



## Realizan en San Lázaro el III seminario internacional sobre la cadena global del valor del cacao y el chocolate



### Boletín No.3430

#### Realizan en San Lázaro el III seminario internacional sobre la cadena global del valor del cacao y el chocolate

• Importante, relanzar la producción del cacao en toda su cadena productiva: diputado Huerta Jurado

La Comisión de Desarrollo y Conservación Rural, Agrícola y Autosuficiencia Alimentaria organizó el III seminario internacional “La cadena global del valor del cacao y el chocolate, oportunidades para países latinoamericanos”, donde diputados, funcionarios y especialistas presentaron propuestas sobre el cultivo de esta planta milenaria.

El diputado Javier Huerta Jurado (Morena), secretario de la instancia legislativa, planteó la importancia de relanzar la producción de granos en México, en particular del cacao en toda su cadena productiva.

“Es una contradicción que siendo un grano de origen mexicano sea tan escaso el nivel de participación en la producción mundial del cacao, en la cual México apenas participa con el 28 por ciento”, subrayó.



Destacó la necesidad de impulsar la siembra de cacao con las mejores variedades, así como un cultivo sustentable, que incluya comercialización, exportación e importación, elementos primordiales para que nuestro país y los gobiernos de la región tomen decisiones a fin de relanzar esta producción.

Alberto Merino, secretario técnico de la Comisión, apuntó la relevancia de respaldar el cultivo del cacao a través de una estrategia integral y global de la cadena productiva, que abarque la siembra, el cultivo, la cosecha, la técnica y la comercialización, actividades que se deben vincular con las universidades e instituciones de investigación en el agro, que puede ser un camino viable para lograr resultados en la producción cacaotera.

Lo que ayuda mucho a las plantaciones del cacao es el acompañamiento técnico, insumos a precios competitivos para bajar los costos de producción, rehabilitación, rejuvenecimiento y reposición de árboles, comentó.

El director general de Logística y Alimentación de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader), Héctor Manuel Robles Berlanga aseguró que el uso intensivo de bioinsumos se ha convertido en una alternativa para sustituir a los fertilizantes, lo cual es posible y aumenta la producción de granos.

“El país tiene la capacidad suficiente para transitar hacia la siembra ecológica sin ninguna merma en la producción”. Revalorar los conocimientos de los agricultores, que son generacionales, vinculados al apoyo técnico “tiene que ser la apuesta en el cacao, para que el productor viva y coma bien con una siembra sustentable”.

Sobre el objetivo central del seminario, Luis Ángel Rodríguez del Bosque, director del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) de la Sader, destacó que se busca reestructurar e impulsar la cadena cacao-chocolate en México y América Latina.

A nombre de la Universidad Autónoma Chapingo, el especialista Domingo Montalvo Hernández planteó el compromiso de alentar la sustentabilidad en la producción de cacao, a través de amalgamar a los agricultores con la industria, así como formar a los agrónomos que tendrán que enfrentar este reto, lo que puede ser punto de partida para alentar la siembra de otros alimentos de acuerdo con las condiciones regionales.



En la conferencia “Economía mundial del cacao y oportunidades para México”, Carlos Follana, coordinador de Mercado y Comunicación de la International Cocoa Organization, comentó que el reto del sector en México es que el productor “coma y viva bien de manera sostenible”.

El crecimiento de la demanda mundial es una coyuntura que debe aprovechar el país para aumentar la obtención interna y disminuir la importación que realiza al no cubrir el consumo, consideró.

Carlos Hugo Avendaño Arrazate, especialista en genética del cacao del INIFAT, refirió que es necesario apoyar a la producción cacaotera con la transferencia tecnológica, así como alentar el consumo interno, que es de 750 gramos al año, mientras que Suiza tiene registros de 11.9 kilogramos anuales. Recomendó alentar el consumo de cacao entre la niñez. No es una golosina sino un producto nutracéutico o biocéutico, abundó.

Durante el seminario se abordó el tema “La cadena de valor del cacao y el chocolate en Ecuador y Colombia”. De manera simultánea se organizó un conversatorio en el que se analizó la integración y complementariedad de la producción del grano en América Latina.

Al inicio del III Seminario Internacional se realizó una ceremonia mística denominada “Cacao, esencia vital”, donde integrantes del grupo Kyajol kakaw-Cacahoatán, originario de Chiapas, ataviados con penachos elaborados con plumas de pavo real y máscaras de jaguar pidieron a la Pachamama su permiso para llevar a buen puerto el evento y que sus conocimientos y propuestas redunden en beneficio de los cacaocultores del país y de la región.