



HACIA UNA GESTION DEL CONOCIMIENTO EN PRO DEL DESARROLLO SOSTENIBLE DEL SECTOR CACAOTERO NICARAGUENSE

Dr. Carolina Vega-Jarquín

Universidad Nacional Agraria

carolina.vega@una.edu.ni

Contenido



I. Introducción: La gestión del conocimiento en una organización y el nuevo papel de la Universidad

II. Situación del sector cacao en Nicaragua

III. Progresión de los niveles de gestión en la universidad

IV. Proceso de Gestión del conocimiento científico técnico

► Elaboración de modelos de gestión del conocimiento para el sector cacao



Introducción



- **Gestión del conocimiento:** planificación, organización, coordinación y control de actividades que llevan a la captura, creación y difusión eficientes del conocimiento.
- ☺ **Ventajas competitivas**
- ◆ **Implica actividades de:**



Distribución

Adopción

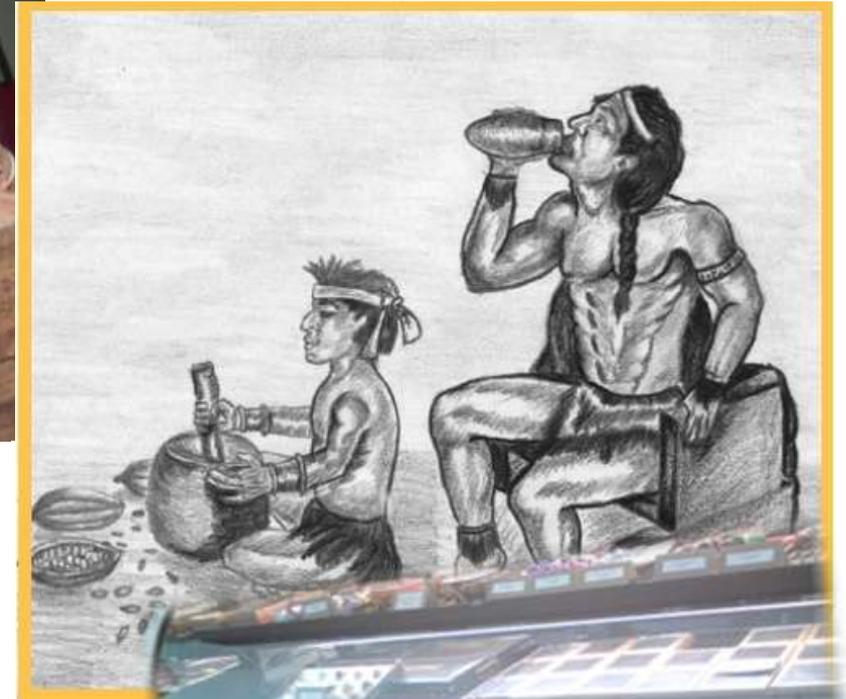
Procesos básicos
del conocimiento
en una
organización

