

Consumo responsable de Mango

Observatorio para un Comercio Justo

Este observatorio coordinado por la **Organización de Comercio Justo IDEAS** es una herramienta que permite difundir información relativa a los impactos sociales y ambientales de los modos de producción, distribución y consumo de bienes que adquirimos cotidianamente a fin de favorecer una mayor información de los/as consumidores/as que les permita tener una actitud crítica frente a sus hábitos de consumo, favoreciendo a su vez la responsabilidad respecto a los problemas sociales y ambientales asociados, apoyando alternativas como el **Comercio Justo**.



ideas
COMERCIO JUSTO

El mango es originaria de la India

¿De dónde viene el mango?

El mango, “Mangifera Indica”, es conocido también como “melocotón del trópico” es la fruta de un árbol que lleva el mismo nombre”; una planta de hoja perenne que puede llegar

a alcanzar los 30 metros de altura¹.

El mango pertenece a la familia de las anacardiáceas, en la que se encuentran plantas con frutos como [anacardos](#) o [pistacho](#)². Sus orígenes se encuentran en el Noroeste de la India, (región Birmania) y en las montañas Chittagong de Bangladesh. “Es una fruta muy antigua que ha sido cultivada por más de 4000 años y que fue introducida en América (México) a finales del siglo XVIII. Hoy, la fruta es cultivada en varias áreas tropicales del mundo. Entre las variedades de mango más conocidas, destacamos Haden, Tommy Atkins, Manilla, Kent y Keitt”³.

El comercio internacional del mango

El mango es uno de las frutas de mayor importancia en el comercio mundial, “ocupa el quinto lugar dentro de los principales productos frutícolas”⁴.

En 2005, “el 90% de la producción mundial se concentraba en Asia (77%) y América Latina (13%) y el Caribe. India es el mayor productor mundial, seguido de lejos por China, Tailandia, México y Pakistán”⁴. Según la misma fuente, “el mango es la fruta tropical más comercializada del mundo, después del banano y la piña, aunque sólo se comercializa alrededor del 3% de la producción mundial”. Existen diferentes flujos de comercio internacional en el mercado de mango: “la comercialización de América del Sur y Central se dirige al

1. « Mango »(2009) <http://rickymango.wordpress.com/tag/nombres-de-fruta/>

2. LA PAGINA DE BEDRI, “mango” http://www.bedri.es/Libreta_de_apuntes/M/MA/Mango.htm

3. “Paquete tecnológico para el cultivo de mango en el Estado de colima” (2005) <http://www.cadenahortofructicola.org/admin/bibli/29mango.pdf>

4. “Perfil del mercado y competitividad exportadora del mango” <http://www.mincetur.gob.pe/comercio/otros/penx/pdfs/Mango.pdf>

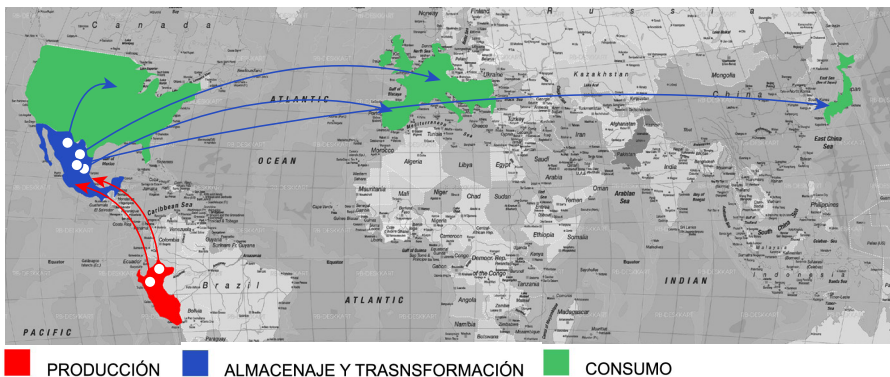
mercado de Estados Unidos, Europa y Japón. Asia principalmente exporta a países dentro de su propia región y para el Medio Oriente; y África comercializa la mayor parte de su producción al mercado europeo”.

