

**SISTEMATIZACION PROCESO
DE CERTIFICACION LOCAL G.A.P DE 200
PRODUCTORES DE PAPA (*Solanum tuberosum*)
DE LA COMERCIALIZADORA DE LA MESETA DE
LOS CUCHUMATANES S.A., PAQUIX, CHIANTLA
HUEHUETENANGO”**

JUNIO 2021



La presente publicación ha sido elaborada con el apoyo financiero de la Unión Europea. Su contenido es responsabilidad exclusiva de ASOCUCH y no necesariamente refleja los puntos de vista de la Unión Europea.

Redacción de Contenidos
Personal Técnico de:
Gerencia y Consejo de Administración de Comecsa
ASOCUCH (Asociación de Organizaciones de Los Cuchumatanes)
y pequeños productores y productoras de Organizaciones Locales de Base que
integran la Comecsa.

Diseño y Diagramación
Print Color, S. A.

Contenido

- INTRODUCCIÓN4
- 1. Definición del Objetivo.....5
- 2. Objeto del análisis5
- 3. Ejes de la sistematización6
 - 3.1 Actores directos e indirectos del proceso de desarrollo6
 - 3.2 Situación inicial y sus elementos del contexto.....6
 - 3.3 Procesos de intervención y sus elementos del contexto.....7
 - 3.4. Situación final y los elementos del contexto.....10
 - 3.5 Lecciones aprendidas12
- 4. La Estrategia de comunicación14
 - 4.1. Actores Directos:.....14
 - 4.2. Financiantes del Proyecto14
 - 4.3. Entidades de la Cadena de Valor de la papa:.....14
 - 4.4. Contrapartes Nacionales e Internacionales:14

Introducción

La sistematización de este proceso fue recopilada con productores de papa de la Comercializadora de la Meseta de los Cuchumatanes Sociedad Anónima -COMECSA- que participaron en el mismo, desde las acciones de socialización de la normativa, capacitación, implementación de acciones en las unidades productivas, hasta la obtención de la certificación.

Los integrantes de la COMECSA, son organizaciones locales de la Asociación de Organizaciones de los Cuchumatanes -ASOCUCH- a las cuales se espera proporcionar insumos para el desarrollo de un proceso de reflexión y análisis, esperando socializar y compartir conocimiento, así como derivar herramientas que contribuyan con las comunidades productoras de papa de Sierra de los Cuchumatanes.

Esta sistematización tiene como finalidad analizar las lecciones aprendidas con relación al proceso de inocuidad de los alimentos principalmente en el cultivo de papa en la certificación Localg.a.p. que es una norma que trabaja en conjunto con agricultores y compradores locales de estos productos como lo son restaurantes, cadenas de supermercados y hoteles entre otros y brindar al consumidor local productos de calidad y principalmente Inocuos que garanticen al consumidor final productos aptos para el consumo humano. Esta certificación de pequeños productores es supervisada por la Asociación del Gremio Químico Agrícola -AGREQUIMA-. Es importante mencionar que el punto de partida de esta sistematización se basa en el interés de los productores y productoras de papa en los procesos de capacitación del Proyecto "Fortalecimiento Empresarial y Comercial de pequeñas organizaciones de la Sierra de los Cuchumatanes, Sierra de las minas y Bocas del Polochic", ejecutado por Asocuch.

El Proyecto cuenta con una repercusión que busca que "Los procesos de producción, manejo post cosecha y valor agregado de las cadenas de valor de las organizaciones de productores son fortalecidas" la que permite fortalecer la cadena de valor de la papa en las comunidades de la Sierra de los Cuchumatanes.

1. Definición del Objetivo

Sistematización del Proceso de certificación Localg.a.p. de 200 productores de papa de la Comercializadora de la Meseta de los Cuchumatanes-COMECSA- en 10 organizaciones base de la Asociación de Organizaciones de los Cuchumatanes -ASOCUCH- en el departamento de Huehuetenango.

El proceso de la sistematización está basado en garantizar la inocuidad del cultivo de papa a través de la certificación localg.a.p. asegurando que los mismos no causen ningún daño al ser humano.

El objetivo del presente documento es identificar los factores claves o de éxito, así como las limitaciones, que pueden servir de aprendizaje a lo interno de las asociaciones base, Asocuch y otras organizaciones que quieran implementar procesos similares y que basados en las lecciones aprendidas, puedan desarrollar este tipo de procesos de la mejor manera y les pueda servir como un insumo de consulta en la aplicación del mismo.

