# Fortalecimiento de la capacidad en la cadena de valor de la canela

Los objetivos principales del proyecto fueron aumentar el suministro de canela para exportación, mediante el apoyo a los colectivos interesados del sector, y mejorar el cumplimiento de las normas sobre calidad e inocuidad de los alimentos a fin de satisfacer las prescripciones de los mercados de alta calidad. También se quería corregir la mala imagen del trabajo de elaboración de canela que afecta a la producción nacional, porque la urbanización y las tendencias migratorias se traducen en una falta de mano de obra.

El 21 de junio de 2016, el STDF y la ONUDI organizaron unasesión informativa conjunta sobre el proyecto.

Puede consultarse un documento sobre los resultados del proyectoaquí.

**STDF/PG/343**

**Status**
On-going

**Start Date**
01/07/2012

**End Date**
31/10/2016

**Project Value (US$)**
$2,205,600

**STDF Contribution (US$)**
$705,600

**Beneficiaries**
Sri Lanka

**Implementing Entities**
United Nations Industrial Development Organization (UNIDO)

**Partners**
The Spice Council of Sri Lanka (TSC)

**Background**
Uno de los productos más conocidos que se exportan desde Sri Lanka es la canela "auténtica" de Ceilán (Cinnamomum

zeylanicum blume), que aún mantiene una sólida posición en el mercado mundial porque tiene un valor añadido singular en la producción primaria. Sin embargo, la parte de las exportaciones de canela de Sri Lanka al mercado mundial ha disminuido gradualmente en los últimos años, especialmente en los mercados europeo y norteamericano. Las empresas productoras de canela consideraban que los motivos principales de esa disminución de la capacidad de competencia eran el precio superior al de la casia (un sucedáneo de menor costo) y la incapacidad de suministrar un volumen suficiente conforme a las especificaciones de producto de los compradores y las normas alimentarias y de higiene pertinentes (normas sanitarias y fitosanitarias) También había problemas de disponibilidad de personal, aptitudes prácticas, infraestructura de capacitación y otros que repercutían negativamente en la cadena de valor.

El proyecto tenía como objetivo establecer un mecanismo institucional de capacitación y un marco de capacitación de operadores a nivel nacional para el sector de la canela, a fin de producir canela "auténtica" conforme a las especificaciones de los compradores y las normas alimentarias y de higiene. Otro objetivo era ayudar a los colectivos interesados nacionales a obtener una indicación geográfica para la canela "auténtica" o canela de Ceilán.

**Results**

***Mejora de la capacidad de la cadena de valor de la canela en lo relativo a la higiene y la inocuidad alimentaria***

El proyecto ha conseguido mejorar las condiciones de inocuidad e higiene alimentaria en la cadena de valor de la canela mediante la promoción de buenas prácticas de fabricación y la formulación de Normas de competencia nacionales para el cultivo y el tratamiento de la canela. Todo el proceso, desde la elaboración de normas de competencia hasta la publicación de programas de formación, se basó en las prescripciones de las normas SLS: 81: 2010 e ISO 22000, el análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) y los principios de las buenas prácticas de fabricación. El contenido de la capacitación también estaba orientado a garantizar los niveles de calidad de la canela pura de Ceilán estipulados por la norma SLS 82: 2010.

Durante el período de formulación del programa de capacitación, se mantuvieron consultas estrechas con todos los colectivos implicados y se solicitó la adopción de documentos elaborados por las autoridades nacionales pertinentes, entre ellas la Comisión de Educación Terciaria y Vocacional (TVEC). Se elaboró un material docente apropiado para aplicar este marco de capacitación, como un programa lectivo esquemático, planes de capacitación, recursos de evaluación y material de formación en audio y vídeo. El proyecto ha reforzado la capacidad institucional del Instituto de Capacitación para el Sector de la Canela para que se pueda seguir apoyando la cadena de valor mediante servicios de capacitación y asesoría después del término del proyecto.

***Fortalecimiento de la capacidad de impartir formación sobre higiene e inocuidad alimentaria a lo largo de la cadena de valor de la canela (instituciones, productores, cultivadores y personal)***

El marco nacional de calificación vocacional (NVQ) y las normas de competencia que se elaboraron para el cultivo y el tratamiento de la canela permitirán a los trabajadores de la cadena de valor de la canela adquirir una formación reconocida en todo el país, con un elemento de inocuidad alimentaria y de calidad, disponible en inglés, singalés y tamil. Esto, a su vez, tendrá una repercusión social al mejorar sus condiciones laborales y sociales mediante un sistema más industrializado, conocido como "sistema de línea". Se prevé una respuesta más importante de jóvenes desempleados a las oportunidades laborales en este sector intensivo en mano de obra, que ahora ofrecerá un nivel social reconocido y buena remuneración. La mayor capacidad de atracción de personal de esta rama de producción permitirá cubrir el déficit de peladores con una mano de obra cualificada. Esto, a su vez, permitirá al sector aumentar sus capacidades y los volúmenes de producción para responder a la demanda mundial. Así, esta iniciativa puede contribuir a la política del Gobierno de crear "1 millón de nuevos empleos" y "convertir la canela de Ceilán en un sector que supere los 1.000 millones de dólares".