Revisión

Creación



El nuevo papel de la Universidad



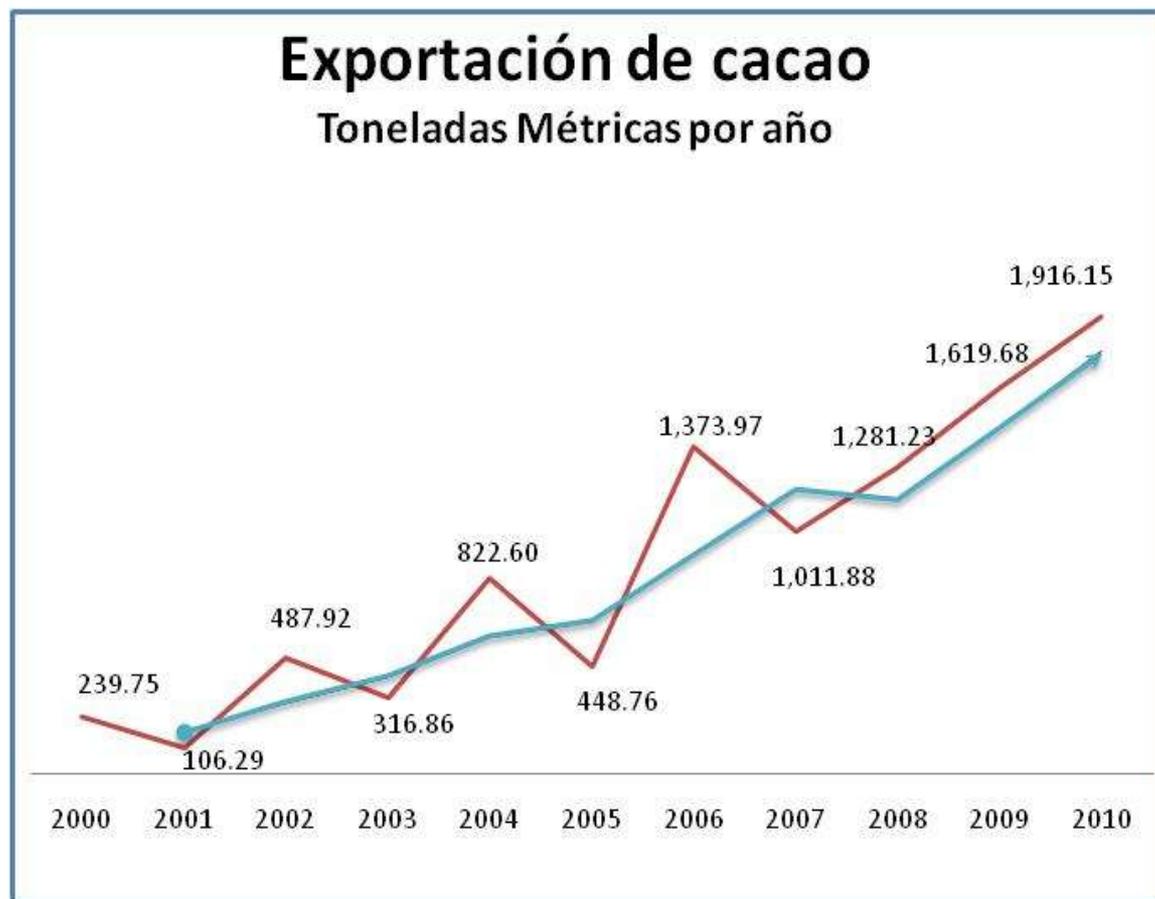
- Conocimiento
- la innovación/ FC
- Interacción entre investigación U, sector productivo y el entorno tecnológico

Situación del sector cacao en Nicaragua



Uno de los 8 rubros prioritizados por el gobierno.

Para CAFTA cacao es un rubro de libre comercio, sin restricciones arancelarias y de acceso inmediato al mercado.



Elaborada por Melba Navarro, 20011



Sector cacao en Nicaragua



- El crecimiento de las exportaciones se debe al aumento de los precios y al interés de compra de países europeos quienes han incrementado los precios en Nicaragua en US \$ 950.00 por encima que en el resto de países exportadores de América Latina.
- Parcelas promedio de aproximadamente 1 ha, se cultivan 5.000 (Büchert, 2008).

Situación del sector cacao en Nicaragua



- Demanda creciente en mercados
- Crisis política en Costa de Marfil
- Cacao orgánico nicaragüense reconocido como producto de excelencia y fenotipos criollos.

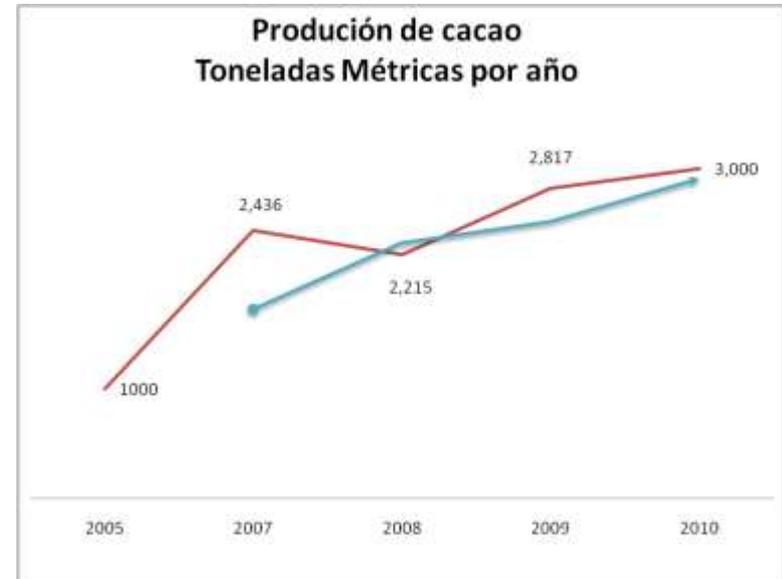


Así mismo el cultivo de cacao bajo sombra tiene un efecto favorable en el ambiente ya que es un sistema agroforestal.

