



CocoaSafe: creación de capacidad sanitaria y fitosanitaria e intercambio de conocimientos sobre el cacao en el sureste de Asia

El objetivo general de este proyecto de contribución al desarrollo fue producir cacao conforme a las normas de inocuidad y fitosanitarias. A tal fin, el proyecto se propuso: i) mejorar la inocuidad de los alimentos y las prácticas sanitarias y fitosanitarias a lo largo de la cadena de suministro del cacao en Indonesia, Malasia y Papua Nueva Guinea, y ii) hacer conocer mejor las cuestiones sanitarias y fitosanitarias entre las partes interesadas de la cadena de suministro, con medidas innovadoras de difusión de conocimientos.

La finalidad era garantizar la producción y el comercio de cacao conforme a los criterios de inocuidad de los alimentos y las normas fitosanitarias internacionales. La promoción de prácticas óptimas en todas las etapas de la cadena de valor del cacao, de la producción a la exportación, dará como resultado una producción de cacao de buena calidad que cumpla la normativa y la legislación internacionales en materia de residuos de plaguicidas y otras sustancias nocivas. Como en el caso de otros productos alimenticios, a los consumidores de cacao y productos del cacao de todo el mundo les preocupa cada vez más el uso de productos químicos potencialmente dañinos en la producción del cacao y de sus derivados. Muchos países han promulgado medidas legislativas y reglamentos y han establecido normas sanitarias y fitosanitarias para el acceso del cacao y los productos del cacao importados a esos mercados de gran valor.

Puede consultarse los resultados del proyecto [aquí](#).

STDF/PG/381

Status

Completed

Start Date

01/11/2013

End Date

31/10/2015

Project Value (US\$)

\$945,279

STDF Contribution (US\$)

\$652,851

Beneficiaries

Indonesia
Malasia
Papua Nueva Guinea

Implementing Entities

CAB International (CABI)

Partners

Indonesian Coffee and Cocoa Research Institute (ICCRI)
International Cocoa Organization (ICCO)
Malaysian Cocoa Board (MCB)
Mars
Papua New Guinea Cocoa and Coconut Research Institute (PNG-CCIL)
CropLife Asia

Background

La mayor parte del cacao de la región del Asia Sudoriental la producen pequeños agricultores (que en su mayoría forman parte de grupos de agricultores), pero la productividad es por lo general baja y el producto es de calidad media o buena. Uno de los problemas que pueden reducir el rendimiento son las plagas y enfermedades como el barrenador de la vaina del cacao, la muerte regresiva vascular del cacao y la podredumbre de la vaina causada por *Phytophthora*. Las pequeñas explotaciones rara vez utilizan las prácticas óptimas y el producto puede resultar contaminado durante la etapa de producción (por plaguicidas, por ejemplo), durante las etapas de secado y almacenamiento (almacenamiento después de la cosecha, recogida por comerciantes, exportadores y elaboradores locales) y durante la transformación.

Es preciso adoptar medidas para minimizar los niveles de sustancias nocivas en los productos de cacao, especialmente porque los países productores de cacao tendrán que salvar los obstáculos al comercio resultantes de un creciente número de medidas legislativas y reglamentos en materia de inocuidad de los alimentos. Puesto que los mercados de gran valor, como la UE, el Japón y los Estados Unidos, han adoptado disposiciones legislativas sobre los productos alimenticios importados, incluidas las materias primas y los productos elaborados como el cacao, la creación de capacidad para cumplir con las reglamentaciones sanitarias y fitosanitarias (como los límites máximos de contaminantes) es hoy día una prioridad en muchos países en desarrollo. En toda la región del Asia Sudoriental, la exportación de cacao es una fuente importante de ingresos para el sustento de miles de pequeños agricultores. Si siguen observando estas normas, los países productores podrán conservar el acceso al mercado, garantizar los medios de subsistencia de los productores y fortalecer la confianza de los consumidores en los productos de cacao de la región.

Results

Fomento de la colaboración regional y del sentimiento de apropiación

El proyecto se llevó a cabo con una sólida estructura de gestión regional bajo la dirección de CABI a través de su oficina en Malasia. Por otra parte, la Organización Internacional del Cacao desempeñó la función de órgano asesor del proyecto, lo que aportó más garantías a la estructura de gestión. Tanto CABI como el proyecto se beneficiaron notablemente de la orientación de ese organismo y, en especial, de las lecciones extraídas de la gestión de un proyecto similar sobre MSF en la producción de cacao (STDF/PG/298) aplicado recientemente en África Occidental. El comité directivo del proyecto y los comités directivos nacionales que se crearon para las actividades en Malasia e Indonesia propiciaron un alto nivel de comunicación y colaboración entre los asociados del proyecto y mantuvieron siempre en la mira los objetivos del proyecto. Los asociados en los países asumieron con determinación las actividades del proyecto, las llevaron a cabo en los plazos previstos y asignaron los recursos convenidos para esas y otras actividades. Las visitas respectivas de los equipos de los países participantes con motivo de determinados talleres y reuniones mejoraron sustancialmente el intercambio de ideas e información.