El proyecto también respaldó la creación de capacidad institucional en el Instituto de Capacitación para el Sector de la Canela (CTA). En particular, se aportaron el material de formación y los documentos de constitución del CTA, y se desarrolló una plantación modelo en sus instalaciones para fines de capacitación. El CTA es el resultado de una iniciativa público-privada encabezada por la rama de producción y apoyada por el Gobierno de Sri Lanka y el proyecto ONUDI/TSC/STDF. Se realizó un estudio de debida diligencia para la creación del CTA y se contrataron los servicios de una empresa de gestión reconocida a nivel internacional para elaborar un plan estratégico quinquenal y garantizar su plena sostenibilidad. También se elaboró un plan de negocio para el CTA. El programa de trabajo del CTA, en particular el plan de contratación del personal, los materiales de un programa piloto de capacitación y un sistema de evaluación y diplomas para los alumnos, se elaboró sobre la base de las normas de competencia establecidas para el sector. El CTA se ha registrado como proveedor de servicios de capacitación en el marco oficial NVQ, con lo que la formación del CTA ha sido acreditada a nivel nacional una vez implantada plenamente su infraestructura de capacitación. El CTA podrá entonces ofrecer una capacitación normalizada y otorgar certificados reconocidos a nivel nacional. Al concluir el proyecto se llevó a cabo una campaña de mercadotecnia para promover los programas de capacitación NVQ ofrecidos por el CTA y mejorar la imagen social de los trabajadores de la canela. En colaboración con el CTA, el proyecto organizó en las principales zonas productoras de canela sesiones de concienciación y capacitación en las que participaron más de mil personas.

***Mayor capacidad de conformidad de los productores de canela mediante la certificación basada en normas nacionales e internacionales***

La imposibilidad de satisfacer toda la demanda, porque la canela no cumplía las especificaciones de los compradores ni las normas alimentarias e higiénicas necesarias, era una de las principales dificultades a las que se enfrentaba esta rama de producción. El apoyo a los productores de canela para que puedan certificar el producto y así garantizar la conformidad permitirá satisfacer las exigencias de los mercados de alta calidad de Europa y América del Norte. Además, respaldará los esfuerzos del Gobierno para promover la imagen de marca de la canela de Ceilán en el mercado internacional. El proyecto se enfrentó a la renuencia de los productores de canela a obtener la certificación de buenas prácticas de fabricación, renuencia que se debía fundamentalmente al desconocimiento del valor añadido de dicha certificación en cuanto a mitigación de riesgos, así como a los costos previstos de la infraestructura necesaria. Por ese motivo se implantaron de manera experimental las buenas prácticas de fabricación en seis centros de elaboración de canela seleccionados previamente, que habían accedido a participar en este programa de apoyo y cumplían determinados requisitos, sobre la base del análisis de deficiencias realizado por un organismo de certificación y capacitación de Sri Lanka sin fines lucrativos denominado IndExpo Ltd. Uno de estos centros es la plantación Kahawatte, donde la mayoría de los trabajadores son mujeres. Además, se elaboró un folleto sobre buenas prácticas de fabricación para la cadena de valor de la canela, con indicaciones prácticas para la determinación, la aplicación y el mantenimiento de buenas prácticas de fabricación en una planta de elaboración de canela; este folleto es un medio de difusión de los conocimientos necesarios para los propietarios y operadores de fábricas que tengan la intención de implantar buenas prácticas de fabricación. Este folleto también se utilizó para elaborar una norma nacional de buenas prácticas de fabricación acreditada para la canela de Ceilán.

***Mejora de la imagen de marca de las exportaciones de canela de Sri Lanka con el lanzamiento de la marca "Canela pura de Ceilán"***

Para recuperar la cuota de mercado merecida, el proyecto proporcionó asistencia a través de numerosos informes y directrices en los que se detallan las medidas necesarias para aprovechar las oportunidades de mercado a largo plazo, la evaluación de la conformidad de la marca "Canela pura de Ceilán" como sistema de certificación de productos y la hoja de ruta para obtener el registro de la canela de Ceilán con indicación geográfica.

***Apoyo a la marca "Canela pura de Ceilán" en su etapa de diseño y aplicación piloto, con los títulos de capacitación y la certificación de buenas prácticas de fabricación como elementos clave de la marca***

El Gobierno de Sri Lanka, a través de la Junta de Fomento de las Exportaciones (EDB), se ha propuesto distinguir la calidad de los productos de canela de Sri Lanka en los mercados internacionales con una marca de certificación "Canela Pura de Ceylán". El proyecto ayudó al país a convencer a los colectivos interesados de la importancia de integrar el marco de capacitación y la certificación de buenas prácticas de fabricación en el plan de marca "Canela Pura de Ceylán", y de que se establezca un marco y una estrategia de aplicación para dicha marca.

