Unidad 46

Folleto 3 del escenario Kasen

modelo de plan de salvaguardia

*Advertencia – Los hechos que figuran en el presente escenario son totalmente ficticios. Cualquier semejanza con hechos reales es mera coincidencia.*

En este ejercicio se les pide a ustedes que establezcan y evalúen sucintamente un esquema de plan de salvaguardia para preservar los elementos vinculados a la elaboración del queso fanoko en Kasen. Se les ruega que examinen el modelo de plan de salvaguardia que figura a continuación y que lo comparen con el esquema del plan que hayan elaborado ustedes en sus respectivos grupos.

El esquema de plan que ustedes hayan elaborado puede apartarse considerablemente del modelo que aquí presentamos. Ustedes deben tener presente que cualquier enfoque de la salvaguardia de un elemento del PCI es adecuado, a condición de que el plan correspondiente: i) haya sido elaborado con los grupos e individuos interesados; ii) haya obtenido el consentimiento de éstos y su compromiso de aplicarlo; iii) haya abordado sistemáticamente las amenazas y riesgos que pueden poner en peligro la viabilidad del/de los elemento(s) que se haya(n) identificado; y iv) haya presentado los resultados positivos probables de las actividades propuestas para la salvaguardia.

#### identificación del elemento o los elementos del PCI, con vistas a inventariarlos y salvaguardarlos

Los elementos identificados para el inventario son dos: la elaboración del queso fanoko y las celebraciones del “Día del Pan”. El modelo de plan de salvaguardia presentado a continuación se centra en la salvaguardia de la costumbre de elaborar ese queso con métodos tradicionales, mencionando al mismo tiempo la función que desempeña el fanoko en la conmemoración del “Día del Pan” y el significado que tiene para la identidad de la comunidad fan. Las celebraciones del “Día del Pan” no parece que tengan una gran necesidad de ser salvaguardadas y, además, este evento no es el único en el que los miembros de la comunidad consumen el queso fanoko. Por lo tanto, esas celebraciones se mencionan como parte integrante de la importancia que la comunidad interesada concede al fanoko, pero no constituyen el foco principal del modelo de plan de salvaguardia aquí presentado. Algunas partes interesadas que no pertenecen a la comunidad fan (por ejemplo, “El/La investigador(a)”) se plantean la cuestión de saber si se debe considerar que la elaboración del queso fanoko es un elemento de por sí, o solamente una parte integrante de las celebraciones del “Día del Pan”. Los puntos de vista de este tipo no son los que deben guiar la confección de un inventario del PCI o la elaboración de una estrategia de salvaguardia, a no ser que los miembros de la comunidad manifiesten estar de acuerdo con ellos.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Elemento(s)** | **Significado y/o función del/de los elemento(s) para la(s) comunidad(es) interesada(s)** | **Aspectos esenciales del/de los elemento(s) que se debe(n) inventariar y salvaguardar, según la(s) comunidad(es) interesada(s)** | **Aspectos del/de los elemento(s) sobre los que hay desacuerdos** |
| Elaboración del queso fanoko. | Representa la identidad de los fans (especialmente cuando se consume en las celebraciones del “Día del Pan”).  Representa los dones y bondades de la naturaleza y de la Tierra.  Posee propiedades benéficas para la salud.  Es un factor de socialización entre las mujeres de los pueblos de regiones rurales.  Es un elemento de vinculación y contacto entre los fans de las regiones rurales y los de las zonas urbanas periféricas.  Genera beneficios económicos para los queseros, los criadores de camellos y cabras y los recolectores de plantas. | La producción de grupo en las regiones rurales y las zonas urbanas periféricas.  La utilización de leche cabra y de leche de camella sin pasteurizar.  La utilización de la planta “goilama” como coagulante de la leche.  La maduración durante un largo periodo en vasijas de barro y al abrigo del calor.  Los ingredientes añadidos al queso: nueces, semillas y frutos secos.  Los fans y otras personas ajenas a la comunidad fan consumen queso fanoko a lo largo de todo el año. | La maduración del queso con el procedimiento de meterlo bajo tierra (algunos queseros no lo consideran esencial).  Elaboración del queso por miembros de la comunidad fan exclusivamente (no todos los fans consideran que esto sea esencial).  La adición de nuevos condimentos al queso, como el ají por ejemplo (la mayoría de los fans presentes en la reunión la rechazaron). |
| Celebraciones del “Día del Pan”. | Representan la identidad de los fans.  Crean cohesión familiar y social en el seno de la comunidad. | Las celebraciones en conmemoración de un episodio mítico de la comunidad fan tienen lugar el 10 de noviembre de cada año, agrupando en teoría a la totalidad de cada clan familiar.  La comunidad fan consume el queso fanoko elaborado tradicionalmente en las celebraciones del “Día del Pan”. | Los fans tienen el sentimiento de que el queso fanoko es un elemento importante de su identidad de modo más bien permanente, y no solamente en las celebraciones del “Día del Pan”. En cambio, otras partes interesadas tienden a centrarse en la conmemoración de esta festividad exclusivamente. |

