

ACUERDO DE CALIDAD PARA LA OBTENCIÓN DE NUEZ DE CACAY

(Caryodendron orinocense H.Karst)



ACUERDO DE CALIDAD PARA LA OBTENCIÓN DE NUEZ DE CACAY



(*Caryodendron orinocense* H.Karst)



ACUERDO DE CALIDAD PARA LA OBTENCIÓN DE NUEZ DE CACAY

(*Caryodendron orinocense* H.Karst)

CONTENIDO



INTEGRANTES COMITÉ DEPARTAMENTAL DE LA CADENA DE CACAY INSTITUCIONES DE APOYO DE LA CADENA DE CACAY

Alberto Jaramillo
Representante del eslabón de comercialización

Oscar Martínez
Representante del eslabón de transformación

Henry Walforth Sánchez
Representante del eslabón de producción (Productores de agroindustria)

Luis Carlos Fernández
Representante del eslabón de producción (Productores asociados)

Jessica Pineda
Representante del eslabón de producción (Productores independientes)

Javier Ramos
Representante del eslabón de insumos

Franklin de Jesús Sánchez Rojas
Secretario técnico del comité de la cadena

Adriana Cerinza
Asesora técnica

CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS
Kahay y Takai

PRODUCCIÓN EDITORIAL
.Puntoaparte editores
www.puntoaparte.com.co

DIRECTOR EDITORIAL
Andrés Barragán Montaña

DIRECTOR DE ARTE
Mateo L. Zúñiga
Jerson Siabatto Moreno

PRESENTACIÓN
Pág. 4

ANTECEDENTES
Pág. 5

GLOSARIO
Pág. 6

REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR LA NUEZ Y CLASIFICACIÓN CONFORME A LA CALIDAD
Pág. 8

PROCESO DE EVALUACIÓN DE CALIDAD
Pág. 12

INSTITUCIONES DE APOYO DE LA CADENA DE CACAY



PRESENTACIÓN

El presente Acuerdo de Calidad surge del interés y compromiso libre de los representantes de los eslabones de producción y transformación del comité de la cadena productiva del cacay por estandarizar los parámetros de evaluación para la comercialización de la nuez en el Departamento del Meta. Con ello se busca fortalecer la calidad de la producción en toda la cadena, apuntando al logro de los objetivos planteados en el Acuerdo de competitividad.

De igual manera, es importante resaltar que el presente acuerdo hace parte del ejercicio de consolidación de la cadena productiva del Cacay y del trabajo colectivo para mejorar la productividad y competitividad del sector en el departamento. En ese sentido, el Acuerdo de Calidad es una herramienta práctica que orienta la recepción y evaluación de la calidad de la nuez tanto en la compra como en la venta, contribuyendo también a mejorar la relación entre los productores y transformadores.



ANTECEDENTES

El Acuerdo de Calidad ha implicado un trabajo concertado, continuo y de construcción en diferentes espacios, el cual se deriva del trabajo articulado que viene realizando el comité de la cadena productiva del Cacay para el departamento.



TALLER

Definición del Acuerdo de Calidad.
(9 de junio de 2023).



TALLER

Aprobación del Acuerdo de Calidad.
(11 de agosto de 2023).

GLOSARIO

Con el fin de que exista una interpretación adecuada del presente Acuerdo de Calidad, se presentan y adoptan las siguientes definiciones:



CUESCO HÚMEDO

Cubierta dura y leñosa que contiene en su interior las nueces y humedad, y no ha sido expuesta al sol ni a un proceso de secado. Se obtiene al retirar la cáscara exterior del fruto.



CUESCO SECO

Cubierta dura y leñosa que contiene en su interior las nueces, y que ha sido sometida a un proceso de secado para facilitar la apertura de las líneas naturales de ruptura.



CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA

Presencia de un agente biológico y/o deterioro de la nuez a causa de microorganismos (bacterias, levaduras, hongos, virus o parásitos), insectos, roedores u otro animal doméstico o silvestre.



CONTAMINACIÓN QUÍMICA

Presencia de sustancias, componentes y/o elementos de origen tóxico o nocivo, al igual que deterioro de la nuez, a causa del uso de productos químicos —bien sea de limpieza, pesticidas, herbicidas, entre otros de su misma naturaleza— que dejan residuos y pueden producir efectos nocivos en la salud de las personas.



