

Se incrementan las exportaciones en 21% por efecto de los precios

MARTES, 12 DE JUNIO DE 2012 09:25 | ESCRITO POR ANF |

Al cabo de los primeros cuatro meses, las exportaciones nacionales crecieron un 21% respecto al mismo período de la gestión 2011, impulsadas por el incremento en la venta de hidrocarburos, soya y azúcar, así como por el “efecto precio”, puesto que el volumen exportado cayó un 12% en el mismo periodo de tiempo.

En este primer cuatrimestre, hubo un crecimiento en el precio promedio de las exportaciones totales en aproximadamente 568 dólares por tonelada, que significa un 38% comparado con el precio promedio del 2011, cuando era de 413 dólares la tonelada, y que representa un 60% superior respecto al 2010, en que se registraba 355 dólares por tonelada.

En la edición 131 del Boletín Cifras señala que: “Bolivia: Exportaciones al mes de abril 2012”, elaborado por el Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE) y el Banco Ganadero, se analiza el comportamiento de las exportaciones nacionales, destacando que en valor, las exportaciones al mes de abril, totalizaron 3.091 millones de dólares, superando en 542 millones al mismo período del 2011, y 1.137 millones por encima del 2010.

Sin embargo, no se registra los mismos indicadores respecto al volumen de las exportaciones puesto que el primer cuatrimestre se registra 5,4 millones de toneladas, que es un volumen inferior en 731 mil toneladas respecto al 2011, y 51 mil toneladas menos que en 2010.

El Boletín N° 131 da cuenta que los rubros de “Maderas y sus Manufacturas”, “Girasol y Derivados” y “Confecciones Textiles” registraron al mes de abril de 2012 su más bajo nivel exportado en valor y en volumen de los últimos cuatro años.

Las Exportaciones No Tradicionales, manufacturas y confecciones textiles, al mes de abril sumaron 469 millones de dólares, logrando un crecimiento del 37% en valor, al igual que su volumen en 44% (poco más de 195 mil toneladas) respecto al 2011. Mientras que su participación sobre el valor de las exportaciones globales fue de un 15%, al cabo de los primeros cuatro meses.

Respecto a las Exportaciones Tradicionales, éstas alcanzaron los 2.621 millones de dólares al mes de abril, logrando un incremento del 19% respecto al mismo período del año anterior. En comparación con el mes de marzo pasado, el porcentaje de crecimiento se mantuvo en el mismo nivel. Las Exportaciones Tradicionales representaron el 85% del total exportado en valor al mes de abril

...

Bolivia ofrece la quinua como una alternativa para enfrentar la crisis alimentaria

MARTES, 12 DE JUNIO DE 2012 09:19 | ESCRITO POR CAMBIO |

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés), nombró ayer en Roma al presidente Evo Morales como Embajador Especial de la Quinua para el Mundo. El mandatario boliviano propuso el fomento del cultivo del cereal como una alternativa para paliar la crisis alimentaria internacional.

Con el nombramiento se marca el inicio de la campaña internacional para demostrar los beneficios nutricionales que tiene el grano andino, con miras a 2013, año internacional de la quinua declarado por las Naciones Unidas (NNUU).

“Frente a la crisis alimentaria mundial, los pueblos andinos tenemos algunas respuestas, siendo la quinua una alternativa digna para la seguridad alimentaria con soberanía, porque el grano logra buenas cosechas con menos lluvias y es muy resistente a la helada”, dijo Morales.

El Jefe de Estado explicó que la quinua es un cereal que resiste incluso bajas temperaturas y puso como ejemplo que en la temporada de invierno los cultivos de papa se dañan, pero no así los del grano.

La FAO catalogó a la quinua como uno de los alimentos promisorios de la humanidad por sus múltiples beneficios nutricionales, incluso la Organización Mundial de la Salud (OMS) la calificó como ‘grano de oro’. Asimismo, los estudios de la agencia espacial de los Estados Unidos (NASA) recomiendan a los astronautas consumir el grano cuando viajan al espacio.

De acuerdo con los estudios científicos, la quinua tiene 20 aminoácidos, incluyendo los 10 esenciales para el desarrollo humano que desarrollan las células del cerebro, además de vitaminas y minerales, destacó el presidente Morales.

“Puedo asegurarles, como productor y consumidor, que la quinua es un alimento muy importante para el consumo humano y por eso saludamos esta decisión de las Naciones Unidas de declarar a 2013 año internacional del grano”, aseveró el Jefe de Estado.

Evo Embajador de la Quinua

El director general de la FAO, José Graziano da Silva, posesionó ayer a Evo Morales como Embajador Especial de la Quinua y ponderó las bondades nutricionales del grano.