#### identificación de las comunidades, grupos o individuos interesados

Para la identificación de la comunidad interesada se deben tomar en consideración varios grupos y la comunidad fan en su conjunto.

| **Comunidad/grupo** | **Función desempeñada con respecto a la salvaguardia** |
| --- | --- |
| Elaboradores del queso fanoko en regiones rurales y zonas periféricas urbanas | Comprenden el valor y significado del queso fanoko.  Elaboran el queso fanoko a la usanza tradicional, cosa que los fans can consideran parte integrante de su patrimonio cultural.  Transmiten las técnicas de elaboración del queso fanoko a aprendices. |
| Miembros de la comunidad fan que viven en regiones rurales y zonas periféricas urbanas. | Comprenden el valor y significado del queso fanoko y transmiten esa comprensión a sus hijos.  Consumen el queso fanoko (a lo largo de todo el año y especialmente en las celebraciones del “Día del Pan”). |
| Criadores de cabras y camellos y recolectores de la planta “goilama”. | Crían cabras y camellos para producir leche.  Van a cultivar las plantas de “goilama” (en el futuro).  Recolectan las plantas de “goilama” para que se usen como sustancia coagulante de la leche.  Nota: Algunos participantes en el taller pueden señalar que existe la posibilidad de que estos grupos –pese a que suministran un servicio esencial a los fans que elaboran el queso– no pertenezcan a la comunidad fan y no reconozcan que la elaboración del fanoko forma parte integrante de su patrimonio cultural. Por consiguiente, se puede argumentar que no son comunidades y grupos interesados en el sentido en que la Convención los entiende como tales. |
| Otros miembros de la comunidad de Kasen (de regiones rurales y zonas periféricas urbanas) que son consumidores del queso fanoko. | Consumen el queso fanoko. |

#### plan de salvaguardia: actividades para afrontar las amenazas y los riesgos (plan cuadrienal)

En el presente modelo de plan se muestra una amplia serie de actividades de salvaguardia, diversas posibilidades para su financiación y una evaluación. Es posible que los participantes en el taller, a diferencia de lo propuesto en este plan, se hayan centrado en un número menor de amenazas y riesgos y que hayan presentado propuestas de actividades más detalladas.