En el mundo se producen aproximadamente 14 millones de toneladas por año, proveniente de los 111 países que producen mango; su mayor parte se consume en los países productores⁵.

El mercado del mango es muy amplio, hay una oferta muy grande, Según la misma fuente, “EEUU es el principal demandante de mango fresco abastecido principalmente por México. Debidos a nuevos hábitos de consumo; el mango se exporta también en conserva. EEUU, Japón y Alemania abarcan el 50,5% del mercado de las demás frutas preparadas o en conservas.

En el mundo se producen aproximadamente 14 millones de toneladas por año, proveniente de los 111 países que producen mango; su mayor parte se consume en los países productores.

LA CADENA DE SUMINISTRO DEL MANGO: EL VIAJE DEL MANGO



PRODUCCIÓN Se cultiva en PERÚ

ALMACENAJE Y TRANSFORMACIÓN en MÉXICO y alguno otro país europeo.

CONSUMO Se distribuye principalmente a EE.UU., los países de la UE y Japón.

5. MORA MONTERO Juan , “Guía para el cultivo de mango” (2002) http://www.mag.go.cr/biblioteca_virtual_ciencia/tec-mango.pdf

¿Qué impactos sociales y ambientales lleva asociados la producción de la mango?: el caso de Perú.



El mango es la principal fruta de exportación del Perú. Representa “la cuarta posición en el ranking de agro exportaciones peruanas”⁶. El mango es un fruto cuyo cultivo fue tradicional en la región, pero su alta comercialización hasta los Estados Unidos es reciente. Los lugares predominantes de siembra se ubican en los valles de San Lorenzo y el Alto Piura⁷. “En Estados Unidos, el mango peruano compite principalmente con Brasil y Ecuador”. Este último país cuenta con “una mejor infraestructura y menores costos portuarios, y además es beneficiado por la subvención de su combustible y una mano de obra más barata, poniéndolo en ventaja frente a la producción peruana”⁸.

6. Perfil del mercado y competitividad exportadora del mango” <http://www.mincetur.gob.pe/comercio/otros/penx/pdfs/Mango.pdf>

7. “Actividades económicas de la región Piura (Perú)” <http://www.monografias.com/trabajos46/economia-piura/economia-piura2.shtml>

8. “Perfil del mercado y competitividad exportadora del mango” “<http://es.scribd.com/>

La gran producción de mango de 2008-09 en esa zona, provocó un gran descenso en el precio: *"los problemas de transporte marítimo generaron una sobre oferta de mango para el mercado peruano, lo que produjo una baja radical sobre los precios"*⁷. Si la situación de sobreoferta y mayor exportación puede ser considerada como *"una ventaja desde la perspectiva regional"* representa sin embargo *"una desventaja desde la percepción del productor porque recibe menor precio por cada kilo vendido"*.

Otro de los problemas que enfrentan los pequeños agricultores es el costoso mantenimiento de las precarias infraestructuras viarias, con aplicación de plaguicidas y otros productos agroquímicos: *"los agricultores deben afrontar la escasez de financiación para el pago de salarios y la deficiente infraestructura de los caminos rurales, los cuales requieren un constante mantenimiento a base de aplicación de plaguicidas"*. Además, los exportadores han criticado reiteradas ocasiones *"la deficiente infraestructura portuaria, que obstaculizaría en el medio plazo un mayor volumen de exportación que genere mayores ingresos al país"*⁹.

Por su parte, en esta misma zona, ha influido notablemente los efectos del Cambio Climático, que han ido acompañados de una desinformación generalizada sobre como paliar dichos efecto, situación que ha afectado especialmente a la producción de mango: *"el Gobierno no dispone de información básica con apoyo técnico sobre los efectos del Cambio Climático en San Lorenzo"*.¹⁰ En Piura, los productores han perdido una fuente importante de financiación debido a la falta de información y asistencia técnica, entre otros, por falta de ayuda por parte de las autoridades competentes en cuanto a una mejora de la información a los pequeños productores.