Tendencias de Producción



- Las estadísticas reportadas por el país ante la Organización Internacional de Cacao (ICCO) para 2010/2011 son de 3000 TM. Estamos produciendo 1000 TM más de las proyectadas en el 2007.



- Producción en manos de 7500 familias, 60% de estos productores y productoras están organizados en 39 cooperativas de productores de cacao.
- El rendimiento promedio nacional fue de 7 quintales por manzana. en el 2010.



ALGUNOS PROCESADORES DE CACAO

Rivas : La mazorquita de cacao; Bonanza: mujeres del Ojochal; Siuna: Cooperativa en Rosa Grande; Matiguas: La Campesina; la Dalia Coop Jorge Salazar; La Campana en Muelle de los Bueyes: 1 coop en alianza con un empresario: Chocolate artesanal y “Brandy de Cacao”
 Rama: Doña Josefa, Elida Reyes de Río San Juan: :





Chocolateras Nacionales e internacionales que procesan cacao nicaragüense



El Castillo del Cacao

Demanda y calidad del grano



Poseen las plantaciones de cacao en Nicaragua niveles productivos competitivos, y está el sector preparado para funcionar y adaptarse al cambio global?



La resiliencia implica



- Fortalecer un sistema social o ecológico para enfrentar adversidades de forma exitosa.
- **“Adaptación requiere** respuesta local, sectorial, conjunta, responsable y diferenciada!!!!
- Es fortalecer las necesidades inmediatas, generando capacidades para el largo plazo y conduciendo cambios estructurales





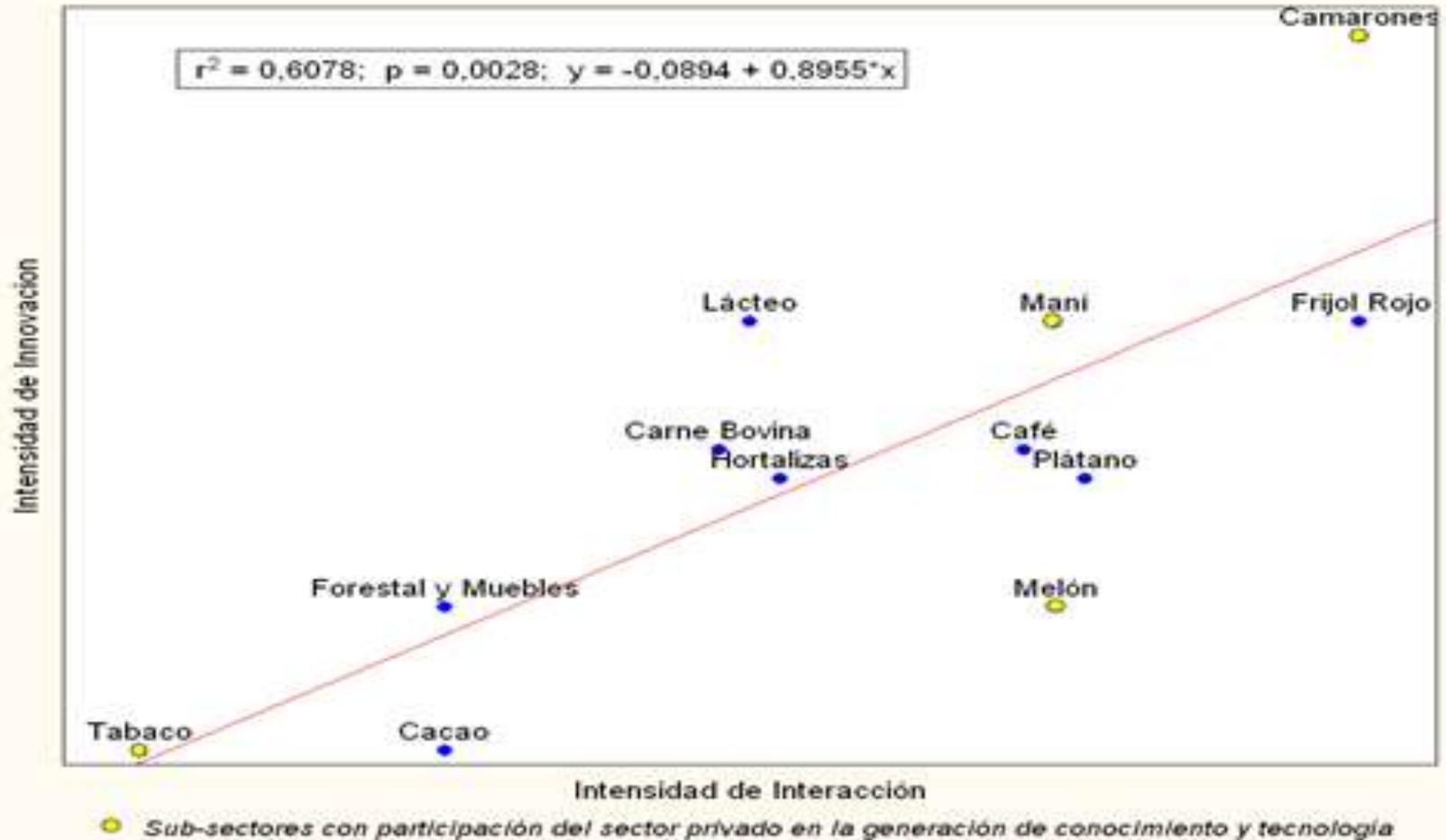
- En el caso del sector cacaotero se requiere
- Investigación e innovación **urge obtener desarrollo y competitividad del sector**
-  Se requiere de Gestión de conocimiento.