CONTAMINACIÓN FÍSICA

Presencia de cualquier elemento extraño y/o deterioro de la nuez a causa de objetos como piedras, vidrios, clavos, etc.



COMERCIALIZADOR

Persona natural o jurídica que comercializa productos obtenidos a base de la nuez de cacay.



FRUTO VERDE

Fruto maduro con cáscara de color verde o verde-café apto para la obtención de las nueces.



NUEZ BLANCA

Semilla de forma ovoide, color crema y sin cutícula. Es comestible y tiene sabor característico a nuez.



NUEZ CON CUTÍCULA

Semilla de forma ovoide, con cubierta externa de color marrón delgada y dura.



NUEZ VANA

Semilla sin contenido de endospermo (partes comestibles).



PRODUCTOR

Persona natural o jurídica que interviene en el manejo silvicultural del árbol de cacay y en la recolección y obtención directa su nuez.



PROVEEDOR

Persona natural o jurídica que proporciona o suministra nuez de cacay destinada a labores de abastecimiento, procesamiento y transformación.



TRANSFORMADOR

Persona natural o jurídica que interviene en el proceso de transformación (artesanal o industrial) de la nuez de cacay para la obtención de productos terminados y de mayor valor agregado, como aceite, lociones corporales, jabón y harina, entre otros.



REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR LA NUEZ Y CLASIFICACIÓN CONFORME A LA CALIDAD

Para efectos del presente acuerdo, se tiene en cuenta la siguiente relación y equivalencia de peso entre fruto verde y nuez con cutícula con contenido de humedad del 8 % al 10 %.



Figura 1.

Relación en porcentaje de peso entre fruto verde a nuez con cutícula
Fuente: taller 9 de junio de 2023.

NUEZ CON CUTÍCULA DE EXCELENTE CALIDAD



Debe contar con un porcentaje de humedad entre el 8 % al 10 %.



Tener una consistencia crocante tipo maní.



Estar libre de contaminación biológica, química o física.



Su coloración debe ser blanco crema en su interior, y no debe estar vana ni germinada.

PARÁMETROS DE LA NUEZ CON CUTÍCULA PARA BULTOS DE 20 KILOGRAMOS



BULTOS DE NUEZ TIPO A PRÉMIUM

Sacos de 20 kilogramos que tienen una valoración del 95 % o superior en el muestreo de las nueces de excelente calidad.



BULTOS DE NUEZ TIPO B ESTÁNDAR

Sacos de 20 kilogramos que tienen una valoración entre el 94 % y el 92 % en el muestreo de nueces de excelente calidad.



BULTOS DE NUEZ TIPO C RECHAZADA

Sacos de 20 kilogramos que tienen una valoración del 20 % o superior en afectaciones de tipo biológico, químico o físico.

Según los parámetros y clasificación de la tabla 1.

NOTA

- Los bultos de nuez que no cumplan con los requisitos exigidos para una determinada categoría se clasificarán en la categoría inmediatamente inferior, para lo cual deberán cumplir con los requisitos de dicha categoría.
- Los bultos de nuez que tengan un porcentaje de muestreo (%) de nueces con afectaciones biológicas, químicas o físicas —según los parámetros y clasificación de la tabla 1— mayor al 8 % y menor del 20 % serán comercializados a criterio y bajo acuerdo consensuado entre el productor/proveedor y el transformador.
- Se sugiere rechazar los bultos de nuez tipo c, dado que contienen un porcentaje (%) importante de nueces con afectaciones biológicas, químicas o físicas que pueden incidir en la calidad de todo el bulto. Sin embargo, la decisión firme sobre su comercialización se deja a criterio, y bajo acuerdo consensuado sobre sus requisitos, entre el productor/proveedor y el transformador.