En cuanto a impactos ambientales, al igual que en otras plantaciones, el mango se enfrentan a problemas de plagas, por el desequilibrio causado por el monocultivo, que requiere la aplicación de

[doc/40451089/Mango](#)

9. Cruzado Núñez, Juan José, "Situación de la producción de mango en la Costa Norte: campañas 2007-2008 y 2008-2009" http://www.freshplaza.es/news_detail.asp?id=13470#Scene_1

10. Denuncian en Piura que exportación de mangos está en peligro" (2008) http://www.youtube.com/watch?v=dAxol_7di1s&feature=related

agroquímicos plaguicidas para evitar el efecto negativo que las plagas pueden tener sobre las producciones. Sin embargo, el uso de estos productos sin control, como ocurre en ocasiones, puede *"ocasionar daños al ambiente; por ejemplo, el deterioro de la flora y la fauna silvestres; la contaminación del suelo; de los mantos freáticos y de las aguas continentales y costeras, así como la generación de plagas resistentes a los plaguicidas"*¹⁰.

El uso no controlado de plaguicidas puede resultar muy peligroso para los que aplican el producto sin respetar las instrucciones y las precauciones requeridas: muchos son los productores que no saben usar los plaguicidas con seguridad y que se ven todos los días afectados por estos productos por falta de información, provocando efectos negativos sobre su salud. En efecto, en la mayoría de los casos, los vendedores no les dan información suficiente a los productores sobre el nivel de toxicidad de los plaguicidas.

Estos productos pueden provocar efectos agudos o crónicos en función del tiempo de exposición diario *"lo cual puede manifestarse en intoxicaciones de grado diverso y por efectos nocivos que pueden presentarse a mediano ó largo plazo, tales como carcinogénesis, teratogénesis, esterilidad y otro [...] por lo general, los daños inmediatos se producen cuando el trabajador no usa el equipo de protección adecuado, no sigue las instrucciones de manejo al pie de la letra; se expone al arrastre de los plaguicidas (brisa o deriva), o porque el equipo falla. Los efectos de la exposición pueden ser locales y causar lesiones al entrar en contacto con el cuerpo, tales como, irritación de los ojos, la piel o la garganta. En todo caso, el tipo y la gravedad de la lesión ó la enfermedad dependen de las características del plaguicida, la dosis y el tiempo de exposición"*¹¹.

En cuanto a problemáticas sociales, es preocupante el uso de mano de obra infantil en las producciones dónde *"los niños trabajan de 8 a 12 horas al día y son expuestos a fertilizantes y pesticidas, trabajando sin cobertura social"*¹⁰.

11. GOBIERNO DEL ESTADO DE COLIMA Y SECRETARIO DE DESARROLLO RURAL "Paquete tecnológico para el cultivo de mango en el estado de colima" (2005) <http://www.cadenahortofruticola.org/admin/bibli/29mango.pdf>

Estos niños son empleados, por resultar mano de obra fácil y asequible, que no dispone de formación, y que permite abaratar los costes de producción. En muchos casos, ponen su salud en peligro, para conseguir un salario que permita apoyar a sus familias.

En cuanto a problemáticas sociales, es preocupante el uso de mano de obra infantil en las producciones.

¿Qué papel juegan las grandes corporaciones transnacionales?

En el mercado internacional del mango, existe una gran competencia entre los países sobre todo con respecto a la capacitación productiva: *"las importaciones de mango fresco han crecido mucho en el mercado americano. Su principal proveedor es México. Muchas empacadoras mexicanas son enviadas hacia los Estados Unidos y el transporte desde un centro de distribución de un importador hasta un centro de distribución de un minorista de Estados Unidos"*.