Diseño y producción de material de formación adaptado a las condiciones locales

Con respecto al diseño, la producción y la difusión de material de formación, se preparó un manual "principal" en inglés con las disposiciones reglamentarias en materia de inocuidad y protección fitosanitaria del cacao, además de buenas prácticas agrícolas y de almacenamiento, ejercicios de aprendizaje sin profesor y una serie de fichas sobre plagas y enfermedades. El manual principal se adaptó incorporando las normas y la información específicas de cada uno de los tres países y fue traducido al idioma del país cuando fue necesario. Esos manuales adaptados a los países se emplearon para formar a facilitadores y facilitadores expertos. Con el fin de elaborar un manual completo sobre el cacao que pudiese utilizarse para otras actividades, se incluyó información adicional que sobrepasaba el alcance inmediato del proyecto. Para la instrucción de los formadores expertos, CABI organizó una serie de presentaciones de formación además de recurrir a expertos locales. Durante el proyecto también se creó y difundió material de divulgación complementario, en particular un gran número de carteles y vídeos para acompañar las sesiones de formación.

Creación de capacidad mediante el programa de instrucción de formadores

Se impartieron cursos a dos grupos de formadores expertos en Indonesia y Malasia. Las actividades de formación fueron organizadas por los asociados nacionales con la asistencia de CABI y CropLife en Malasia. Cuando fue posible, se promovió la intervención de expertos locales para que los participantes se apropiaran las actividades de formación. Un total de 40 formadores expertos instruyó a su vez a 500 formadores, entre los que había personal de difusión en materia agropecuaria, productores principales, empresas de transformación y comerciantes agropecuarios. Una vez finalizada la formación, los formadores pudieron transmitir esos conocimientos a sus homólogos y ofrecer un asesoramiento de mejor calidad a los productores. Con frecuencia, las actividades de formación se modificaban para adaptarlas a las condiciones locales, lo que también fomentaba la apropiación del material. Más concretamente, el proyecto ha beneficiado a muchas partes interesadas en la esfera del cacao, como productores, comerciantes de productos agropecuarios, empresas comerciales o de exportación, empresas de transformación y funcionarios encargados de la difusión y la investigación.

Mayor sensibilización sobre las cuestiones sanitarias y fitosanitarias

Como parte del proceso de sensibilización acerca de la inocuidad de los alimentos, se creó un sitio web dedicado al proyecto CocoaSafe a fin de compartir información y materiales conexos (www.cocoasafe.org). El sitio web contiene noticias e información sobre las normas y los reglamentos sanitarios y fitosanitarios aplicables al cacao, información actualizada sobre las actividades del proyecto, material de formación y una galería de imágenes y vídeos. Desde ese portal también se puede acceder a otros sitios web y organizaciones. El sitio web del proyecto ha facilitado los vínculos entre las partes interesadas y las empresas privadas y los organismos públicos, para que el enfoque de la inocuidad del cacao sea más coherente. La Junta del Cacao de Malasia y el Instituto de Investigaciones de Café y Cacao de Indonesia crearon y alojaron en sus sitios web institucionales páginas dedicadas a CocoaSafe, con contenido en su propio idioma (<http://www.koko.gov.my/cocoasafe/home.html> y <http://www.cocoasafeindonesia.id/>). El sitio web de CocoaSafe permanecerá activo y mantendrá el contenido actual hasta marzo de 2019.

Fortalecimiento de las relaciones entre las partes interesadas y colaboración futura

Una de las recomendaciones de la reunión de fin de proyecto fue la realización de un taller de análisis de la situación en Indonesia en el que debían participar las principales partes interesadas del sector del cacao, con el fin de identificar las actividades actuales del programa y del proyecto en el país, señalar las principales dificultades y el modo de abordarlas mediante una colaboración más estrecha. Como resultado de esa recomendación, el Instituto de Investigaciones de Café y Cacao de Indonesia (ICCRI) con la ayuda del CABI organizó un Taller para Asociados del Sector del Cacao el 26 y el 27 de junio de 2016. Participaron 16 personas, entre ellos representantes de la Asociación para la Sostenibilidad del Cacao (CSP), la Iniciativa de Comercio Sostenible (IDH), la Fundación Mundial del Cacao (WCF), el programa de investigación sobre la sostenibilidad del cacao de MARS y Swiss Contact. La reunión convocó a las principales partes interesadas del sector del cacao, que, junto con el ICCRI, compartieron de buen grado información sobre sus actividades actuales y señalaron carencias de conocimientos, las esferas con posibilidades de sinergias y los aspectos en los que centrarán sus actividades en el futuro. El ejercicio resultó de gran utilidad para todos los interlocutores, y cabe esperar que el impulso generado fomente una mayor colaboración en el futuro.