| **Amenazas y riesgos** | **Objetivos** | **Actividades** | **Resultados** | **Recursos y presupuestos** | **Evaluación** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Para el desarrollo económico de la comunidad**  La falta de posibilidades de empleo para los jóvenes fans en las regiones rurales, lo cual supone una amenaza para la transmisión del elemento a las nuevas generaciones.  Las insuficientes posibilidades de generación de ingresos para los fans que viven en las zonas urbanas periféricas.  El aumento del costo del queso y el insuficiente abastecimiento del mismo en las ciudades y zonas urbanas periféricas impiden que algunos fans lo consuman durante las celebraciones del “Día del Pan”.  El hecho de que los elaboradores de queso fanoko no posean estructuras organizativas para defender sus intereses. | Garantizar que los elaboradores de queso fanoko (y la comunidad fan en su conjunto) se beneficien de las actividades de salvaguardia encaminadas a preservar la elaboración de este queso.  Fortalecer el sentimiento de identidad de las comunidades fans, así como su cohesión en las regiones rurales y las zonas urbanas periféricas. | Año 1: Crear empleos para los elaboradores de queso fanoko y la comunidad fan de las zonas urbanas periféricas, aumentando la producción de queso y mejorando su comercialización y distribución.  Año 1: Hacer que los fans pobres de las zonas urbanas periféricas puedan disponer de queso fanoko a un precio asequible el “Día del Pan” (recurriendo para ello a donaciones caritativas).  Año 1: Realizar una consulta entre los elaboradores de queso fanoko sobre la posibilidad de crear una asociación que proteja sus intereses.  Años 1 a 4: Planear y organizar ferias comerciales para que los elaboradores de queso acudan a las ciudades con motivo del “Día del Pan”.  Años 2 a 4: Mejorar las infraestructuras de transporte entre el sur y el este del país, e impulsar los mercados urbanos para productos rurales (quesos e ingredientes para elaborarlos). | Haber proporcionado a los fans más posibilidades de obtención de ingresos en las regiones rurales y las zonas urbanas periféricas.  Haber proporcionado a los fans de las zonas urbanas periféricas la posibilidad de celebrar en familia el “Día del Pan”.  Haber logrado la protección y promoción de los intereses de los elaboradores del queso fanoko. | Los restaurantes elegantes donan queso para los pobres.  La comunidad fan distribuye donaciones de queso en las zonas urbanas periféricas.  Los elaboradores de queso dedican tiempo para organizar y/o participar en ferias comerciales en las ciudades (esta actividad no entraña un coste suplementario).  El gobierno recurre al Fondo de Financiación de la Pequeña Empresa para subvencionar, si procede, la creación de una Asociación de elaboradores de queso fanoko (5.000 dólares). | Años 2 a 4: Conmemoración del “Día del Pan” por parte de la comunidad fan, incluidos sus miembros más desfavorecidos (en cuanto indicador importante de la identidad de los fans)  Año 4: Aumento del empleo en la comunidad fan.  Año 4: Aumento de las ganancias de los elaboradores de queso. |
| **Para el abastecimiento en “goilama”**  La disminución de los abastecimientos de “goilama”, debido a las sequías.  Los obstáculos con que tropiezan los elaboradores de queso de las zonas urbanas periféricas para procurarse la “goilama” procedente de las regiones rurales.  El incremento de la demanda de queso fanoko puede provocar una recolección descontrolada de la “goilama” silvestre y poner en peligro su supervivencia. | Garantizar un abastecimiento duradero de la sustancia coagulante tradicionalmente utilizada para la elaboración del queso. | Año 1: Investigar las posibilidades de cultivar la “goilama” en las regiones rurales para garantizar su sostenibilidad (y eventualmente también en las zonas urbanas periféricas, donde ese cultivo podría crear empleos)  Años 1 a 2: Impartir formación a los elaboradores de queso para asegurarse de que la “goilama” que compran se ha recolectado de forma compatible con el desarrollo sostenible.  Años 2 a 4: Controlar la recolección de la “goilama” silvestre. | Haber garantizado la disponibilidad de la “goilama”.  Haber impedido que se produzcan efectos negativos para la sostenibilidad de la “goilama” silvestre. | Subvención del Programa Ambiental del gobierno para financiar la propuesta cultivar la “goilama” y controlar su sostenibilidad en estado silvestre (50.000 dólares). | Año 4: Ajuste de la disponibilidad de la “goilama” a la demanda presente y futura.  Año 4: Continuidad de la sostenibilidad de la planta en estado silvestre.  Año 4: Correspondencia de la calidad de la “goilama” cultivada con la calidad de la “goilama” silvestre, en opinión de los elaboradores del queso fanoko. |
| **Para el abastecimiento en leche de cabra y leche de camella**  Los obstáculos con que tropiezan los elaboradores de queso de las zonas urbanas periféricas para procurarse leche de cabra y leche de camella procedentes de las regiones rurales. | Garantizar un abastecimiento duradero de leche de cabra y leche de camella para la elaboración del queso. | Años 2 a 4: Mejorar las infraestructuras de transporte entre el sur y el este del país, así como entre las regiones rurales y las ciudades y sus zonas periféricas.  Años 1 a 4: Mejorar los métodos de transporte de la leche de cabra y la leche de camella hacia las zonas urbanas periféricas. | Haber garantizado la disponibilidad de la leche de cabra y de la leche de camella. | Financiación para la mejora de las infraestructuras viales con cargo al Fondo de Desarrollo Rural del gobierno (no se incluye su costo en el plan)  Camiones frigoríficos donados por un “El/La empresario(a)”. | Años 2 a 4: Abastecimientos suficientes en leche de cabra y leche de camella para satisfacer la demanda de las zonas urbanas periféricas. |
| **Para la salud.**  Los riesgos para la salud derivados de la utilización de leche de cabra y leche de camella contaminadas para la elaboración del queso.  Los riesgos para la salud derivados de la maduración del queso bajo tierra en algunas zonas.  La reglamentación sanitaria podría impedir la utilización de leche sin pasteurizar para la producción del queso fanoko. | Procurar que el queso fanoko se pueda elaborar con métodos tradicionales en la medida de lo posible, sin ocasionar problemas de salud. | Año 1: Impartir formación a los elaboradores del queso fanoko para asegurarse de que la maduración bajo tierra no se práctica en terrenos donde puedan existir riesgos para la salud.  Año 1: Lograr que los organismos reguladores autoricen el uso de leche de cabra y leche de camella sin pasteurizar, eliminando las partidas contaminadas (esto es, estableciendo controles sobre la calidad de la leche).  