El transporte emite grandes emisiones de gases invernadero tal como el uso de agroquímicos. Lo que representa un total del 60% de las emisiones de gases producida por la industria del mango¹². Otros de los problemas destacados concierne el gran poder de negociación de los supermercados frente a los comercializadores y distribuidores, porque compran un gran volumen de productos. Como hay muchos distribuidores, las grandes cadenas pueden elegir fácilmente su proveedor y también *"imponer sus propias condiciones en cuanto a los plazos de entrega, la calidad del producto y la forma de pago"*, lo que disminuye considerablemente el poder de negociación los productores.



En cuanto a problemáticas sociales, es preocupante el uso de mano de obra infantil en las producciones.

12. "Evaluación de la sustentabilidad de la industria del mango" http://www.mango.org/media/100808/sustentabilidad_resumen_ejecutivo.pdf

Otro problema subrayado, es que el sistema de distribución pide cada vez más producción. Las empresas del sector se adquieren más tierras para aumentar las hectáreas de producción donde trabajan campesinos e indígenas en duras condiciones de trabajo que vulneran los derechos laborales fundamentales. Según los Datos de la Comisión Nacional de Derechos Humanos publicados en la misma fuente, *“los sectores productivos en donde básicamente se concentra el trabajo infantil son el agropecuario, con 42%, y el comercial, con 22%”*¹¹

Alternativas de consumo responsable

Para afrontar el impacto del Cambio Climático y la crisis financiera internacional, los pequeños productores de mango en Perú apostaron por la comercialización de plantas deshidratadas. En el Departamento de Lambayeque, *“instalaron una planta deshidratadora en los valles productivos que permite mejorar la producción, en particular la poda, la fertilización, las prácticas de riego y los controles fitosanitarios. Esta práctica permite transformar la fruta en néctar, bebidas u otras alternativas cuando hay una sobreproducción para evitar las pérdidas económicas”*¹³.

*“Deshidratar los frutos permite una mejor conservación. Permite también un mayor aprovechamiento económico porque se puede vender todo el año e implica un menor riesgo por las pérdidas que causan la pronta caducidad de la fruta fresca. La deshidratación se usa como método para la preservación de alimentos, evitando la proliferación de microorganismos que provocan la descomposición de los mismos en ausencia del agua. Aun en el caso de los productos que se comercializan en forma fresca, el deshidratado ofrece una alternativa distinta para el productor, determinados factores como pueden ser problemas de transporte, altos precios de traslado, peajes o simplemente baja de precios por sobreproducción”*¹⁴.

13. “Perú exporta mango deshidratado” (2010) <http://pimapiura.blogspot.com/2010/06/peru-exportara-mango-deshidratado.html>

14. “Planta deshidratadora” <http://www.torotracer.com/product/MP-Deshidratadora-1>

EL MANGO ECOLÓGICO



Dos desafíos importantes conciernen la certificación de productos orgánicos y la afiliación al comercio justo. *"El proyecto busca desarrollar capacidades para que los productores agrícolas de la*

*región Lambayeque (Motupe y Olmos), organizados en cadenas productivas, implementen buenas prácticas y técnicas agrícolas para mejorar su posicionamiento en el mercado internacional"*¹².

Para apoyar a los pequeños agricultores de la región de Perú, fue creado el Programa de Apoyo a la Competitividad (PAC) elaborado por la Corporación Andina de Fomento (CAF) en 1999 con el fin de apoyar iniciativas para mejorar la productividad y competitividad regional. *"Se enmarca dentro de un esfuerzo coordinado y transversal de diferentes áreas de la institución para apoyar directa e indirectamente la mejora del entorno de negocios y la capacidad de generar valor de forma sostenible de la región"*¹³.

Los proyectos apoyan a los grupos sociales marginales para que puedan optar por nuevas tecnologías de producción y acceder a negocios sostenibles. Permiten fortalecer los negocios entre los productores y las empresas exportadoras. También estos productores tienen acceso a talleres de capacitación para aumentar su formación.

En la mayoría de los casos, los productores que reciben asistencia cultivan productos orgánicos que provienen de cultivos naturales, *"a los que no se les aplica ni pesticidas ni fertilizantes químicos, sino que son tratados en algunos casos sólo con fertilizantes orgánicos, que no impactan de forma negativa en el medio ambiente"*. La producción orgánica permite así conservar el ecosistema: a diferencia de los cultivos convencionales, los productos son más sanos, saludables y no tienen *"consecuencias colaterales en la salud de las personas"*.