Se sistematizará la experiencia obtenida por medio de la participación del grupo de productores, durante el proceso de capacitación en temas de Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas

Prácticas

de Manufactura, Uso, manejo y calibración de equipos de aspersión, aplicadores y el establecimiento de infraestructura para el cumplimiento de las BPAs como lo constituyen las letrinas, biodep, circulación de parcelas entre otros.

2. Objeto del análisis

El objeto principal de la sistematización es el promover las Buenas prácticas agrícolas (BPAs) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPMs) en los productores de papa de la Comercializadora de la Meseta de los Cuchumatanes (COMECSA), implementando la norma de conformidad de la Gremial de Productos Químicos (Agrequima), que trabaja en conjunto con compradores y agricultores para brindar al consumidor productos finales de calidad.

Uno de los aspectos más importantes de esta sistematización es el tema de INOCUIDAD que es el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento y distribución, que aseguren que una vez ingeridos no representen ningún riesgo para la salud.

3. Ejes de la sistematización

Es importante sistematizar esta experiencia ya que es un certificado que le brinda un valor agregado a la producción y que permitirá que el productor pueda ser reconocido y su producción tenga mayor demanda por los mercados. Es un proceso innovador en el área y por lo tanto es importante generar información que permita ser la base para futuros procesos relacionados. Dentro de los actores que participan en esta sistematización y que forman parte de este proceso son:

3.1 Actores directos e indirectos del proceso de desarrollo

- 200 productores de papa de Sierra de los Cuchumatanes que pertenecen a la Comercializadora de la Meseta de Los Cuchumatanes -COMECSA-,
- Personal técnico de Asociación del Gremio químicos agrícola -AGREQUIMA-.
- Esposos y esposas de productores
- Gerente general de COMECSA
- Consejo de administración de COMECSA
- Personal técnico y operarios de COMECSA

- Personal técnico de la Asociación de Organizaciones de los Cuchumatanes
- Entes financiadores

3.2 Situación inicial y sus elementos del contexto

La situación inicial de los productores era que dentro de sus parcelas de papa no contaban con actividades para mejorar su cultivo, debido al desconocimiento de acciones relacionadas con la higiene y salud a implementar en su parcela, por lo cual se tomó como base a 200 productores para mejorar los aspectos de higiene en sus parcelas tomando los siguientes elementos de contexto.

Los involucrados poseen experiencia en la producción de papa, pero no en la implementación de buenas prácticas agrícolas, en sus unidades productivas, que les permita producir alimentos higiénicos e inocuos, y puedan ser reconocidos y demandados por los principales mercados. A nivel de las parcelas la inversión en este tipo de prácticas es casi nula, por los costos de que las mismas implican y por ende los productores involucrados no

habían sido objeto de un proceso de formación intensivo y completo sobre el tema, de igual manera no se contaba con inversión en infraestructura como letrinas, biodep, circulación de las parcelas, lockers, entre otros.

La formación de buenas prácticas agrícolas y la inversión en las unidades productivas tuvo altas probabilidades de ejecución, ya que los recursos económicos estuvieron disponibles tanto de parte de Asocuch como la contrapartida de los productores, el pago de la certificación de igual manera, sin embargo, la seguridad de un mejor precio por el producto si dependía de los mercados destino de la producción.

3.3 Procesos de intervención y sus elementos del contexto

Dentro de las actividades del año 2018 del Proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial de Pequeñas Organizaciones de Sierra de los Cuchumatanes, Sierra de las Minas y Bocas del Polochic dio inicio la selección de 200 productores de papa de 10 organizaciones base de la Asociación de Organizaciones de los Cuchumatanes donde se les socializó la importancia de conocer las buenas prácticas principalmente la inocuidad, que es el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución por

que aseguren que una vez ingerido el producto no represente ningún riesgo para la salud. Las acciones contempladas en el proceso de certificación fueron:

3.3.1 Capacitación en Buenas Prácticas Agrícolas: (BPA)

Fueron capacitados 200 productores en Buenas Prácticas Agrícolas, de los cuales son 150 hombres y 50 mujeres, la formación fue en diferentes procesos para la utilización de los insumos entregados, que buscan mejorar el manejo durante el proceso de producción. Seguidamente como parte de la inocuidad, se capacito en el uso y manejo seguro de plaguicidas permitidos, calibración de equipos de aspersion, utilización de equipo de protección personal EPP, utilización de biodep o mesa biológica la cual fue construida en una superficie de la parte alta de la parcela y del área que la rodea, o tener un pequeño bordillo para evitar la penetración de agua durante la lluvia, es una estructura efectiva para acumular, retener y degradar microbiológicamente los excedentes de productos para la protección de cultivos (plaguicidas), que puedan caer en las áreas de mezcla del cultivo de papa.

