



Mejora de la inocuidad y la calidad de las frutas y hortalizas

El objetivo del proyecto era mejorar la inocuidad y la calidad de determinadas frutas y hortalizas de Sri Lanka y aumentar la venta de estos productos en el mercado nacional y el mercado internacional reforzando y manteniendo la capacidad de las partes interesadas públicas y privadas para cumplir las prescripciones internacionales en materia de inocuidad y calidad de los alimentos.

Puede consultarse los resultados del proyecto [aquí](#). Para más información, visite el [sitio web](#) del proyecto.

STDF/PG/354

Status

Completed

Start Date

01/03/2013

End Date

30/06/2016

Project Value (US\$)

\$826,096

STDF Contribution (US\$)

\$629,982

Beneficiaries

Sri Lanka

Implementing Entities

International Trade Centre (ITC)

Partners

Ceylon Chamber of Commerce

Lanka Fruit & Vegetable Producers, Processors and Exporters Association (LFVPPEA)

Ministry of Agriculture

Ministry of Agriculture, Sri Lanka

Ministry of Health, Nutrition and Indigenous Medicine, Sri Lanka

National Agribusiness Council

Sri Lanka Export Development Board

Background

Sri Lanka tiene un gran potencial para el cultivo de frutas y hortalizas destinadas al mercado nacional y a la exportación. El desarrollo de este sector y la mejora de la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas puede elevar considerablemente los ingresos nacionales y rurales, generar nuevas oportunidades de empleo y mejorar la alimentación y la salud de las personas. El Medio Oriente y el Asia Meridional son los principales mercados de exportación; los productos han penetrado poco en el mercado de Asia Oriental (por ejemplo, en el Japón y Corea) y en Occidente (por ejemplo, en la Unión Europea) debido a las estrictas prescripciones en materia de inocuidad y de calidad aplicables a las importaciones.

La calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas producidas en Sri Lanka se ven afectadas por un uso inadecuado de los plaguicidas y fertilizantes. En general, esto tiene que ver con los métodos y prácticas deficientes que se aplican a lo largo de la cadena de valor, desde la producción hasta la etapa posterior a la cosecha. En la fase de crecimiento apenas se interviene para lograr productos de calidad e inocuos. Un 30-40% de las pérdidas de frutas y hortalizas se debe a las prácticas postcosecha inadecuadas. Los productores desconocen la importancia de los requisitos sanitarios y fitosanitarios. Hay muy poca oferta de formación específica. Las deficiencias de las instalaciones del país que hacen ensayos y certifican la conformidad con las normas sanitarias y fitosanitarias pertinentes aumentan los costos y los retrasos. La falta de un sistema adecuado de análisis del riesgo de plagas y la coordinación insuficiente entre partes interesadas también tiene consecuencias negativas para el sector.

Results

Análisis de la cadena de valor y selección de cultivos con un alto potencial de exportación

Un servicio de consultoría nacional analizó la cadena de valor para identificar las frutas y hortalizas que tenían un alto potencial de exportación y para detectar los problemas relacionados con la calidad, la inocuidad y otros aspectos que frenaban el desarrollo y la exportación de estos cultivos. Se creó un grupo de debate específico en el que participaron altos funcionarios del Gobierno, el sector privado e institutos de investigación. Se entrevistó a las principales partes interesadas que intervenían en la producción, elaboración y exportación de frutas y hortalizas (exportadores, industrias transformadoras, supermercados, hoteles, agricultores, proveedores de insumos, funcionarios del Gobierno e institutos de investigación) para que informaran sobre los productos que tenían ese potencial y sobre las trabas que impedían aumentar la producción y exportación de los productos considerados. Los resultados finales se presentaron a las partes interesadas quienes, por consenso, seleccionaron para la siguiente fase tres cultivos de frutas y tres de hortalizas cuyo potencial de exportación está sin explotar (piña [ananás], mango, papaya, tomate, pimientos y productos agropecuarios protegidos), así como los distritos pertinentes donde se cultivan esos productos.

Mejora del acceso a la información sobre la lista actualizada de plagas reglamentadas

En el proyecto se recogió información sobre plagas, malas hierbas y enfermedades que afectan al sector de las frutas y hortalizas en Sri Lanka. El objetivo de esta tarea era contribuir a reducir al mínimo los brotes de plagas, limitar el riesgo de contaminación y facilitar el comercio en el país.