"Los más de 10.000 productores orgánicos certificados en Perú aplican sistemas de producción bajo la estricta ausencia de insumos químicos y que en forma permanente conservan y mejoran sus suelos; controlan plagas y enfermedades con sistemas integrados de control biológico".¹⁴

Para el Perú, estas nuevas producciones le dan muchas oportunidades para alcanzar nuevos mercados como Europa y Estados Unidos, donde los consumidores empiezan a adoptar nuevos modelos de consumo, optar por productos más sanos y fomentar el ecosistema.

Como alternativa a los problemas encaminados por los cultivos tradicionales del mango, se han desarrollado en Perú, han surgido programas de *"Buenas Prácticas Agrícolas "* para fomentar la capacitación de los pequeños productores trabajando en este sector. Los objetivos de estas Buenas Prácticas consisten principalmente en impulsar la capacitación de los productores y fomentar el respeto hacia el medio ambiente. En estas prácticas, la asociación de productores y exportadores de mango (la APEM) prioriza el uso de fertilizantes orgánicos y reciben *"talleres de capacitación"* donde aprenden a trabajar de manera responsable en adecuación la protección de sus salud y de la naturaleza. Se instruyen a *"hacer la evaluación de riego, arriesgar de manera responsable, evitar la contaminación del agua, el desperdicio del agua, el riego por inundación, realizar el riego a la hora de la noche para evitar su evaporación etc."*¹⁵

En la región de Perú, donde la exportación de mango se ha convertido en una fuente importante de ingresos, las Buenas Prácticas de cultivo adoptados por los productores han desempeñado un papel muy importante para competir en el mercado actual.

Nuevas iniciativas han sido tomadas como la creación de un "reservorio para poder almacenar el agua, registrar el uso del agua de riego para verificar si está libre de contaminantes microbiológico, químico o mineral...realizar evaluación del riesgo en un laboratorio adecuado"... algunas prácticas sencillas que no eran conocidas de los productores antes de su formación.

Para conformarse a las Buenas Prácticas Agrícolas, los agricultores deben de respetar algunas reglas bien estrictas, por ejemplo, *"los plaguicidas deben ser registrados oficialmente en el país productor y estar autorizados para la cosecha"*. Luego, *"los trabajadores deben usar la ropa de protección para su salud, para que el personal no esté afectado por los gases"*. Estos dos componentes son los más esenciales para promover la calidad de mango peruano y lograr a tener la certificación.

15. " Proyecto Buenas Prácticas Agrícolas Mango Peruano"(2009) <http://www.youtube.com/watch?v=t9s61OcTA8c&feature=related>

EL MANGO DE COMERCIO JUSTO



Otros de los proyectos de Buenas Prácticas elaborados en Perú fueron financiados por INCAGRO (Programa para la Innovación y Competitividad del Agro Peruano PIEA-INCAGRO) que es un programa de inversión pública del Gobierno Peruano.

En efecto, estos programas tratan de *“mejorar los niveles de productividad del mango considerando las Buenas Prácticas Agrícolas y tienen dispositivos importantes para la certificación orgánica, para que los pequeños y medianos productores puedan lograr a establecer precios más competitivos tales como los precios del Comercio Justo”*¹⁶. Este nuevo tipo de Comercio basado sobre reglas de equidad, transparencia y respeto hacia el medio ambiente, permite ayudar a los pequeños productores de Sur para que puedan insertarse en el mercado internacional con principios de comercialización que les permitan conseguir un precio justo por su producción y mantener con ello condiciones laborales decentes en la producción.