PARÁMETROS DE EVALUACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LA NUEZ CON CUTÍCULA

PARÁMETROS/ CLASIFICACIÓN	PRÉMIUM	ESTÁNDAR	RECHAZADA
Porcentaje de humedad.	≤ 8 %	9 %-13 %	>13 %
Nueces con contaminación biológica o química. Porcentaje de nueces rosadas, rojas, con hongos, germinadas, o con olores o sabores extraños.	≤ 2 % por cada parámetro y la sumatoria de 2 o más parámetros ≤ 5 %	≤ 3 % por cada parámetro y la sumatoria de 2 o más parámetros ≤ 6 %	> 5 % por cada parámetro y/o la sumatoria de los parámetros > 20 %
Nueces con contaminación física o daño por insectos. Porcentaje de nueces partidas, con daños en la cutícula, vanas o con daño de insectos.	≤ 4 % por cada parámetro y la sumatoria de 2 o más parámetros ≤ 5 %	≤ 5 % por cada parámetro y la sumatoria de 2 o más parámetros ≤ 8 %	>20 %
Nueces con contaminación física.	Ausencia	Ausencia	No aplica
Presencia de elementos extraños.	Ausencia	Ausencia	No aplica

Tabla 1. Parámetros de evaluación y clasificación de la nuez con cutícula
Fuente: taller 9 de junio de 2023.



PROCESO DE EVALUACIÓN DE CALIDAD



Para evaluar la calidad de la nuez con cutícula se propone lo siguiente: en el momento de la transacción, independientemente de si corresponde al sitio de cosecha o transformación, se deben tomar 50 nueces con cutícula por cada bulto de 20 kilogramos, es decir, el 0,8 % del total de nueces aproximadamente. Las nueces deberán ser seleccionadas de manera aleatoria del fondo, el medio y la parte superior del bulto. En un paso siguiente, opcional, bien sea de manera mecánica o manual, se retira la cutícula de color café, luego se parten las nueces por la mitad para detallar si

cumplen con las condiciones generales y aplicar las especificaciones de los parámetros de calificación. Finalmente, se separan y cuentan las nueces, y se clasifica cada uno de los bultos, si se encuentra con nueces premium, estándar o si se rechaza.

El resultado de la evaluación deberá ser comunicado de manera oportuna e idónea al productor/proveedor o transformador según corresponda, guardando en el mismo bulto las nueces evaluadas, e identificándolo con la clasificación a la que corresponde, garantizando así, un proceso de evaluación claro.

PRECIO DIFERENCIAL

Con el ánimo de favorecer paulatinamente el abastecimiento de la cadena productiva con nuez de excelente calidad y fortalecer la confianza entre los eslabones, se propone un precio diferencial para la comercialización de los bultos de nuez premium como bonificación adicional al precio base.

El bulto de nuez tipo A premium tendrá un precio diferencial de mínimo 4 % adicional al precio base por kilo.

$$\text{Precio de nuez calidad premium} = \text{Precio base de la nuez} + (\text{Precio base de la nuez} \times 4\%)$$

Si se clasifica como nuez tipo B estándar, el precio será proporcional al porcentaje de calidad encontrado y dependerá del comprador. Sin embargo, a efectos de estandarizar la evaluación, se sugiere realizarlo de la siguiente manera:

$$\text{Porcentaje de calidad} = \frac{\text{Número de nueces buenas}}{\text{Número de nueces de la muestra (50 nueces)}}$$