Intensidad de innovación



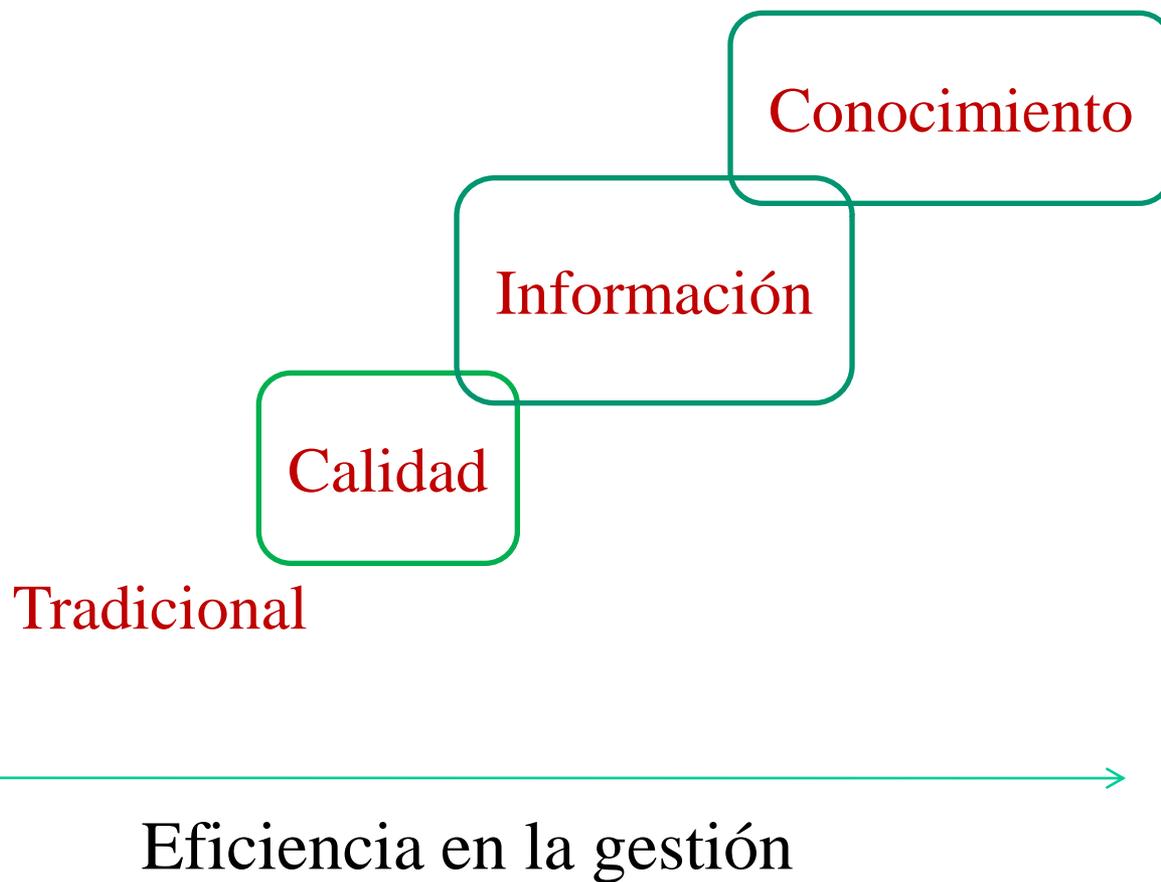
Resultados



Niveles de gestión en la Universidad



Nivel organizativo



Progresión de los niveles de gestión en la UNA