“En su calidad de Embajador Especial de la FAO respaldará los esfuerzos de la organización dirigidos a erradicar el hambre y en particular a distinguir la calidad del grano de oro. En reconocimiento a su labor de fomentar el papel de la quinua en la constitución de la seguridad alimentaria nutricional y la erradicación del hambre, tengo el privilegio de nombrar a don Evo Morales como embajador especial del año internacional de la quinua”, destacó Graziano da Silva cuando entregó el título internacional al Presidente boliviano.

Según el titular de la FAO, las actividades del organismo internacional se concentrarán en promover el uso del cereal como parte de la recuperación de los productos tradicionales indígenas.

En tanto, el presidente Evo Morales resaltó que después de tantos años las Naciones Unidas reconoce el cereal como uno de los alimentos más importantes para la nutrición. “Ahora después de tantos años se recupera y se reconoce a la quinua como uno de los alimentos más importantes para la vida por su calidad nutritiva”, destacó.

El 18 de noviembre de 2011, las NNUU declaró a 2013 como el año internacional de la quinua luego de las gestiones realizadas por Bolivia, que estuvieron orientadas a poner de manifiesto el valor nutricional del cereal.

Con la declaración de 2013 como año del cereal se busca atraer la atención mundial a los cultivos del grano andino con el objetivo de apoyar la seguridad alimentaria, reducir los índices de desnutrición y pobreza en el ámbito mundial.

Para lograr esos objetivos de fomento a la producción de quinua se instalará una Secretaría Técnica en Santiago de Chile.

De igual forma se instalará una comisión que estará presidida por la ministra de Desarrollo Rural de Bolivia, Nemesia Achacollo, y se elaborará un ‘plan maestro’ de actividades para tres años, que tratará varios programas y acciones que serán ejecutados por los Gobiernos.

DATOS

• El 18 de noviembre de 2011, la Asamblea General de las Naciones Unidas (ONU) declaró a 2013 como Año Internacional de la Quinua, en el marco del desarrollo agrícola,

la seguridad alimentaria y la erradicación de la pobreza.

- ***La ONU reconoce el alto valor nutritivo del cereal andino y destaca la preservación natural del alimento, que fue conservado por las naciones originarias mediante sus conocimientos y prácticas tradicionales en el marco del vivir bien.***
- ***El presidente Evo Morales fue declarado Embajador Especial de la Quinoa por la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO).***
- ***El Primer Mandatario propuso a la quinoa por sus altos contenidos nutritivos como una alternativa a la crisis internacional de alimentos.***
- ***El Gobierno busca aumentar los cultivos a 100 mil hectáreas.***

La producción del cereal sube a 20.366 toneladas

El presidente del Estado Plurinacional, Evo Morales, destacó el crecimiento económico que alcanzó la producción de quinoa en los últimos cinco años. En 2006, alcanzó las 7.750 toneladas, mientras que en 2011 fue de 20.366 toneladas.

De igual forma, remarcó que la venta del cereal registró un crecimiento importante en los últimos años. Por ejemplo, en 2006 se superaron los ocho millones de dólares, y para este 2012 se espera que las ventas superen los 63 millones en exportaciones del grano.

Respecto a las hectáreas cultivadas, el viceministro de Desarrollo Agropecuario, Víctor Hugo Vásquez, informó que en 2011 alcanzó a 60 mil.

Con la declaración de 2013 como año internacional de la quinoa se buscará incrementar la frontera agrícola de este cereal hasta unas 100 mil hectáreas.

Explicó que para alcanzar esa meta el Gobierno dispuso de unos 84 millones de bolivianos, que se invirtieron durante 2011, para incentivar la producción del denominado grano de oro de los Andes.

En ese marco, el presidente Morales señaló que este año se canalizarán 10 millones de dólares para incentivar la producción de quinoa en el territorio nacional.

“Imagínense tantos años de cultivo sin la presencia del Estado, menos de la comunidad

internacional. Es un hecho histórico que 2013 sea declarado como año internacional de la quinua". Destacó Morales.

El Primer Mandatario pidió a los demás países productores de quinua, como Perú y Ecuador, que trabajen de manera conjunta en favor de la humanidad contra la crisis alimentaria mundial.

Bolivia es el primer productor y exportador de quinua en el mundo, controla cerca del 70% del mercado internacional, seguido por Perú que aún no supera el 20 por ciento del volumen total exportado, Ecuador y Colombia no producen más del 7%.

EEUU compra el 55% del grano boliviano

Estados Unidos compra el 55 por ciento de la producción de la quinua boliviana, lo que convierte a ese país en el principal comprador mundial del cereal, señaló el gerente comercial de Anapqui, Miguel Choque.

