



Genoma
CACAO

IV SEMINARIO INTERNACIONAL Sostenibilidad de la cadena cacao-chocolate



Teléfono:
+52 5547325712



Sitio Web:
www.genomacacao.com



CÁMARA DE
DIPUTADOS
LXV LEGISLATURA

giz

México

AMEXCID

AGENCIA MEXICANA DE COOPERACIÓN
INTERNACIONAL PARA EL DESARROLLO

inifap

Instituto Nacional de Investigaciones
Forestales, Agrícolas y Pecuarias



AGRICULTURA

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SECRETARÍA
DE AGRICULTURA
GANADERÍA Y PESCA
GOBIERNO DE CHIAPAS

IV Seminario Internacional

Sostenibilidad de la cadena de valor cacao-chocolate

15 y 16 de febrero, 2024

Resúmenes

Coordinadores del Seminario:

Dra. Viviana A. Carvajal Salazar

Dr. Carlos Hugo Avendaño Arrazate

Dr. Gustavo Almaguer Vargas

Universidad Autónoma Chapingo

Cámara de diputados de México LXV Legislatura

Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP)

Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial (CIESTAAM) Programa Los Negocios globales cacao-chocolate

Texcoco, Estado de México, marzo 2023

Presentación

La información de las ponencias y el directorio de participantes que integran la presente publicación muestran el contenido correspondiente al “IV Seminario Internacional: “Sostenibilidad de la cadena de valor cacao-chocolate”, el cual se realizó en México el 15 y 16 de febrero de 2024, en las instalaciones de la Cámara de diputados LXV legislatura, en la ciudad de México con los siguientes objetivos:

- Mejorar el intercambio de información y fortalecer los vínculos entre los diferentes actores de la cadena cacao-chocolate (productores, transformadores, comercializadores, industria, investigadores y consumidores finales).
- Conocer experiencias de la cadena de valor del cacao y el chocolate en Colombia, Ecuador y México.
- Intercambiar los principales problemas y aciertos que enfrenta la cadena de valor del cacao y el chocolate en Colombia, Ecuador y México.
- Destacar los intereses comunes de los diferentes actores de la cadena de valor cacao-chocolate.
- Fortalecer la producción de cacao fino de aroma existente en los países de Latinoamérica.
- Avanzar en el diagnóstico del desarrollo de la cadena cacao-chocolate en América Latina.

La contribución de este material comprende conferencias magistrales, diálogos consultivos y conversatorios los cuales permitieron encontrar áreas de oportunidad para proponer pautas estratégicas que impulsen la sostenibilidad de la cadena de valor cacao-chocolate.

La representación de los participantes y los puntos de vista expuestos se recogen a nivel internacional de los siguientes países: Ecuador, Colombia y México; y a nivel de región Latinoamérica, así como la representación de la Organización Internacional del Cacao (ICCO), y del país anfitrión, se tuvo la participación de representación de la Agrocadena Guatemala, productores y técnicos (México, Colombia); ONG (GIZ México, VOICE NETWORK, Rainforest Alliance); Chocolateros (Atzacua, Lecaméléon, KM12, Mucho Chocolate, Chocolate SIIIJ, Cacaste); industriales (ECOM, NESTLE, Mondelez Internacional); ASCHOCO (Asociación Nacional de Fabricantes de Chocolates, Dulces y Similares, A,C), programas de gobierno (Sembrando vida, producción para el bienestar); instituciones gubernamentales (INIFAP, SADER, CONAHCYT); académicos y estudiantes (Universidad Autónoma Juárez Autónoma Tabasco, Universidad Autónoma Chapingo y Centros de Investigación (CIESTAAM, CIATEJ).

Finalmente, queremos agradecer a todos los participantes y a las instituciones que representan el esfuerzo llevado a cabo, tanto en aportación de recursos humanos como económicos, para la realización del IV Seminario Internacional: “Sostenibilidad de la cadena de valor cacao-chocolate”. En especial, agradecemos las contribuciones de la Universidad Autónoma Chapingo, La alianza Alemana en México, la Cámara de diputados LXV legislatura, el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) y la Secretaria de Agricultura, México.