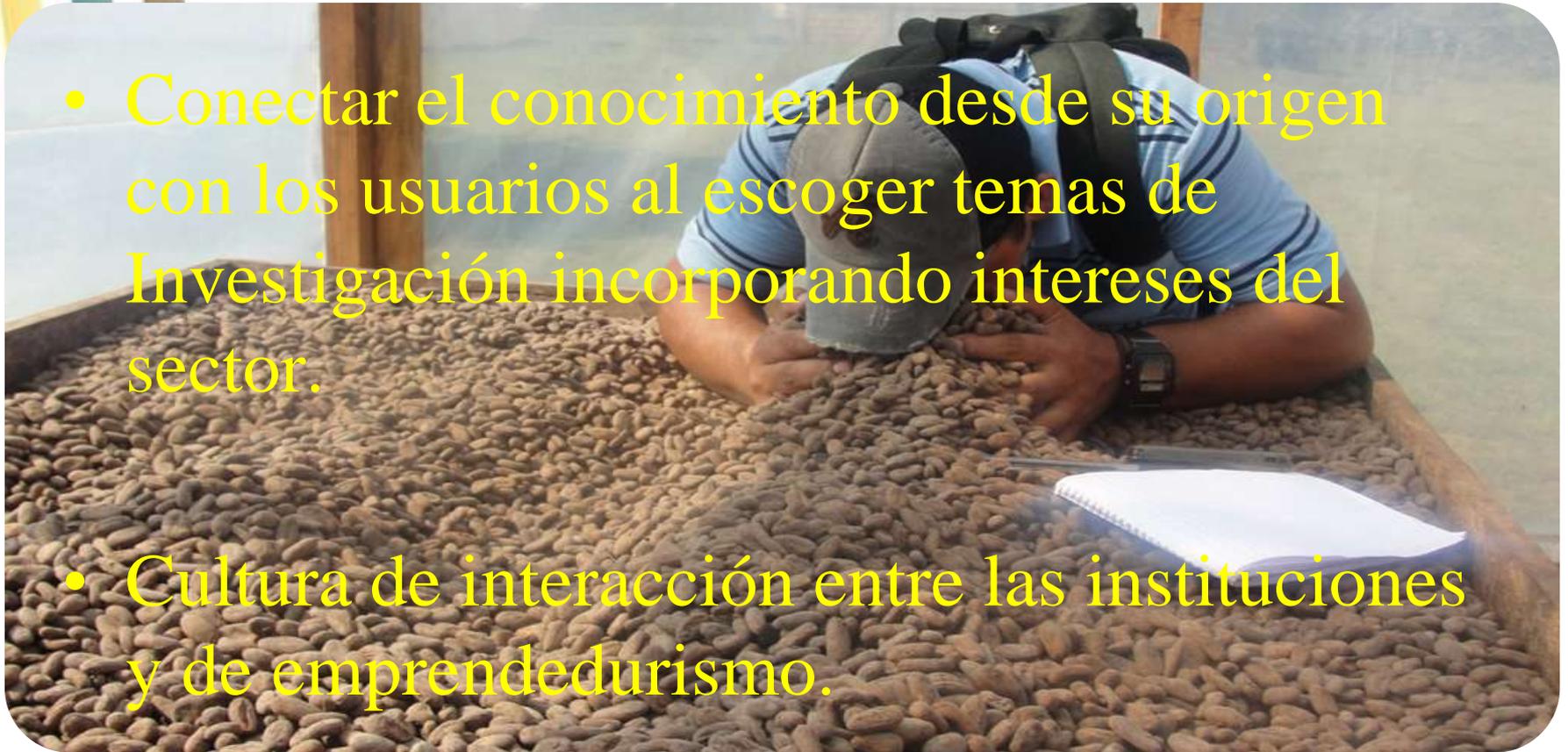
- Gestión de la calidad, para garantizar la satisfacción de los clientes de la universidad.
- Gestión de la información para integrar y actualizar ésta permanentemente.