Se encargó a tres científicos con amplia experiencia en la materia la tarea de actualizar la lista existente de plagas reglamentadas. Se actualizó la lista de plagas de Sri Lanka para cumplir con la obligación nacional dimanante de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF). El Director General del Departamento de Agricultura distribuyó un proyecto de informe a las universidades y otros colectivos interesados del ámbito de la investigación agrícola para que presentaran sus opiniones y observaciones sobre el proyecto de informe antes de la publicación de la lista actualizada. Una vez revisadas las observaciones, la lista de plagas definitiva se publicó en el sitio web del Departamento de Agricultura. Se compró material para que el Servicio Nacional de Fitocuentena pudiera realizar estudios de plagas (por ejemplo, un microscopio estereoscópico, un microscopio invertido, un sistema de documentación de geles, ordenadores portátiles, varios GPS, el programa Arc GIS, visores ópticos, equipos para coleccionar insectos y microscopios portátiles). Además, se adquirió un acceso de dos años al Crop Protection Compendium del CABI para el Servicio Nacional de Fitocuentena. Se formó a los participantes del Servicio Nacional de Fitocuentena en la utilización de la herramienta.

Por primera vez se realizó formalmente en Sri Lanka un análisis del riesgo de plagas (ARP). El equipo inicial encargado del ARP se reforzó gracias a la creación de una división técnica de bioseguridad y relaciones internacionales que estaba a cargo de coordinar el ARP y supervisar el trabajo. Cuando resultó necesario se recurrió a otros funcionarios técnicos para la realización del ARP. El equipo llevó a cabo 32 ARP rápidos y 1 ARP completo en 2016 y 27 ARP rápidos y 3 ARP completos en 2017.

Fortalecimiento de la capacidad sanitaria y fitosanitaria y mejora de las capacidades empresariales de los colectivos interesados públicos y privados

El objetivo del programa de creación de capacidad era que los principales colectivos interesados de los sectores público y privado conocieran mejor las normas sanitarias y fitosanitarias y fueran conscientes de la importancia de cumplirlas. El

proyecto introdujo programas de formación a diferentes niveles: el Servicio de Fitocarentena del Departamento de Agricultura, incluida la División de Divulgación y Formación, pusieron en marcha un programa de formación con efectos indirectos sobre los agricultores y otros funcionarios públicos, como los inspectores del Ministerio de Salud, los exportadores y las industrias transformadoras. Se utilizó un enfoque de formación de instructores para prolongar la creación de capacidad más allá del proyecto. Antes de que empezara el proyecto, los niveles de conocimiento entre instituciones y dentro de ellas era muy diferente, en parte debido a la falta de coordinación entre las instituciones y los funcionarios. La falta de toma de conciencia y de formación organizada era una de las explicaciones del escaso suministro de frutas y hortalizas de gran calidad y con garantía de inocuidad en el país y en el mercado internacional. El método propuesto y aplicado en el marco del proyecto incluyó programas de formación combinados para ayudar a los funcionarios de distintas instituciones a entender mejor los requisitos sanitarios y fitosanitarios, comprender sus respectivas necesidades y funciones y mejorar la coordinación. Los diferentes programas empezaron con la formación de instructores expertos, que fueron transmitiendo los conocimientos a los agricultores. El programa de formación se elaboró en consulta con el Departamento de Agricultura, la División de Divulgación y el Servicio de Fitocarentena.

Se impartieron más de 40 programas de formación y talleres y se formó a casi 900 personas de los sectores público y privado en cuestiones sanitarias y fitosanitarias y otros temas conexos. Estos temas variaban en función del público destinatario e incluían, entre otros, módulos sobre buenas prácticas agrícolas, gestión de plagas y enfermedades en el terreno, manipulación posterior a la cosecha, normas fitosanitarias y de inocuidad alimentaria, administración de empresas, finanzas y comercialización, requisitos de la UE, cuestiones de cuarentena, análisis del riesgo de plagas, vigilancia de plagas y técnicas de irradiación. Un grupo de instructores expertos (28), formadores en el terreno (47), funcionarios encargados de la divulgación en el terreno (149), inspectores en cuestiones de cuarentena (50) y funcionarios instructores en cuestiones de cuarentena (20) del Departamento mejoraron sus conocimientos y sus competencias para impartir formaciones de calidad.