“IV SEMINARIO INTERNACIONAL: SOSTENIBILIDAD DE LA CADENA DE VALOR DEL CACAO-CHOCOLATE”

CAPÍTULO 1.

El IV Seminario Internacional de Sostenibilidad de la Cadena Cacao-Chocolate fue un evento de importancia crucial que congregó a una diversidad de expertos internacionales, líderes de la industria, académicos y actores fundamentales en la cadena de valor del cacao y el chocolate. Este seminario anualmente proporciona una plataforma invaluable para el intercambio de conocimientos, experiencias y perspectivas con el objetivo de abordar los desafíos actuales y futuros de la sostenibilidad en esta vital industria.

El objetivo general es generar nuevas líneas de acción y diseñar mejores políticas públicas

La Comisión de Desarrollo y Conservación Rural, Agrícola y Autosuficiencia Alimentaria, presidida por la diputada María de Jesús Aguirre Maldonado, realiza el IV seminario internacional “Sostenibilidad de la Cadena de Valor Cacao-Chocolate”, con el objeto de generar nuevas líneas de acción y diseñar mejores políticas públicas.

El evento, en el que participan expertos nacionales e internacionales, fue organizado conjuntamente con la Agencia Mexicana de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AMEXCID), la Universidad Autónoma de Chapingo, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), y el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias.

Al declarar formalmente inaugurados los trabajos del Seminario, el diputado Rodrigo Sánchez Zepeda (PAN), secretario de la Comisión, dio la bienvenida a todas y todos los participantes y reiteró el compromiso de la instancia legislativa con los temas que tienen que ver con el sector.

Santiago José Arguello Campos, coordinador general de Agricultura de la SADER, indicó que el cacao es la materia prima para los alimentos, un elemento fundamental para la economía, un pilar del desarrollo territorial y bienestar de los pueblos donde se produce y consume. Puntualizó que en el mundo hay un problema serio de desertificación y se necesita recarbonizar los suelos, y el cacao tiene un papel muy importante por su aportación en materia orgánica a los suelos.

Reconoció que su producción ha disminuido; por ello, es importante continuar apoyando a las y los productores y es prioritario fomentar el uso de los recursos genéticos locales de alta calidad, fino de aroma, de alto valor para el mercado. Subrayó que la autosuficiencia alimentaria es una meta de largo plazo que debe ser adecuadamente planeada. “Para la Secretaría este seminario es una gran oportunidad para compartir conocimientos y experiencias con el apoyo de expertos de talla nacional e internacional”.

Gustavo Almaguer Vargas, de la Universidad Autónoma de Chapingo y especialista en Fitotecnia, señaló que este evento busca analizar las limitantes por las cuales atraviesa la cadena de valor cacao-chocolate. Precisó que con este seminario se pretende aprovechar las ventajas comparativas y competitivas que tiene el cacao fino de aroma de Latinoamérica; por ello, destacó la importancia de trabajar de manera conjunta y avanzar en este tema.

Luis Ángel Rodríguez del Bosque, director del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP), destacó la importancia del cacao como cultivo de México y el desarrollo de tecnologías para su manejo, cosecha y control de plagas; de ahí, la importancia de este seminario que busca mejorar las relaciones entre los actores del sector en el país y América Latina, así como lograr el fomento de las ventajas competitivas que contribuyan al desarrollo de la región, logrando ser líder de cacao sostenible.

Al explicar los objetivos del seminario, destacó la importancia de analizar la cadena del cacao y el chocolate desde la perspectiva de los diferentes actores, conocer experiencias de los países participantes, destacar intereses comunes y encontrar áreas de oportunidad. Está dirigido a expertos del sector, gobierno, industria, investigadores, productores, estudiantes y consumidores interesados y comprometidos con lograr una cadena de valor trazable, transparente y sostenible.