Bolivia es el primer productor del grano, seguido de Perú y Ecuador.

"El país es el único en el mundo que produce la quinua real, lo que la hace muy competitiva en el comercio internacional", sostuvo Choque.

El grano andino se constituye en un interesante producto, tomando en cuenta que su precio se duplicó y hasta triplicó en los últimos seis años.

Sólo como ejemplo, en el año 2005 el quintal costaba Bs 280, pero en 2011 llegó hasta Bs 800 producto del aumento de la demanda.

Según el ministro de Economía, Luis Arce Catacora, durante el año 2011 el sector quinuero reportó una exportación por 50 millones de dólares. Esto representa un crecimiento de 834% más que el registrado en 2005 (6 millones de dólares).

De acuerdo con los datos de esa cartera de Estado, en 2010 la exportación de quinua superó los 46 millones de dólares lo que refleja el crecimiento del sector que cultiva el grano.

Indicó que las ventas del cereal andino al exterior subieron "de 6 millones de dólares el año 2005 a más de 50 millones de dólares en 2011

...

Suben precios de cuatro productos en mercados

LUNES, 11 DE JUNIO DE 2012 10:21 | ESCRITO POR PAGINA SIETE |

La productora de alimentos Tusequis hace abono a partir del humus (estiércol) que generan las lombrices, después de que éstas son alimentadas con grasas, sangre y otros desperdicios orgánicos.

La empresa cuya planta está instalada en El Alto y que produce la línea de embutidos Stege, aprovecha así los desechos y el agua que se utiliza en la fabricación de los productos cárnicos.

“Un contaminante muy fuerte es la parte sangre. Nosotros tratamos de evitar que éste se vaya hacia el alcantarillado en las aguas que desechamos; y la parte sangre (ahora) va justamente a alimentar a las lombrices, que comen eso y la van desechando, y produce el humus”, dice Carlos Philippsberg, gerente de producción de Tusequis.

El ejecutivo indicó que la iniciativa se aplica desde julio de 2011, y surgió ante el problema que tenía esa empresa al momento de desperdiciar sus aguas.

El emprendimiento también ayudó a solucionar el problema que tenía la fábrica con el desecho de basura orgánica en el relleno sanitario. Estos desperdicios, a la larga generaban contaminación que afectaba a los afluentes que luego desembocaban en el lago Titicaca.

Página Siete visitó la planta de esta empresa a mediados de semana y conoció el proyecto basado en la lombricultura, que consta de un “lombriario”, una piscina donde viven las lombrices de la especie “californiana”, las cuales se alimentan con los desechos y producen humus.

En el sitio se introdujeron cuatro kilos de lombrices, que antes fueron adaptadas a la altitud y al frío de El Alto.

Cada día, un trabajador de la compañía alimenta a los invertebrados con basura orgánica y sangre, además de otros líquidos resultantes de la producción y limpieza de las máquinas. El operador echa entre 300 y 400 litros diariamente, lo que ayuda a conservar la humedad requerida para la generación del abono.

Otra fase para la producción de abono es la del “humus compostaje”, que es un procedimiento

en el que se mezcla el humus que generan las lombrices canadienses con el “contenido ruminal” (que es el contenido aún por digerir que se extrae del estómago de las reses faenadas).

El producto del compostaje es depositado en seis promontorios (conocidos como pilas) al lado de la piscina con lombrices.

Según Philippsberg, los desechos orgánicos que no consumen los gusanos, como las grasas que llegan a ser muy pesadas para ellos, son tratados en los promontorios. En cada uno se procesa entre 180 y 300 kilos de desperdicios orgánicos por día.

“Aquí prácticamente se deshace todo. La parte del humus y la parte del contenido ruminal, que tiene varias clases de bacterias, (los microorganismos) se encargan de ‘incinerar’ toda la materia grasa, la materia sólida que luego se vuelve abono”, explica el ejecutivo de la empresa.

Una tercera etapa para la producción de abono es el cernido, en la que se separan las piedras y otros desechos. El resultado es el fertilizante orgánico listo para ser utilizado.

Se estima que hasta agosto el proyecto de Tusequis pueda “cosechar” el abono, tras cumplir el año que se debe llevar de tratamiento para ese cometido.

Philippsberg sostiene que incluso a los 15 días de procesamiento en las pilas de “humus compostaje” ya está listo el abono para ser utilizado, pero explica que la compañía espera que éstas crezcan aún más.

Instalaciones

En la planta de Tusequis se habilitaron tres filtros para “atrapar” los desechos sólidos, como grasas y desperdicios cárnicos, que se mezclan con el agua.

Además hay bateas que recolectan la sangre de la producción de los embutidos.