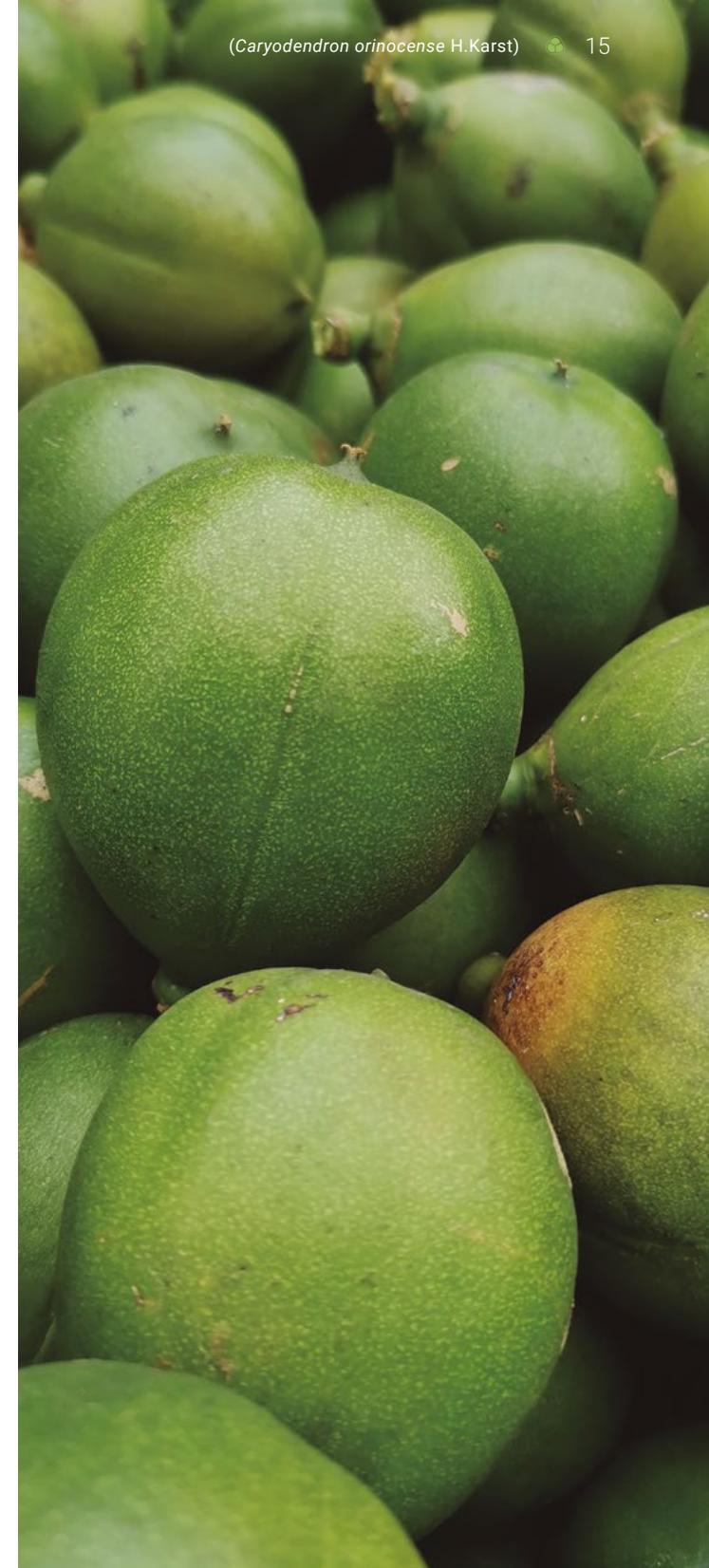
$$\text{Precio nuez calidad estándar} = \text{Precio base de la nuez} \times \text{Porcentaje de calidad}$$

Para los bultos de nuez que no correspondan a tipo A premium ni tipo B estándar, al igual que los bultos de nuez tipo C rechazada, la comercialización y el precio se dejan a criterio y bajo acuerdo consensuado entre el productor/proveedor y el transformador.

NOTA

Con el fin de que existan transacciones transparentes, se recomienda que tanto el productor/proveedor como el transformador tenga claras las condiciones de compra y venta de la nuez con cutícula, incluyendo el precio para cada una de las clasificaciones (bulto de nuez tipo A, B y C).

Finalmente, es importante señalar que en los casos que se considere necesario, o ante situaciones de inconformidad, desavenencias o dudas frente a la aplicación del presente Acuerdo de Calidad, los productores/proveedores o transformadores podrán canalizar sus necesidades a través de los representantes de los eslabones. Estos comunicarán y pondrán estas situaciones en conocimiento del comité de la cadena en su conjunto, para que se faciliten las acciones a las que haya lugar en pro de mejorar la gestión del sector. De igual manera, es responsabilidad del comité y las instituciones de apoyo hacer la divulgación y capacitación frente a lo establecido en el presente documento.



ESTE ACUERDO FUE APROBADO POR EL COMITÉ DE LA CADENA DE CACAY



INSUMOS



Javier Ramos - Representante

PRODUCCIÓN



Henry Walforth - Representante (Productores de agroindustria), Luis Carlos Fernández - Representante (Productores asociados) y Jessica Pineda - Representante (Productores independientes)

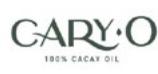


TRANSFORMACIÓN



Oscar Martínez - Representante

COMERCIALIZACIÓN



Alberto Jaramillo - Representante



ACUERDO DE CALIDAD PARA LA
OBTENCIÓN DE NUEZ DE

 **CACAY** 

(Caryodendron orinocense H.Karst)