En el marco de las actividades de formación en el terreno se impartieron programas de formación a más de 550 agricultores de todo el país sobre buenas prácticas agrícolas, detección de plagas y enfermedades, manipulación posterior a la cosecha, cuestiones sanitarias y fitosanitarias, finanzas, empresas y comercialización y visitas sobre el terreno. Durante la aplicación del proyecto se realizaron también varios cursos de puesta al día para agricultores.

La División de Divulgación y Formación, dependiente del Departamento de Agricultura, incluyó el componente sanitario y fitosanitario como uno de los elementos obligatorios de sus formaciones. Las formaciones comprendían varios módulos, entre ellos, módulos sobre buenas prácticas agrícolas y gestión integrada de plagas. Según el Departamento de Agricultura, se formó a 1.200 funcionarios en el nuevo programa de estudios, que se elaboró a partir de los materiales desarrollados para el proyecto. Además, se prevé la formación de más funcionarios con los mismos materiales para seguir divulgando los conocimientos.

En el marco del proyecto se organizaron viajes de estudios a Europa y Asia para fines de formación práctica. Una vez finalizadas las formaciones, los dos agricultores y los cinco exportadores que obtuvieron los mejores resultados participaron en un viaje de estudios a Milán (Italia). El objetivo del viaje de estudios era demostrar las buenas prácticas aplicadas a la producción de frutas y hortalizas, el envasado y los métodos de comercialización, y ofrecer oportunidades de creación de redes de cooperación en reuniones de trabajo de empresa a empresa (B2B). Se organizó también un viaje de estudios a Tailandia para los 12 agricultores y funcionarios de Gobierno que obtuvieron los mejores resultados, para que aprendieran de las prácticas y los sistemas que se aplicaban allí. Se visitaron explotaciones, instalaciones de transformación y envasado y mercados representativos de la industria asiática. Los participantes aprendieron nuevas técnicas aplicadas a las explotaciones que no se utilizaban en Sri Lanka.

Por último, en respuesta a la solicitud de los colectivos interesados, y superando los resultados esperados, el proyecto dio lugar a la creación de un sistema sencillo de buenas prácticas agrícolas con un enfoque en etapas para mejorar la capacidad agrícola del país por medio de la elaboración de módulos de formación, de normas, de sistemas de certificación, de listas de cuestiones y de manuales. El Departamento de Agricultura implantó las buenas prácticas agrícolas de manera experimental en una región con miras a incluirlas en un programa nacional.

Mayor disponibilidad, accesibilidad y conocimiento de la información sobre normas sanitarias y fitosanitarias

Además de las presentaciones que se prepararon para cada módulo de formación en el marco del programa de creación de capacidad, se elaboraron diversos fascículos que también se distribuyeron al Departamento de Agricultura y a las oficinas regionales que impartían las formaciones. Para ayudar a los agricultores formados y a los que no recibieron formación en el marco del proyecto se prepararon folletos sobre cuatro temas principales y se distribuyeron en los idiomas locales. El folleto titulado *How to minimize Pesticides Residues on Fresh Fruits and Vegetables? (¿Cómo reducir al mínimo los residuos de plaguicidas en frutas y hortalizas frescas?)*, en cingalés, se preparó y se distribuyó tras la auditoría realizada por la Oficina Alimentaria y Veterinaria de la UE para ayudar a los agricultores a aplicar nuevos métodos sobre uso seguro de plaguicidas.

El proyecto promovió la toma de conciencia sobre la protección fitosanitaria a través de 10 tabloneros de información que se colocaron en el aeropuerto. Se creó un [sitio web](#), donde se publican periódicamente noticias sanitarias y fitosanitarias, nacionales e internacionales, relacionadas con el sector de las frutas y hortalizas. También se publica información sobre las actividades y eventos pertinentes del proyecto.