Año 1: Adquirir camiones frigoríficos para abastecer a las ciudades y zonas periféricas urbanas con leche de cabra y leche de camella en condiciones que aminoren las posibilidades de contaminación de esos productos  Años 2 a 4: Establecer un sistema de inspección sanitaria para asegurarse de que los productos e ingredientes usados para elaborar el fanoko son conformes a la reglamentación vigente. | Haber obtenido el permiso para utilizar leche de cabra y leche de camella sin pasteurizar.  Haber encontrado soluciones de recambio a la maduración del queso bajo tierra en las zonas urbanas periféricas.  Haber obtenido la autorización de la inspección sanitaria para los productos utilizados en la elaboración del queso fanoko. | El Ministerio de Salud financia un sistema de inspección (20.000 dólares anuales)  Los servicios gubernamentales de reglamentación establecen un sistema de inspección.  La Asociación de elaboradores del queso fanoko y el Ministerio de Salud ofrecen cursos de formación a los elaboradores de queso (10.000 dólares para utilización de locales en los que se impartan los cursos).  Donación de camiones frigoríficos (véase *supra*). | Año 4: Supresión de ingredientes y procedimientos contaminantes de la cadena de abastecimiento.  Años 2 a 4: Aptitud para el consumo del queso fanoko elaborado con leche de cabra y leche de camella sin pasteurizar, según el dictamen de los inspectores sanitarios. |
| **Para la transmisión de conocimientos y competencias técnicas**  La formación insuficiente de los elaboradores de queso fanoko de las ciudades y las zonas urbanas periféricas puede conducir a una falta de confianza en su capacidad para elaborar el producto a la usanza tradicional, así como a una incapacidad para innovar en lo referente al aditivo constituido por la mezcla de nueces, semillas y frutos secos. | Garantizar la viabilidad de la elaboración del queso fanoko en las regiones rurales y las zonas urbanas periféricas. | Años 1 a 4: Fomentar un contacto más intenso entre los elaboradores de queso de las regiones rurales y los de las zonas urbanas periféricas, por ejemplo creando programas de aprendizaje y/o participando en ferias comerciales. | Haber garantizado la transmisión de las competencias técnicas para elaborar el queso fanoko a la generación siguiente.  Haber fomentado la innovación en lo referente al aditivo constituido por la mezcla de nueces, semillas y frutos secos. | Los elaboradores de queso más veteranos y experimentados dedican voluntariamente tiempo suficiente para enseñar sus técnicas.  Financiación del gobierno y el sector privado para la organización y/o participación en ferias comerciales (20.000 dólares) | Año 4: Seguridad y confianza en sí mismos de los elaboradores de queso fanoko de las zonas urbanas periféricas para fabricar el producto a la usanza tradicional. |
| **Riesgos ocasionados por conflictos**  El conflicto en la región fronteriza afecta a las comunidades fans, los proyectos de desarrollo y la elaboración del queso fanoko en las regiones rurales. | Restablecer la paz con el país vecino. | Año 1: Evaluar y atenuar todas las posibles repercusiones negativas del conflicto actual en los proyectos de creación de infraestructuras en las zonas rurales, antes de iniciar la ejecución de dichos proyectos.  Año 3: Hacer campañas para tratar de resolver por medios diplomáticos el conflicto existente en las regiones fronterizas. | Haber logrado una atenuación del conflicto existente en las regiones fronterizas.  Haber logrado que se invierta en la creación de infraestructuras en las regiones fronterizas  Haber logrado un incremento de los contactos entre los fans de ambos lados de la frontera.  Haber impulsado la viabilidad de las comunidades fans de las zonas rurales, la cría de cabras y camellos, y la producción del queso fanoko. | Acción diplomática del gobierno de Kasen (no se incluye su costo en el plan).  Inversiones del gobierno en infraestructuras (véase *supra*). | Año 4+: Atenuación del conflicto.  Años 2 a 4: Aumento de las inversiones del gobierno.  Año 4+: Aumento de la producción del queso fanoko y de la cría de cabras y camellos en las zonas rurales. |
| **Falsificación del producto y uso indebido de su nombre**  El uso del apelativo “fanoko” para designar productos imitados o de calidad deficiente puede privar de mercados a los quesos elaborados tradicionalmente e inducir a engaño a los consumidores.  La inclusión de la elaboración del queso fanoko en el inventario como “patrimonio cultural de Kasen” desnaturalizará el vínculo existente entre este producto y la comunidad fan.  La producción industrial del queso fanoko puede ir en detrimento de su elaboración tradicional con medios artesanales. | Hacer que sean los elaboradores de queso fanoko y la comunidad fan los que decidan quiénes pueden utilizar el apelativo “fanoko” y en qué condiciones. | Año 1: Garantizar la participación y el consentimiento de la comunidad fan en la inclusión de la elaboración tradicional del fanoko en los inventarios del PCI.  Años 1 a 4: Sensibilizar a la comunidad fan, los restaurantes, las empresas de exportación y el público en general al valor e importancia del fanoko, participando en ferias comerciales y en proyectos relacionados con los medios de información y comunicación.  Años 2 a 4: Recurrir a la protección de la propiedad intelectual para asegurarse de que el apelativo “fanoko” sólo se utiliza para el queso elaborado con ingredientes específicos (esto es, la planta “goilama” y la leche de cabra y de camella sin pasteurizar) y sometido a una prolongada maduración al abrigo del calor.  Año 3: Establecer una protección de la propiedad intelectual para el queso fanoko elaborado artesanalmente (en caso de que llegue a fabricarse industrialmente con los ingredientes y métodos tradicionales).  Años 3 a 4: Crear nuevos mercados para el queso fanoko (por ejemplo, ofreciéndolo a embajadas de países potencialmente clientes a principios del mes de noviembre de cada año). | Haber logrado una mayor sensibilización al valor y el significado de la elaboración del queso fanoko.  Haber afianzado el vínculo existente entre el queso fanoko y la comunidad fan.  Haber conseguido la protección del apelativo “fanoko” en las zonas rurales y urbanas periféricas mediante una indicación geográfica, una marca colectiva o una marca de certificación.  Haber ampliado los mercados para el queso fanoko elaborado con métodos tradicionales y haber protegido este producto en Kasen y en el extranjero. | Proyecto relacionado con los medios de información y comunicación, realizado por jóvenes fans con el patrocinio de la Universidad (2.000 dólares)  Apoyo a la organización y/o participación en ferias comerciales (véase *supra*).  Gastos en anuncios publicitarios y otros medios para conquistar nuevos mercados, sufragados por la Asociación de elaboradores del queso fanoko (10.000 dólares)  Asesoramiento sobre protección de la propiedad intelectual, suministrado gratuitamente por “El/La Asistente del jurista fan”. | Año 1: Consulta a la comunidad fan sobre la confección del inventario.  Año 4: Control efectuado por los elaboradores del queso sobre el uso del apelativo “fanoko”. |

