

04 18 2012 Los Tiempos

Los silos colapsan por la producción de soya y maíz

Este año la producción agrícola del país se topa con algunas trabas, como la falta de espacio para almacenar soya y maíz y la escasez de camiones para trasladar estos granos a los centros de acopio.

Desde la Asociación de Productores de Oleaginosas y Trigo (Anapo) informaron que para esta temporada se sembraron unas 775.000 hectáreas, 50.000 más que en 2010, y que el rendimiento está por encima de las 2,3 toneladas métricas por hectárea.

“Una mayor superficie cosechada, sumada a un mejor rendimiento, ha provocado el colapso de los silos, una traba que esperamos superar, pues ya vamos en un avance de cosecha del 70 por ciento”, sostuvo Demetrio Pérez, titular de la Anapo.

Maíz y sorgo

Sobre el mismo tema, desde la Asociación Nacional de Productores de Maíz, Sorgo, Frejol y Cultivos Alternativos (Promasor), señalaron que la situación del sector es similar a la de los sojeros.

Agregaron que las expectativas de siembra de 120.000 hectáreas de maíz y de 50.000 de sorgo han sido ampliamente superadas aunque no precisaron la cantidad exacta.

La Prensa

“No es la calidad de la harina, hay otros factores”

El incremento en el precio de la unidad de pan de batalla a 50 centavos, como mínimo, no sólo será resultado de una supuesta mala calidad de la harina, sino de la mano de obra, el pago de obligaciones sociales y la canasta familiar, entre otros factores, afirmaron los dirigentes de los panificadores Dandy Mallea y Juan Carlos Apaza. La semana pasada, los productores del pan anunciaron un posible incremento en la unidad del alimento.

“El pan de batalla tiene que subir porque en todo se ha sufrido un alza. Nosotros también tenemos una canasta familiar, nuestros obreros también requieren aumento si no queremos que éstos migren a otras áreas de trabajo”.

Sin embargo, el gerente general de la Empresa de Apoyo a la Producción de Alimentos (Emapa), Alvaro Rodríguez, afirmó que los panificadores no tienen argumentos para elevar el precio del pan de batalla.

“Desde hace un año y cuatro meses se distribuye oportunamente, a precios preferenciales, harina para mantener el precio del pan en 40 centavos de boliviano”. Certificación de la harina. El ejecutivo explicó que la harina que elabora la empresa cumple todos los estándares de calidad establecidos por el Ministerio de Salud y tiene las certificaciones del Instituto Boliviano de Normalización y Calidad, Iborca, que respaldan sus propiedades alimenticias.

“La harina que distribuye Emapa al sector panificador es ‘000’, empleada para la elaboración de pan de batalla por su alto contenido de gluten. Cada 15 días, nuestro producto se somete a rigurosas pruebas de análisis de calidad que avalan que el nivel de gluten de nuestro producto, que varía entre 30 y 32 por ciento, valores superiores respecto al mínimo requerido para la elaboración de pan, que es de 23 por ciento”, justificó.

Entrega de 6.500 quintales. Desde enero de 2011 hasta la fecha, la empresa estatal entregó 2,1 millones de quintales de harina de trigo a cerca de 1.650 panificadores.

“Cada día, EMAPA entrega al sector panificador de La Paz entre 5.500 y 6.500 quintales de harina, los 30 días del mes”.

Un quintal de harina en el mercado local se comercializa en 200 bolivianos y EMAPA vende ese mismo quintal a los panificadores en 145 bolivianos.

El ejecutivo de los panificadores de El Alto, Carmelo Rengifo, informó ayer que su sector decidió reducir el tamaño del pan. “Estamos obligados a tomar esta acción por el desabastecimiento de harina. Emapa no nos entrega el producto desde hace un mes”.

Alianza para la soberanía alimentaria

El presidente de la Federación de Empresarios Privados de Santa Cruz, Gabriel Dabdoub, pidió al Gobierno dejar de lado los discursos y trabajar conjuntamente para que el año 2030 se logre la soberanía alimentaria sobre todos los productos.

“Es posible conseguir una producción de cultivos industriales superiores a los 30 millones de toneladas y una producción de hortalizas, frutas y tubérculos que llegue a siete millones de toneladas si trabajamos de la mano”.