

*les dossiers*  
**d'AGROPOLIS**  
INTERNATIONAL

*Las competencias de la comunidad científica  
en la región del Languedoc-Roussillon (Francia)*



# Agriculturas familiares

## Transformación de los alimentos a pequeña escala en los países del sur

La UMR QualiSud “Estrategia integrada para la obtención de alimentos de calidad” (CIRAD/ Montpellier SupAgro/UM1/UM2) se desempeña en el ámbito agroalimentario, desde el control de calidad de las materias primas de origen vegetal y/o animal, los procesos de elaboración de los alimentos hasta la percepción sensorial, como el gusto, las propiedades nutricionales, sus beneficios para la salud y su seguridad. Por esta razón, la UMR adopta un enfoque multidisciplinario y tiene en cuenta los importantes obstáculos presentes en los países en vías de desarrollo, como los costos de energía, el acceso al agua, la fabricación y el mantenimiento de los equipos, la especificidad y la variabilidad de las materias primas, a fin de:

- dominar los mecanismos dinámicos de la construcción de estas calidades, lo que requiere un conocimiento integral de la matriz alimentaria y su interacción con el medio ambiente;

- concebir con una perspectiva ecológica procedimientos eficaces y económicos sin alterar la calidad de la materia prima y del producto terminado.

La UMR QualiSud se compone de tres equipos especializados en tres áreas disciplinarias: los determinantes de la calidad de los alimentos, el control de los contaminantes de la cadena alimentaria y los procesos de fabricación.

Los alimentos de los países del sur a menudo se elaboran a pequeña escala. Por lo tanto, QualiSud tiene como objetivo satisfacer las expectativas de los actores en el proceso de elaboración de alimentos en los niveles familiar, artesanal y de la pequeña empresa. Los principales problemas que la UMR debe resolver en este aspecto son cómo aportar valor agregado a las producciones familiares, reducir las pérdidas y controlar la calidad.

Existen numerosos ejemplos de estudios e investigaciones de QualiSud en el nivel de la elaboración familiar:

- el apoyo a los pequeños productores de los sectores del cacao y el café en África y América del sur para ayudarlos a transformar su producción con el fin de obtener un mejor precio;
- la mejora de las tecnologías aplicadas después de la cosecha de cereales tropicales (fonio, mijo, sorgo, arroz, etc.) y de raíces y tubérculos (yuca, ñame, etc.);
- la promoción de tecnologías de procesamiento de frutas a pequeña escala para que las familias puedan consolidar una actividad artesanal y la mejora y valorización de los productos tradicionales africanos y del *know-how* asociado.

La UMR QualiSud se encuentra presente en los países del sur a través de la actividad de representantes en instituciones asociadas de ultramar (Reunión, Guayana francesa, Guadalupe), Latinoamérica (Costa Rica, Colombia, México) y Asia (Tailandia, Vietnam). Esta UMR mantiene una cooperación de larga data en África a través de asociaciones con las universidades y los centros de investigación nacionales. ■

## La tradición alimentaria africana revisitada por la investigación



▲ Secado solar de cebollás en el país Dogón, Malí.

El proyecto AFTER (*African Food Tradition Revisited by Research*) tiene como objetivo mejorar los productos alimenticios tradicionales de África y el *know-how* asociado combinando los conocimientos y los métodos europeos y africanos con el fin de beneficiar a los consumidores y a los productores de ambos continentes.

Financiado por la Unión Europea (FP7/2010-2014), este proyecto está coordinado por la UMR QualiSud y moviliza socios de siete países africanos (Benín, Camerún, Ghana, Egipto, Madagascar, Senegal y Sudáfrica) y cuatro países europeos (Francia, Italia, Portugal y el Reino Unido). Mediante el estudio de diez productos alimenticios tradicionales, el proyecto AFTER se ubica en la interfaz entre el *know-how*, a menudo familiar, y la producción de alimentos por pequeñas empresas del sector alimentario con la finalidad de venderlos en los mercados europeos y africanos. En una primera etapa, el proyecto AFTER permitió adquirir conocimientos científicos sobre el *know-how*, las tecnologías y los procedimientos relacionados con los productos

estudiados. Luego estos datos se utilizaron para sugerir mejoras de los métodos convencionales y llevar a cabo tareas de reingeniería\* en distintas operaciones individuales con el fin de mejorar la seguridad alimentaria y la calidad nutricional de los productos tradicionales sin que estos pierdan sus características organolépticas.

Además, se realizaron encuestas a consumidores de África y Europa para establecer criterios objetivos de aceptabilidad de los productos tradicionales y asegurarse de que determinados productos puedan tener un buen desempeño en los mercados de la Unión Europea. Durante la totalidad de este proceso se tuvieron presentes los aspectos reglamentarios y éticos y la protección de los derechos de propiedad intelectual de la población africana. Se realizó un esfuerzo para presentar los resultados de modo que pudiesen ser directamente aprovechados por los pequeños productores africanos; es decir, las familias, los artesanos y las pequeñas empresas alimentarias.

Dominique Pallet, [dominique.pallet@cirad.fr](mailto:dominique.pallet@cirad.fr)

Para mayor información: [www.after-fp7.eu](http://www.after-fp7.eu)

\* Reingeniería de los procedimientos alimentarios: rediseño de los procesos para alcanzar mejoras significativas de la calidad del producto alimenticio.