



Realizan el IV seminario internacional “Sostenibilidad de la Cadena de Valor Cacao- Chocolate”, en San Lázaro

Boletín No. 5993

- El objetivo, 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.

