Mejorar la inocuidad de los alimentos en las cadenas de valor de las nueces de karité y de anacardo

El proyecto tenía por objeto mejorar la competitividad de la producción de anacardo y manteca de karité en los mercados locales, regionales e internacionales, utilizando un análisis de buenas prácticas agrícolas, valor agregado y calidad.

STDF/PG/048

Status
Completed

Start Date
01/06/2008

End Date
31/01/2011

Project Value (US$)
$560,539

STDF Contribution (US$)
$512,139

Beneficiaries
Benín

Implementing Entities
Centre de Recherches Agricoles d'Agonkanmey (CRA- Agonkanmey)

Partners
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

Background
La producción agrícola es el principal motor de la economía de Benin, un país que tiene condiciones idóneas para producir anacardo y manteca de karité. Ambos productos tienen un alto potencial de exportación, pero existen diversos problemas que impiden su plena explotación. La producción de karité y anacardo se caracteriza por una elevada contaminación por micotoxinas. Los productores y elaboradores a lo largo de la cadena de valor tampoco han aplicado las normas de calidad que requieren el anacardo y el karité.

El proyecto se inscribe en la política nacional de diversificación de la producción agrícola en Benin. Era indispensable mejorar la capacidad de aplicación de normas de calidad y de adición de valor a la producción, para superar los problemas de exportación y mejorar los medios de subsistencia de la población rural.

Results

En el marco del proyecto, se realizó una investigación preliminar de las buenas prácticas y normas vigentes para la producción de nueces anacardo y karité. Los resultados de esta investigación se dieron a conocer en dos talleres sobre las normas vigentes, buenas prácticas de producción y elaboración y sistemas de control de calidad. Se probaron cuatro opciones de tecnología en tres zonas piloto del país.

A lo largo de la cadena de valor, se llevaron a cabo actividades de formación y sensibilización para productores, recolectores, elaboradores, exportadores y funcionarios de divulgación y control de calidad, sobre buenas prácticas, cumplimiento de normas y el proceso de calidad APPCC. Se distribuyeron documentos en francés y en dos idiomas locales, y se impartió una formación a 500 agentes en el sector del anacardo y 300 en el sector del karité. Las instituciones de investigación y los laboratorios microbiológicos también recibieron capacitación sobre el fortalecimiento de la capacidad analítica respecto de la micotoxinas.

Los estudios del proyecto también mostraron la manera de mejorar la elaboración tradicional de karité para obtener productos adaptados a las necesidades de los mercados, como los cosméticos y la industria del chocolate.

Recommendations

Sería conveniente impartir formación a otras partes interesadas y distribuir el material de formación más ampliamente, para impulsar las buenas prácticas de producción y comercialización en las cadenas de valor de anacardo y karité, y aumentar la competitividad de los productos.

Si se estudian también los aspectos de organización y gestión del proceso de producción y comercialización, se puede mejorar aún más la calidad de los productos y elaborar un análisis económico de las opciones tecnológicas.

Cabría la posibilidad de crear una nueva oportunidad empresarial instaurando la producción de manteca de karité en las 22 aldeas seleccionadas.