Contar con trabajadores capacitados y que han obtenido diplomas reconocidos nacionalmente, y cumplir las normas de calidad, inocuidad de los alimentos e higiene aceptadas en el país y en todo el mundo, ayudará a la rama de producción de la canela a ser competitiva en el mercado mundial. El país también reforzará su sólida posición en el mercado de la canela, ofreciendo a los consumidores un producto saludable y de alta calidad.

***Apoyo y fortalecimiento para la marca "Canela pura de Ceilán" como indicación geográfica***

El Gobierno de Sri Lanka, a través de la EDB, también está tratando de obtener el registro como indicación geográfica de la canela de Ceilán en la Unión Europea. El registro de la marca "Canela Pura de Ceylán" como indicación geográfica proporcionará a la canela de Ceilán una protección de propiedad intelectual de alto nivel en los mercados de la UE. La canela de Ceilán será reconocida y tendrá un valor añadido por sus cualidades intrínsecas y su reputación de larga data. Además, la indicación geográfica protegerá la canela auténtica frente a otros productos engañosos. También proporcionará a la canela de Ceilán un valor comercial y promocional en el mercado mundial. Además, el control de calidad nacional garantizará que todos los productores cumplan las prescripciones y normas nacionales e internacionales en materia de calidad e inocuidad de los alimentos.

Como la indicación geográfica abre un mundo nuevo para el país y para la rama de producción de canela, todos los colectivos interesados desean contribuir al proceso de obtención de esta indicación geográfica. Por ello, el proyecto, junto con la FAO, respaldó la realización de un análisis en profundidad a fin de identificar las deficiencias de conocimientos y procesos para la obtención de una indicación geográfica para la canela de Ceilán y recomendar las medidas que convendría adoptar.

**Recommendations**

***Instituto de Capacitación para el Sector de la Canela (CTA)***

Se recomienda que el CTA establezca asociaciones estratégicas con otras instituciones nacionales para empezar a diversificar su cartera de servicios, teniendo en cuenta las líneas del plan estratégico validado. Por ejemplo, si se establecen contactos con universidades e institutos de ciencia y tecnología de los alimentos, el CTA podrá llevar a cabo estudios sobre la cadena de valor de la canela y establecer prácticas óptimas para incrementar la producción.

Basándose en el resultado del programa piloto de buenas prácticas de fabricación, el CTA debe idear y establecer un mecanismo de promoción de estas prácticas entre la mayoría de los agentes de la cadena de valor. El CTA también debe colaborar con las autoridades nacionales y los expertos de la industria pertinentes, y coordinará medidas con ellos, cuando sea necesario, para ayudar a los productores de canela a modernizar su producción y seguir difundiendo información sobre las ventajas de la certificación de buenas prácticas de fabricación.

Puesto que los programas de la Autoridad Nacional de Aprendizaje y Capacitación Industrial (NAITA) y del CTA han demostrado su utilidad, el proyecto respaldó la elaboración de un documento de reflexión y un debate con la NAITA con participación del CTA. Como resultado de esta colaboración preliminar, la NAITA indicó su disposición a seguir colaborando con el CTA, con el respaldo del Ministerio de Industrias Primarias. Se recomienda diversificar la cartera de actividades para tener también la posibilidad de convertirse en un "centro de excelencia".

***Consejo de las Especias (TSC)***

Se recomienda que el TSC continúe prestando apoyo al CTA y promueva sus servicios a nivel gubernamental y entre los colectivos interesados de la rama de producción. El TSC y el CTA deben dedicar más recursos de personal para acelerar y completar la tarea de elaboración y acreditación de las normas de buenas prácticas de fabricación para la canela de Ceilán y establecer un sistema de certificado único para las exportaciones de canela de Ceilán, que garantice la trazabilidad mediante el logotipo del león asociado a la canela pura de Ceilán.

***Sector público***

El sector público debe tener en cuenta las prácticas óptimas y los resultados del proyecto, para estructurar iniciativas de más amplia difusión, que también contribuirán a la visión gubernamental de crear "un millón de nuevos empleos" y "convertir la canela de Ceilán en un sector que supere los mil millones de dólares". Puesto que la canela de Ceilán es una de las cadenas de valor más intensivas en mano de obra de Sri Lanka, seguida por el té y el cacao, y dado su potencial en los mercados de exportación por su valor añadido -por ejemplo, sus beneficios para la salud-, puede abrir las puertas para otras especias producidas en Sri Lanka. Por consiguiente, para lograr estos objetivos se debe seguir promoviendo la cadena de Ceilán en el país y en todo el mundo.

También se recomienda llevar a cabo estudios sobre la certificación de los productos con respecto a las normas internacionalmente aceptadas de inocuidad y de higiene alimentaria, a fin de comprender las necesidades de certificación de productos. Esto podría evitar la duplicación de esfuerzos y ahorrar recursos, como ocurre en el caso de la marca "Canela pura de Ceilán" y la elaboración de un informe técnico para la indicación geográfica.