Ana Barragán, directora del proyecto Vida y Campo GIZ, subrayó que el cacao es un producto prioritario del que dependen alrededor de 40 mil familias en México; por ello, agregó, es importante impulsar buenas prácticas de producción, especialmente la selección varietal con variedades adaptadas al cambio climático, resistentes a enfermedades, y con alta calidad del cacao fino de aroma que permita a los productores de este país acceder a mercados exigentes en cuanto a la calidad y sustentabilidad en la producción.

Se pronunció por qué los productores mexicanos accedan a mercados que cada vez tienen mayores requisitos en cuanto a producción sostenible y cambio climático. Anunció que con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural trabajan para establecer el sello amigable con la biodiversidad que será una certificación que reconoce los esfuerzos de los productores para implementar buenas prácticas respetuosas con la biodiversidad y en este sentido el cacao es uno de los primeros sistemas que serán certificados.

Durante el seminario, se abordaron una serie de temas de gran relevancia para la sostenibilidad de la cadena cacao-chocolate:

1. Desafíos Ambientales en la Producción de Cacao:

- Se examinaron en profundidad los impactos ambientales asociados con la producción de cacao, incluida la deforestación, la pérdida de biodiversidad y el cambio climático.
- Los expertos presentaron investigaciones y proyectos innovadores que buscan promover prácticas agrícolas sostenibles, como la agroforestería y la conservación de los ecosistemas cacaoteros.

2. Aspectos Sociales de la Producción de Cacao:

- Se debatieron las cuestiones relacionadas con el trabajo infantil, las condiciones laborales y los derechos humanos en las comunidades cacaoteras.

- Se compartieron experiencias y mejores prácticas en programas de desarrollo comunitario, educación y capacitación destinados a mejorar el bienestar de los agricultores de cacao y sus familias.
3. **Calidad y Seguridad Alimentaria en la Industria del Chocolate:**
 - Se analizaron los estándares de calidad, la trazabilidad y la seguridad alimentaria en la producción y procesamiento del chocolate.
 - Los participantes discutieron medidas para garantizar la calidad del producto y la seguridad del consumidor, incluida la implementación de tecnologías avanzadas y prácticas de gestión de riesgos.
 4. **Innovación y Desarrollo en la Industria del Chocolate:**
 - Se exploraron las últimas tendencias en innovación de productos, procesos y marketing en la industria del chocolate.
 - Se presentaron casos de estudio sobre nuevas tecnologías, sabores y formatos de productos que promueven la sostenibilidad y la diferenciación en el mercado global.

CAPÍTULO 2. Conclusiones

Tras intensas discusiones y colaboraciones, se llegaron a varias conclusiones clave:

- La colaboración multisectorial es esencial para abordar los desafíos de sostenibilidad en la cadena cacao-chocolate. Es necesario fortalecer los vínculos entre los gobiernos, las empresas, las organizaciones no gubernamentales y las comunidades locales.
- La inversión en capacitación, educación y acceso a recursos es fundamental para mejorar las prácticas agrícolas y las condiciones de vida de los agricultores de cacao.
- La adopción de prácticas comerciales éticas y transparentes en toda la cadena de suministro es esencial para garantizar una distribución equitativa de beneficios y promover el desarrollo sostenible.
- La innovación tecnológica y el desarrollo de productos sostenibles son clave para impulsar la competitividad y la viabilidad a largo plazo de la industria del chocolate.

Próximos Pasos

Se identificaron varios pasos a seguir para avanzar en la agenda de sostenibilidad de la cadena cacao-chocolate:

- Continuar el diálogo y la colaboración entre todos los actores involucrados, con un enfoque en la implementación de soluciones prácticas y medibles.
- Apoyar iniciativas de investigación y desarrollo que promuevan la sostenibilidad ambiental, social y económica en la producción y consumo de cacao y chocolate.
- Fomentar la transparencia y la rendición de cuentas en toda la cadena de suministro, mediante la implementación de sistemas de trazabilidad y certificación robustos.
- Promover la educación y sensibilización del consumidor sobre la importancia de elegir productos de cacao y chocolate producidos de manera sostenible y ética.

En ese sentido, el evento se constituyó en una motivación a todos los actores que hacen parte de esta cadena para que comprometan su aporte a programas de desarrollo en los países invitados y en América Latina.