Para el sector cacao de Nicaragua, la UNA busca

- Conectar el conocimiento desde su origen con los usuarios al escoger temas de Investigación incorporando intereses del sector.
- Cultura de interacción entre las instituciones y de emprendedurismo.



**Proceso de Gestión del
conocimiento
científico técnico
para el sector cacao**

**Grupo universitario
multidisciplinar.**

Proyecto de I&D y transferencia

**Relaciones de colaboración
estratégica con empresas e
instituciones e incorpore la
innovación y la capacidad de
transferencia de los
conocimientos a la Curricula.**

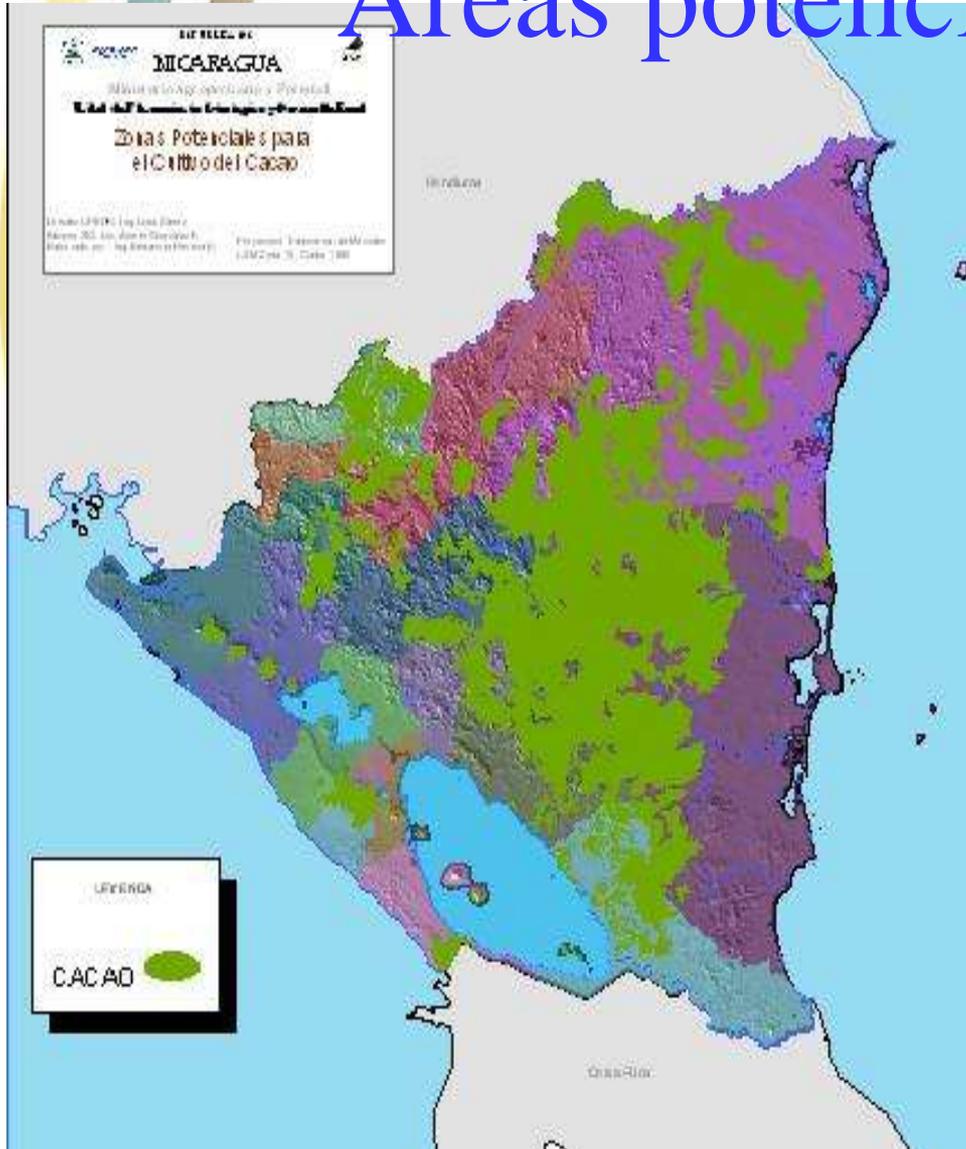




Componente	Ejes transversales del proyecto
Agrobiodiversidad para la adaptación y mitigación al cambio global	Estrategias de adaptación y mitigación al cambio global. Generación de conocimiento y tecnologías en el sector.
Manejo integral del sistema de producción del cacao.	Fortalecimiento de alianzas en beneficio de la autogestión de los actores del sector cacao.
Desarrollo de la cadena de valor del sector cacao.	