Un ejemplo concreto es la colaboración de IDEAS (Iniciativas de Economía Alternativa y Solidaria), Organización de Comercio Justo, con un grupo productor de mango localizado en Brasil. Importa zumo de mango y naranja el 100% procedente de agricultura ecológica fomentando así la participación de los productores trabajando en

16. Cruzado Núñez, Juan José, “Situación de la producción de mango en la Costa Norte: campañas 2007-2008 y 2008-2009”, http://www.freshplaza.es/news_detail.asp?id=13470

este sector. El grupo se llama COAGROSOL, (www.coagrosol.com.br) es una cooperativa agrícola con 120 productores; con el apoyo de SEBRAE (Agencia brasileña de apoyo a pequeños empresarios) el grupo ha podido desarrollar sus actividades de Comercio Justo y de Agricultura Ecológica y mejorar así las condiciones laborales de cientos de trabajadores. Ganan un precio justo por su trabajo, reciben asistencia técnica y formación, aprenden a mejorar su capacitación laboral...y no hay trabajo infantil en los cultivos.

En definitiva, vemos cómo contribuyen a un Desarrollo Sostenible todas estas nuevas iniciativas (Comercio Justo, Agricultura Ecológica y de Buenas Prácticas Agrícolas), así como en l@s consumidores, que a través de la compra de éstos productos podemos contribuir a una mejora en las condiciones ambientales y sobre las condiciones laborales, preguntándonos sobre el origen de las frutas que consumimos, las condiciones en las que han sido producidas, por quién, cuanto porcentaje del precio del mango será devuelto para el productor... Son dudas que podemos plantearnos con el fin de conocer la situación del comercio internacional y preguntarnos cómo podemos actuar para cambiar esta realidad.

En conclusión:

- ✓ Si eres **empresario** y comercializas productos derivados de la piña opta por piña ecológica y/o procedente de un Comercio Justo.
- ✓ Si eres una **persona comprometida** o una organización social participa en campañas para promover un consumo responsable y un Comercio Justo en el sector de la piña.
- ✓ Si eres **consumidor** infórmate, y adquiere piña ecológica y/o procedente de Comercio Justo, tienes muchas opciones en el mercado: zumos, piña fresca, etc.

**¡PRACTICA UN CONSUMO RESPONSABLE,
ELIGE COMERCIO JUSTO!!**

¿Qué es IDEAS?

IDEAS (Iniciativas de Economía Alternativa y Solidaria), es una Organización de Comercio Justo cuya misión es transformar el entorno económico y social para construir un mundo más justo y sostenible, desarrollando iniciativas de **Comercio Justo, Economía Solidaria y Consumo Responsable**, tanto en el ámbito local como internacional. Todas las acciones de la organización se fundamentan en principios de igualdad, participación y solidaridad.

Desde hace más de veinte años **IDEAS** es la primera entidad española que desarrolla el **Comercio Justo** con organizaciones del Sur (Asia, América Latina y África) a través de programas de cooperación, asistencia técnica, importación, distribución y venta de productos artesanales y alimenticios. **IDEAS** reconoce el **Comercio Justo** como una poderosa herramienta para erradicar las causas de la pobreza en las comunidades más desfavorecidas, garantizando los derechos, la dignidad y el desarrollo de todas las partes implicadas.

IDEAS también ofrece una herramienta de análisis de conducta empresarial mediante la difusión pública de las investigaciones sobre diferentes sectores económicos y marcas comerciales que realiza el **Observatorio por un Comercio Justo**.

IDEAS es miembro de la **WFTO (Organización Mundial de Comercio Justo)**; miembro fundador de la **CECJ (Coordinadora Estatal de Comercio Justo)**; socio fundador de **REAS (Red de Redes de Economía Alternativa y Solidaria)**, de **Fia-re Sur (Asociación de Banca Ética)**.

Más información en www.ideas.coop

Imágenes

P. 4: "Mangoes". Aditya Banerjee.

http://www.flickr.com/photos/ab_aditya/4846063408/lightbox/



Coordina y Cofinancia:



Las opiniones e informaciones contenidas en este boletín no tienen por qué coincidir necesariamente con las del Excmo. Ayuntamiento de Córdoba.