Aumento del acceso a los mercados a través de una mejor cooperación y creación de redes público-privadas

El proyecto sentó una base importante para la colaboración entre los colectivos interesados de los sectores público y privado en Sri Lanka, en cuestiones sanitarias y fitosanitarias que podrían dificultar las exportaciones, así como para cumplir las prescripciones internacionales y de la UE. Mejoró la capacidad del sector de frutas y hortalizas para detectar y resolver problemas, acceder a oportunidades de exportación y movilizar más apoyos. El proyecto facilitó la creación de un Comité Nacional de Exportación sobre la Mejora de la Inocuidad y la Calidad de las Frutas y Hortalizas y de Comités Nacionales OTC y MSF. Aumentó la capacidad de Sri Lanka para cumplir con la reglamentación fitosanitaria de la UE y con las recomendaciones de una auditoría oficial realizada por la Oficina Alimentaria y Veterinaria en febrero de 2015, ya que se formó a funcionarios del servicio de cuarentena fitosanitaria y a otros funcionarios del Departamento de Agricultura. El proyecto también contribuyó a reducir el número de notificaciones de incumplimiento de las normas y los reglamentos de la UE y redujo el riesgo de prohibición de las exportaciones destinadas a la UE.

El proyecto organizó sesiones de enlace y creó oportunidades entre empresas (B2B). De manera individual, los exportadores establecieron contactos con 11 agricultores en actos B2B y, de manera colectiva, establecieron contacto con 30 agricultores formados por el proyecto en la zona de Welimada. Se puso a disposición de los exportadores una base de datos en línea de los agricultores formados; a través de esta base, los exportadores empezaron a abastecerse de los productos de los agricultores formados, en particular cuando se introdujo la norma nacional en materia de buenas prácticas agrícolas.

Recommendations

Seguir creando capacidad a lo largo de las cadenas de valor

Seguir impartiendo formaciones a lo largo de las cadenas de valor pertinentes, incluidos los recolectores que abastecen a los exportadores, mejorará aún más el conocimiento y la capacidad para cumplir las prescripciones en materia de buenas prácticas agrícolas. Después de las formaciones, es necesario asignar tiempo y recursos al seguimiento de la evolución de las prácticas y la repetición de las formaciones.

Ampliar la escala del proyecto por medio de diversas actividades y proyectos relacionados con cuestiones sanitarias y fitosanitarias también permitirá asegurar que los logros del proyecto sean sostenibles. Sri Lanka reforzó considerablemente sus sistemas de control de la sanidad vegetal y la inocuidad de los alimentos, pero es fundamental que los siga mejorando constantemente sobre la base de las recomendaciones y que garantice su seguimiento estableciendo protocolos de exportación (a la UE y otros mercados).

En el marco del proyecto se formó a varios agricultores en buenas prácticas agrícolas. Como continuación de esta actividad, el Departamento de Agricultura certificará a los agricultores y a los establecimientos de envasado que obtengan buenos resultados en las auditorías y que cumplan con las normas obligatorias (última actualización en mayo de 2018).

Seguir mejorando la capacidad sanitaria y fitosanitaria nacional

A fin de fortalecer el mecanismo institucional de creación de redes de cooperación en el ámbito sanitario y fitosanitario para el sector de las frutas y hortalizas y las asociaciones público-privadas se recomienda lo siguiente:

- Crear un Comité Nacional de Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) y de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF).
- Establecer un grupo de trabajo especializado para el sector de las frutas y hortalizas (incluidas las especias), dependiente de dicho Comité, en el que participen todos los colectivos interesados (Grupo Básico sobre los LMR).
- Reforzar el servicio nacional de información sobre MSF y los centros nacionales de coordinación para las organizaciones internacionales de normalización pertinentes.

Apoyar y mejorar la red público-privada

De cara al futuro, es importante permitir el establecimiento de vínculos con los mercados y facilitar la integración entre los agricultores, las industrias transformadoras, los supermercados, los hoteles y los exportadores. Se insta a los colectivos interesados a seguir aprovechando los contactos creados con los compradores y las empresas que mostraron interés y realizaron misiones de viabilidad en Sri Lanka. Estas empresas podrían representar una buena oportunidad para poner en marcha un proyecto piloto de asociación público-privada destinado a desarrollar el sector y mejorar el cumplimiento de las MSF.

Ampliar la difusión y mejorar el sitio web del proyecto

El sitio web del proyecto debería seguir funcionando como un repositorio de información actualizada sobre cuestiones sanitarias y fitosanitarias en el sector de las frutas y hortalizas y como una plataforma de fácil acceso para los sectores público y privado que buscan información útil. Se recomienda también crear un blog dentro del sitio web para dar mayor visibilidad a los logros del proyecto y permitir que el público comparta sus opiniones y sus ideas sobre el sector.