Luego de recibir todas estas capacitaciones los 200 productores se les proporciono un carnet que los acredita como aplicadores

calificados en el uso y manejo responsable de plaguicidas agrícolas, el cual fue validado y entregado por el gremio de productos químicos -AGREQUIMA- siendo fundamental para el trabajo en campo y garantiza la seguridad del agricultor.



Foto 1: Uso del Equipo Personal de Protección

3.3.2 Prácticas de Inocuidad en Buenas Prácticas de Manufactura:

Se les proporcionó diferentes insumos como malla para circular sus parcelas que contribuye a que no ingresen animales (perros, ovejas, gatos entre otros) y que realicen sus necesidades fisiológicas dentro de las mismas. Además, de lockers para guardar sus productos químicos. Algo muy importante es la entrega de jabón líquido para el lavado de manos el cual es un punto fundamental en la inocuidad de los alimentos, aunado a ello dispensadores de



Foto 2: Uso del Biodep en la unidad productiva

papel para el secado de manos y luego tirarlo a los botes de basura que también fueron donados. Se construyeron letrinas para efecto de utilizarlas como una práctica de higiene dentro de la comunidad.

El equipo técnico de Asocuch, mediante la asistencia técnica proporciona el seguimiento en la implementación de estas buenas practicas en el campo definitivo con los productores. En la planta de proceso de la comercializadora de la meseta de los Cuchumatanes -COMECSA- se trabaja con las normas de higiene basadas en buenas prácticas de manufactura por ejemplo el lavado de papa, extinguidores, señalizaciones, higiene dentro de las instalaciones entre otras.



Foto 3: Implementando prácticas de Higiene e inocuidad

3.3.3 Socialización de experiencias entre productores:

La experiencia entre productores fue de importancia debido que al ser de diferentes comunidades de la Sierra de los Cuchumatanes y que tienen en común la siembra de papa, pudieron compartir sus conocimientos entre ellos y sus vecinos, lo que fue de importancia para que otros actores pudieran conocer y en la medida de sus posibilidades implementar acciones en sus parcelas.

Es importante mencionar que la mayor cantidad de productores tienen las expectativas que con la utilización de las buenas prácticas agrícolas y de manufactura se conseguirán mejores precios por quintal y que tendrán nuevos mercados unido a garantizar la inocuidad de los mismos.

Durante la socialización de estas actividades de mejoramiento en la producción de papa existió mucho interés en los productores tomando en cuenta que al existir el proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial de pequeñas Organizaciones financiado por la Unión Europea y ejecutado por Asocuch, existían fondos para apoyar dichos procesos tanto en capacitación como en infraestructura productiva. Cabe mencionar que los cambios son lentos ya que los productores cuentan con una agricultura tradicional que vienen de generación en generación, sin embargo, se pudo observar que, al recibir capacitaciones y la infraestructura productiva como letrinas, biodep, lockers entre otros, los cambios se fueron dando de una manera mas comprometida en su entorno.



Foto 4: Proceso de capacitación a productores de papa

3.4. Situación final y los elementos del contexto

3.4.1 Obtención del certificado LOCALG.A.P.

A nivel mundial son pocos los países que cuentan con una norma local. Dentro de estos se encuentra; China, Argentina, Sudáfrica, India y ahora Guatemala. Agrequima implementa esta norma, Localg.a.p. en Guatemala, y trabaja en conjunto con agricultores y compradores para brindar al consumidor local productos de calidad.

Guatemala, obtiene por medio de Agrequima, la oportunidad de implementar la norma localg.a.p. Este es el primer escalón hacia la certificación GLOBALG.A.P. Esta norma apoya especialmente a pequeños productores para que de forma gradual adopten el protocolo para obtener la certificación GLOBALG.A.P. y promueve la inocuidad de alimentos para el mercado local de frutas y vegetales, como ámbito inicial. Para empezar, se estarán sumando a la implementación de la norma localg.a.p. más de 6,000 agricultores gradualmente.