#### costo total del plan de salvaguardia

Un importe total de 177.000 dólares, que incluye la inversión efectuada por el gobierno y exceptúa las sumas que éste dedique a la creación de infraestructuras y los gastos por concepto de gestiones diplomáticas (consolidación de la paz).

#### ¿Cómo han participado las comunidades interesadas en la elaboración del plan?

1. Mediante consultas a los elaboradores del queso fanoko y los miembros de la comunidad –efectuadas antes y durante la presente reunión– para conocer su opinión sobre la confección del inventario y las propuestas del plan de salvaguardia.
2. Mediante la realización de una encuesta –después de la presente reunión– entre los elaboradores del queso fanoko y los miembros de la comunidad, a fin de conocer su opinión sobre el significado que tiene para ellos el queso fanoko.
3. Mediante la celebración de una serie de reuniones con los elaboradores de queso fanoko y sus proveedores en leche, a fin de examinar la cuestión de cómo crear un sistema de inspección de esta materia prima y redes de abastecimiento más eficaces de la misma.
4. Mediante la celebración de una serie de reuniones con los queseros para examinar la posibilidad de crear una asociación profesional y patentar la marca comercial “fanoko”, y también mediante consultas a la comunidad fan sobre las propuestas que se formulen a este respecto.
5. Mediante la celebración de una serie de reuniones con los elaboradores de queso fanoko de las regiones rurales y las zonas urbanas periféricas con vistas a poner en marcha un programa de formación, crear una asociación, organizar ferias comerciales y encontrar nuevos mercados.