



## Desarrollo del comercio de cacao

---

El objetivo de este proyecto es mejorar los ingresos financieros, el rendimiento, la calidad/inocuidad de los productos y el acceso a los mercados de los pequeños cultivadores y de las pequeñas agrupaciones de cultivadores de cacao. Con este proyecto se pretende lograr una mayor competitividad y sostenibilidad del sector del cacao de Papua Nueva Guinea en términos de suministro constante de cacao inocuo y de alta calidad procedente de una cadena de valor impulsada por pequeños productores, lo que se traducirá en ventas a mercados de productos de primera calidad y en efectos positivos en los medios de subsistencia de los hogares rurales que se beneficien directamente del proyecto. Se prevé que el éxito a largo plazo del proyecto STDF será un incremento de las exportaciones de cacao de alta calidad.

### **STDF/PG/553**

#### **Status**

On-going

#### **Start Date**

01/09/2018

#### **End Date**

30/06/2021

#### **Project Value (US\$)**

\$859,234

#### **STDF Contribution (US\$)**

\$623,275

#### **Beneficiaries**

Papua Nueva Guinea

#### **Implementing Entities**

Cocoa Board of Papua New Guinea

#### **Background**

El cacao, tercer cultivo comercial más importante en Papua Nueva Guinea, generó en 2015 ingresos por valor de 96,3 millones de dólares EE.UU. Entre el 70% y el 80% de esos ingresos se destina directamente a los pequeños cultivadores de cacao, que representan el 98% de la producción total. El cacao se cultiva en la mayoría de las provincias costeras de Papua Nueva Guinea, y constituye el medio de vida para más de 151.000 hogares y para más de 1 millón de personas.

El sector se enfrenta a problemas de rendimiento bajo y estancado, calidad inestable y riesgos sanitarios y fitosanitarios asociados a la contaminación por hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) como consecuencia de la utilización de secadores defectuosos. Después del proceso de fermentación del cacao, los granos de cacao se secan utilizando una combinación de leña y luz solar natural para lograr la calidad deseada. Los secadores tienen una tubería de horno de acero dulce que actúa como conducto para transmitir calor a los granos de cacao colocados en el secador en plano durante el

proceso de secado. Sin embargo, ese material no es duradero y se deteriora con los años, lo que hace que el humo entre en contacto con los granos de cacao y estos queden teñidos por el humo.

Este proyecto dará apoyo al sector del cacao y contribuirá positivamente a alcanzar las metas establecidas en el Plan Estratégico del Sector del Cacao para 2016-2025 respaldando las mejoras en la gestión de la inocuidad y calidad de los alimentos en la cadena de valor del cacao, a fin de promover las exportaciones de cacao, las cuales redundan en beneficio de las comunidades rurales y contribuyen a reducir la pobreza.

El proyecto se basa en un enfoque de colaboración entre los sectores público y privado, y busca colaborar estrechamente con exportadores clave como NGIP-Agmark y Outspan PNG Ltd., los dos mayores exportadores de cacao de Papua Nueva Guinea. El proyecto se llevará a cabo en 12 agrupaciones agrícolas implantadas en la provincia de Nueva Bretaña Oriental y en 3 agrupaciones implantadas en el valle de Markham, en la provincia de Morobe, que englobarán en total 1.500 hogares agrícolas.

Papua Nueva Guinea es uno de los 23 países reconocidos por la Organización Internacional del Cacao (ICCO) por su cacao fino de aroma de gran valor. Papua Nueva Guinea podría exportar su cacao a mercados de productos de primera calidad, si se solucionan ciertos problemas sanitarios y fitosanitarios (contaminación por HAP y cadmio) a lo largo de la cadena de suministro. La Junta del Cacao de Papua Nueva Guinea y el sector del cacao están dispuestos a trabajar juntos para establecer sistemas sólidos de gestión de la calidad y la inocuidad, y demostrar su eficacia, con el fin de controlar la contaminación por HAP y cadmio, abordar otros problemas sanitarios y fitosanitarios presentes en la cadena de valor, y ampliar las exportaciones a mercados de gran valor.

## **Expected Results**

### ***Implementación de sistemas de gestión basados en los riesgos***

Los miembros de agrupaciones de pequeños cultivadores implementarán sistemas de gestión de la inocuidad y la calidad basados en los riesgos con el fin de mejorar el rendimiento, la calidad y la inocuidad del cacao. Esto se logrará mediante el despliegue de sistemas de gestión de la inocuidad y la calidad adaptados a los pequeños cultivadores (producción y transformación) y a las unidades de producción de las agrupaciones, a efectos de maximizar la producción.

### ***Elaboración de un protocolo de seguro agrícola básico para pequeños productores de cacao***

En el marco del proyecto se elaborará un protocolo de seguro agrícola básico adecuado y verificable destinado a los pequeños productores de cacao en Papua Nueva Guinea, con miras a que se adopte en todo el sector del cacao. Se trataría de una certificación impulsada por Papua Nueva Guinea que sería objeto de una auditoría anual independiente destinada a verificar la conformidad de los criterios de control para una gestión satisfactoria de la inocuidad de los alimentos durante la producción de cacao.

### ***Fortalecimiento de la capacidad de los pequeños cultivadores de cacao***

En el marco de este proyecto se elaborará y aplicará un plan de estudios nacional sobre el cacao para estudiantes adultos. Para ello será necesario elaborar y aplicar un programa de formación en grupo para pequeños cultivadores de cacao. La Junta del Cacao y otros proveedores de servicios privados impartirán la formación, aunque será necesario elaborar un programa de capacitación uniforme destinado a los principales instructores.