Luego de haber realizado todas las actividades mencionadas se obtuvo la certificación Localg.a.p. que representa una norma de

oportunidad para el pequeño agricultor, de obtener precios diferenciados por su producción y acceder a nuevos mercados, ya que se trabaja en conjunto con los compradores locales de estos productos como lo son restaurantes, cadenas de supermercados y hoteles entre otros. De esta forma el beneficio es mutuo, ofreciendo productos de calidad a los consumidores del país.

La certificación representa una respuesta a los consumidores de todo el mundo que están demandando cada vez más alimentos de calidad, producidos en forma segura y sostenible. El sector minorista mundial busca cumplir con este desafío, exigiendo la certificación a sus productores. Sin embargo, enfrenta una situación delicada cuando trabaja con nuevos pequeños productores que podrían no tener la capacidad de lograr una certificación GLOBALG.A.P. en el primer año.

Ante esta situación surge Localg.a.p. que ayuda los pequeños productores a lograr un reconocimiento gradual, ofreciendo un nivel de entrada para la certificación GLOBALGAP.

El proceso para su implementación ha demandado de un año, para que los productores fueran capacitados y adoptaran las acciones a nivel de sus unidades productivas, y que den como resultado la inocuidad del cultivo de papa, siendo los productores y productoras de papa los actores principales y que jugaron un papel importante al brindar su tiempo en las diferentes capacitaciones, utilizando la metodología de aprender haciendo tomando en cuenta que la mayor cantidad de productores son adultos. Por lo mismo se garantiza tener a 200 productores de papa con una extensión de 22.05 hectáreas en el nivel básico Localg.a.p. que garantiza una producción inocua, higiénica a los consumidores finales.



Foto 4: Entrega de certificado Localg.a.p. a COMECSA

A la fecha el reto sigue siendo que se tenga un mercado que brinde precios diferenciados por la certificación que posee la producción, para que los productores se motiven e incentiven a continuar con las buenas prácticas agrícolas, de



Foto 5: Carta de conformidad Localg.a.p.

manufactura e higiénicas a nivel de sus parcelas, lo que dará continuidad y estabilidad al proceso, además de valorar la calidad del producto que oferten.

Otro aspecto importante, será la difusión y divulgación de la certificación que se posee, para que pueda ser conocida por potenciales compradores que se interesen por obtener y comprar la producción y con ello diversificar y aumentar el número de oportunidades de venta de la Comecsa.

Reconstrucción histórica

Se refiere a la reconstrucción histórica, práctica y educativa del proceso de capacitación dirigido a productores de papa de la sierra de los Cuchumatanes, del departamento de Huehuetenango, los cuales durante años no tuvieron acceso a este tipo de capacitaciones destinadas a un proceso de certificación que les permita acceder a nuevos mercados que exigen tanto calidad como inocuidad en los alimentos.

Esta reconstrucción se realizó narrativa y cronológicamente, sin embargo, se tomó en cuenta varios aspectos relacionados al grupo con el que se trabajó y su participación en cada una de las capacitaciones desarrolladas por el equipo técnico de Asocuch y de Agrequima.

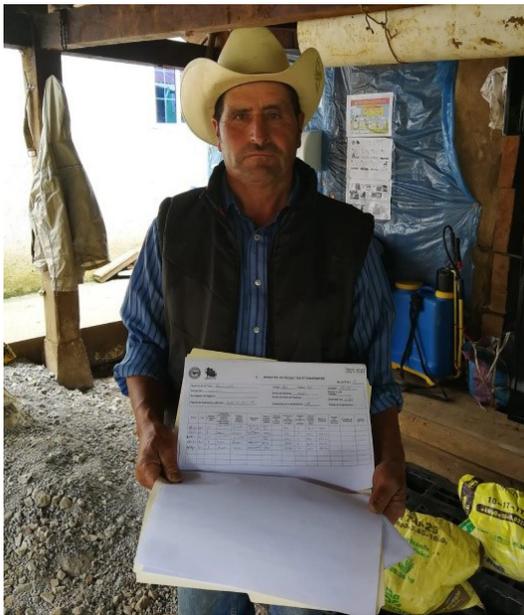


Foto 6: Registros implementados por los productores

Aquí fue indispensable hacer uso de los registros, en formatos que permitieran documentar y disponer de información ordenada tanto en los temas facilitados como en los tiempos que se desarrollaron.