Incremento de la productividad, y la resiliencia del sector cacaotero nicaragüense a los efectos del cambio climático

Áreas potenciales



- Proyecto será manera de medir y valorar la creación y transferencia del conocimiento.
- Evaluación
- Elaboración de Modelos de Gestión
- Cadena de valor



DOCENCIA

M.sc

Proyecto de Doctorado

Proyecto de Maestrías

(Ciencia y tecnologías) Maestrías con enfoque Agro Ecológico

Profesionales

Maestrías

Y Desarrollo Humano Sostenible

Profesionales y Técnicos

Proyecto de Actualización profesional

Diplomados

Bachilleres

Proyecto del Mejoramiento Continuo

Especializaciones
Mejoramiento curricular de la oferta académica

- Mandadores
- Promotores
- Capataces
- Administradores
- Empresarios Agrarios

Proyecto de Perfeccionamiento

Fincas ,Comunidades Rurales, actores locales Organizaciones de productores

INVESTIGACIÓN & INNOVACIÓN

PROYECCIÓN SOCIAL

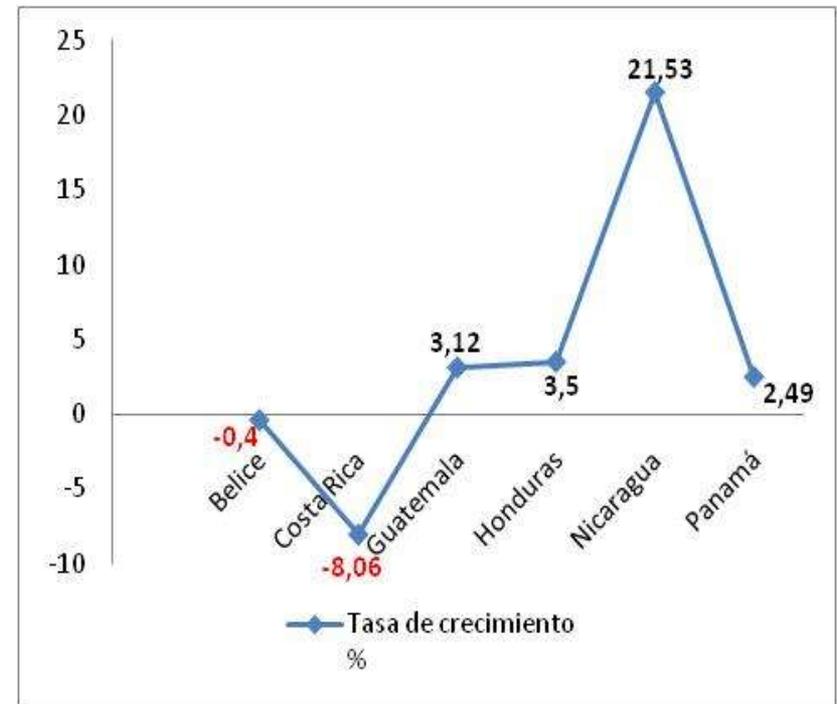
Programa de formación de talentos humanos con calidad y

Basado en un modelo educativo por competencias



**Cacao nuestra moneda,
nuestra cultura
Gracias por su atención**





Gráfica facilitada por Melba Navarro