CAPÍTULO 3. Lista de Instituciones participantes IV

Seminario Internacional: “Sostenibilidad de la cadena de valor del cacao-chocolate”

1. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Agricultura) - México
2. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONAHCYT) - México
3. Universidad Autónoma Chapingo (UACH)
4. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP)
5. Programa Producción para el Bienestar (Agricultura) - México
6. Programa Sembrando Vida (Secretaria de Bienestar)-México
7. Dirección General de Investigación y Posgrado - UACH
8. Dirección General de Difusión y Servicio - UACH
9. Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agricultura Mundial-UACH (CIESTAAM)
10. División de Ciencias Económico- Administrativas - UACH (DICEA)
11. Organización Internacional del Cacao (ICCO)
12. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco
13. Instituto Colombiano Agropecuario (ICA)
14. ECOM-México
15. Rainforest Alliance
16. Asociación Nacional de Exportadores de cacao- Ecuador (ANECACAO)
17. Nestlé
18. ASCHOCO
19. Conexión chocolate-Ecuador
20. Anima-Cacao
21. Le caméléon, Chocolatería con sentidos
22. Atzacua, Chocolatería
23. KM12, Chocolate
24. Alerlit - Cacao

CAPÍTULO 4. Directorio de participantes Internacionales del III Seminario

Lista de participantes para lograr sinergias conjuntas para la región

COLOMBIA

Álvaro Moisés Ninco Daza
Embajada de Colombia

Dr. Omar Dominguez
Director de Investigación
omar.dominguez@fedecacao.com.co
Fedecacao

ECUADOR

Luis Gustavo Espinosa Salas
Ministro consejero
Embajada de Ecuador

BÉLGICA

Antonie Fountain
VOICE NETWORK
antonie@voicenetwork.cc

Sophie Vandervecken
Le camaleón, Chocolatería con sentidos
sophie@lomejordelchocolate.com

COSTA DE MARFÍL

Miche Arrion
Director ICCO

José Jimenez Puerta
ICCO
jose.jimenez-puerta@icco.org

MÉXICO

Dr. Luis Ángel Rodríguez del Bosque
Director del INIFAP
rodriguez.luis@inifap.gob.mx

Dr. Carlos Hugo Avendaño
Director INIFAP- Rosario Izapa
fitogeneticarlos@hotmail.com

MC. Francisco Javier Hernández Archundia
Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural
francisco.harchundia@agricultura.gob.mx

Ing. Efrain
Enlace técnico de la Comisión de
Desarrollo y Conservación Rural
Agrícola y Autosuficiencia Alimentaria
des.cons.rural@diputados.gob.mx

Thonatiu Acevedo
Director cacao
ECOM-México
tonathiu.acevedo@ecomtrading.com

Dr. Pedro García Alamilla
Investigador Universidad Juárez
Autónoma de Tabasco
pedro.garciaa@ujat.mx

Elena Aranda
Rainforest México
earanda@ra.org

Gonzalo Francisco Contreras
NESTLE
gonzalo-f.contreras@mxnestle.com

Paolo Quadrini
Director ASCHOCO
paolo.quadrini@aschoco.org.mx

Elvia Quintanar Quintanar
Programa Sembrando Vida
Producción para el Bienestar
elvia.quintanar@bienestar.gob.mx

CAPÍTULO 5. AGRADECIMIENTOS

Expresamos nuestro sincero agradecimiento a todos los ponentes, patrocinadores, colaboradores y participantes que contribuyeron al éxito de este evento. Su compromiso y dedicación son esenciales para impulsar el cambio positivo en la industria del cacao y el chocolate.

El IV Seminario Internacional de Sostenibilidad de la Cadena Cacao-Chocolate ha sentado las bases para acciones concretas y colaborativas destinadas a abordar los desafíos de sostenibilidad en esta importante industria. Al mantener el impulso generado por este evento, podemos trabajar juntos hacia un futuro más justo, próspero y sostenible para todos los involucrados en la cadena de valor del cacao y el chocolate.

CAPÍTULO 6. ANEXOS



