Con estos registros se deja evidencia de la participación de los productores en todo el proceso de formación y fortalecimiento de capacidades y permite visualizar la importancia de la participación de los mismos, que son pieza clave y fundamental en el logro de la certificación.

Esta información servirá de base para la reconstrucción del proceso, ya que en la misma se establecen los participantes, los temas desarrollados y las fechas en las cuales fueron facilitados cada uno de los temas.

3.5 Lecciones aprendidas

- a.) Es de vital importancia una comunicación efectiva y fluida con el mercado para definir con claridad los estándares de calidad del producto y con ello evitar rechazos del mismo, que puedan provocar pérdidas en el proceso de comercialización a los proveedores y esto afecte el cumplimiento de los requerimientos de producto.

- b.) La COMECSA debe de disponer de capital de trabajo, para que en la medida de lo posible se pueda brindar adelantos o pagos en efectivo a los productores, que eviten la fuga de producción de sus socios y esto se traduzca en incumplimiento de convenios o contratos de entrega de producto, así como ir eliminado de la cadena de comercialización la figura de los llamados coyotes.
- c.) Se debe de hacer valer el plan de fidelidad con que cuenta la COMECSA, para los socios productores también asuman el compromiso de cumplir con los requerimientos de producto bajo las condiciones pactadas con la Comercializadora y no contribuir a la deslealtad, al vender su producción con otro comprador.
- d.) La COMECSA debe de considerar dentro de sus costos de operación el pago de análisis de residuos y la certificación Localg.a.p. para dar continuidad al proceso y el precio ofrecido a sus socios pueda ser competitivo y atractivo para ellos, para estimular su permanencia en la empresa y la entrega de producto de calidad y con los estándares definidos.
- e.) Los productores con el cumplimiento de la normativa Localg.a.p. y la implementación de buenas prácticas agrícolas en sus unidades productivas, ha fortalecido sus capacidades y conocimientos de forma personal y ofrece al mercado productos, sanos, higiénicos e inocuos.
- f.) Los supermercados como Walmart, deben ofrecer a la COMECSA un precio diferenciado por el producto demandado, ya que se cumple con los requerimientos establecidos por la certificación Localg.a.p., esta acción estimulará continuar con el cumplimiento de la normativa, mantenimiento del certificado y la producción higiénica, inocua y de calidad.
- g.) Deberá de mejorarse la divulgación y promoción de las empresas que cuentan con el certificado Localg.a.p. de parte del ente certificador, para que las mismas sean conocidas por los diferentes mercados y que se pueda tener acceso a nuevas ventanas de comercialización,
- h.) Los instrumentos utilizados para que los productores lleven registros de las actividades que desarrollan en sus parcelas deben estar acordes a su nivel educativo y fáciles de utilizar, para que se pueda cumplir con este requisito que establece la

normativa Localg.a.p.

- i.) Debe de valorarse el esfuerzo que los productores que han alcanzado la certificación Localg.a.p. deben realizar a nivel de sus parcelas, porque obtener la carta de conformidad del programa requiere que los mismos cumplan con setenta puntos de control, criterios de cumplimiento y listados de verificación.

4. La Estrategia de comunicación:

Se harán reproducciones de este documento de sistematización el cual será distribuido a actores claves, actores directamente involucrados y otros entes interesados. Así mismo para este público se harán divulgaciones por medios audio visuales y escritos a través de internet.

La presente sistematización tiene como objetivo llegar a los siguientes actores:

- 4.1. Actores Directos: Se devolverá la información a las productoras, a través de una sesión en donde se pretende lograr la participación de 200 productores, autoridades y Gerencia de la Comecsa.

- 4.2. Financiadores del Proyecto: A través de medios digitales

- 4.3. Entidades de la Cadena de Valor de la papa: Se compartirá con organizaciones, cooperativas y entidades que trabajen o tengan relación la cadena de valor de la papa puesto que puede servir como aprendizaje para futuras intervenciones. Se hará a través de talleres de socialización.

- 4.4. Contrapartes Nacionales e Internacionales: A través de publicaciones en redes sociales como: página web de Asocuch, Comecsa y páginas de las Organizaciones Locales de Base que integran la comercializadora.

Se buscarán otros medios posibles, puesto que el objetivo de la estrategia de comunicación es lograr que llegue a un mayor número de personas y demostrar el logro de tener un cultivo de papa con buenas prácticas agrícolas y con un porcentaje alto de inocuidad garantizando un consumo saludable para los consumidores.