Recommendations

Aumentar la sostenibilidad

Fomentar la adopción permanente y la apropiación de las prácticas óptimas en materia de MSF y el programa desarrollado durante el proyecto. Buscar otras fuentes de financiación y nuevas asociaciones con otras organizaciones para ampliar el alcance del componente de creación de capacidad desarrollado a lo largo del proyecto, con el fin de llegar a un número mayor de productores y empresas de transformación poscosecha en otras regiones productoras de cacao de los países.

Mejorar la capacidad de difusión

Revisar y actualizar constantemente el material de formación, las prácticas óptimas y la información de difusión en consonancia con la nueva legislación en materia de MSF, para seguir cumpliendo las normas pertinentes. Actualizar el sitio web de CocoaSafe creado por CABI, explorar alternativas de difusión de la información para diferentes colectivos interesados con los que no se pueda establecer contacto a través de un sitio web, como las redes sociales o las plataformas de mensajería para los productores y las empresas de transformación poscosecha.

Ampliar el alcance para llegar a más productores

El proyecto debería ampliar su alcance y establecer escuelas de campo para agricultores en Indonesia y en otras regiones de Malasia. Se multiplicarían así los resultados, consiguiendo que los productores pongan en práctica las lecciones aprendidas en

la formación de facilitadores. Se recomienda trasladar los ejemplos de las escuelas de campo a Indonesia y a las demás zonas de cultivo del cacao de Malasia.

Modificar el mensaje para llegar a todas las partes interesadas

Convendría crear una formación diferente para los proveedores de insumos. Este colectivo es una parte importante de la cadena de suministro del cacao, y fue difícil lograr su participación durante el proyecto debido a la duración de los talleres a los que debían asistir. Quizás habría que proponer un curso más corto para despertar interés, o integrar la formación con otros cursos a los que deban asistir.

Ampliar el alcance

Los asociados del país deberán proseguir la colaboración desarrollada durante el proyecto y compartir información sobre normas y prácticas óptimas. También se debería extender el proyecto a otros países mediante la creación de un foro dedicado a las cuestiones sanitarias y fitosanitarias relativas al cacao a través de una organización regional como el Club del Cacao de la ASEAN.

Garantizar el cumplimiento de las normas internacionales

Preparar la instauración de un sistema de supervisión nacional en cada país para analizar de forma sistemática y periódica los niveles de sustancias contaminantes (residuos de plaguicidas, metales pesados, HAP, etc.) en los granos de cacao en laboratorios certificados, a fin de garantizar el cumplimiento de las normas internacionales y proporcionar una referencia a los exportadores.

Supervisar la eficacia y la adopción de las prácticas óptimas

Debe realizarse un análisis químico anual (plaguicidas, metales pesados, HAP, etc.) de los granos producidos por los productores participantes para asegurarse de que se han adoptado las prácticas óptimas MSF que han enseñado los facilitadores y son eficaces.

Colaborar con los interlocutores adecuados

En el caso de las iniciativas regionales como esta, en la que participan varias partes interesadas, sería útil llevar a cabo un análisis de las partes interesadas durante la etapa de desarrollo de la propuesta, con el fin de garantizar la participación de todos los interlocutores adecuados a nivel regional y nacional. Asimismo, en la etapa de diseño es imprescindible garantizar la adhesión y la participación de los países durante la preparación de la propuesta, para evitar hipótesis incorrectas sobre las necesidades de los asociados, la capacidad institucional y el alcance en los países participantes.

Hacer más sostenibles los resultados

Los proyectos de MSF suelen incluir un componente de creación de capacidad. Para mejorar la sostenibilidad de la transferencia de conocimientos y del material de formación conexas después de la finalización del proyecto, deben celebrarse debates con los asociados y obtener de ellos garantías en la etapa de planificación del proyecto. El compromiso de incorporar el programa de formación a los planes nacionales contribuiría en cierto modo a lograr ese objetivo. Es esencial comprender que la información proporcionada a las partes interesadas del sector del cacao deberá revisarse constantemente después de la finalización del proyecto, dado que la legislación en materia de MSF se actualiza constantemente.

Aumentar la repercusión regional

A la hora de desarrollar proyectos con organizaciones formadas por países miembros, debe tenerse en cuenta que posiblemente solo participarán los miembros de esas organizaciones, y se excluirán otros países de la región que podrían beneficiarse de la iniciativa. En tales circunstancias, debe debatirse un mecanismo por el que los países no miembros puedan beneficiarse de la participación. Abrir la participación en proyectos regionales también es una manera de conseguir mayor repercusión y alcance.