Los desechos sólidos y la sangre luego se llevan al lombrario para alimentar a las lombrices, pero también son depositados en las pilas donde se realiza el proceso de compostaje.

El proyecto cuenta con una inversión de 15.000 dólares y está apoyado por el Centro de Promoción de Tecnologías Sostenibles y USAID (Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional).

Philippsberg explica que es un “proyecto demostrativo”, que pretende demostrar que esta práctica es útil y que puede ser replicada en El Alto por otras industrias de alimentos y bebidas.

Resalta que algunos de los beneficios que obtuvo Tuseq es que pudo “entrar en norma” con los requisitos para desechar el agua y evitar la contaminación en el relleno sanitario.

Aún no se define qué se hará con el abono, pero se analiza hablar con autoridades de la Alcaldía de El Alto para que el contenido ruminal que se usa en parques y que generan olores no deseados, pueden ser tratados por el proyecto.

La otra idea que el abono sea destinado a enriquecer los campos donde se produce quinua, que sufren deterioro por el uso intensivo que se está dando a este cultivo ante el boom de las exportaciones.

Punto de vista

Edwin Alvarado Coordinador de Lidema Cualquier esfuerzo que se haga de los espacios privados o públicos para reducir el volumen de residuos orgánicos que lleguen al relleno sanitario, está prolongando la vida útil del mismo. Además que con ello, se está reduciendo posibles conflictos sociales inmediatos, por disposición de nuevos rellenos sanitarios. Por otro lado, estamos frente a un manejo adecuado de residuos orgánicos, a través de la lombricultura, reduciendo sí riesgos de contaminación de suelos e enriqueciéndolos. De esta forma se está reduciendo riesgos de generación de gas metano. Y así se está reduciendo, por pequeño que sea el grado, la emanación de gases de efecto invernadero.

Finalmente estamos mostrando que es posible hacer una gestión integral de residuos sólidos, un paso al que los municipios del país ya deberían ingresar progresivamente para dar cumplimiento a la estrategia nacional de gestión integral de residuos sólidos que en su momento demandará la participación de la empresa privada completa y del sector público.

Usar lombrices cuida el medio ambiente y preserva vertederos

Tratar la basura orgánica a través de la lombricultura genera, al menos, tres beneficios: ayuda a cuidar el medio ambiente, contribuye a alargar la vida de vertederos y genera un abono natural de grandes cualidades, dicen dos especialistas.

Con el proceso se puede reciclar todo tipo de basura orgánica, ya sea la proveniente de las ciudades, de la agropecuaria o de la industria. Es a través de la digestión de las lombrices que se produce el “humus” (abono).

“La importancia radica en que disminuye la contaminación ambiental por residuos orgánicos generados por la ciudad o por las fábricas. Y el resultado final de esta práctica es el humus, el mejor abono del mundo”, explica el investigador Alberto Pati, uno de los impulsores de esta práctica.

Agrega que el abono sirve para áreas verdes, pero también para cultivos agrícolas, como papa, maíz y quinua. Este último atraviesa por un boom en los mercados internacionales, lo que a su vez ha impulsado que en la “zona intersalar” haya una expansión de la frontera agrícola, en desmedro de las áreas dedicadas al pastoreo de camélidos.

Pati explica que el abono que se genera a partir del estiércol de las lombrices californianas nutre los suelos que experimentan problemas de desgaste, para que puedan ser utilizados “por mucho más tiempo”, algo que, sostiene, no pasa con los fertilizantes químicos que “matan al suelo”.

Marcelo Polo, jefe de supervisión de Calidad Ambiental de Sistema de Regulación y Supervisión Municipal de La Paz, que lleva adelante un proyecto para aprovechar el humus, sostiene que la transformación de la basura orgánica en abono evita que los residuos sean depositados y enterrados en el vertedero municipal. Esto permite prolongar la vida del relleno sanitario de Alpacoma.

El 48% de los desperdicios que se dejan en el vertedero tiene origen orgánico y, por ende, puede ser aprovechado. Gracias al uso de las lombrices se puede extender en 26 años más la vida útil del relleno sanitario.

Resalta que otra de las ventajas que tiene la lombricultura es que permite utilizar esta “biotecnología” en los desechos que genera las industrias, como las del sector de alimentos.

“Es una alternativa ideal para tratar varios desechos industriales, incluso a los desechos de mataderos: pelambres, contenido ruminal, estiércol de los corrales, los restos de la faena, los cárnicos y grasas. Todos son transportados al relleno para ser tratados a través de la lombricultura y obviamente transformar estos desechos en humus”.

El proyecto que la empresa Tusequis, que produce la línea Stege, implementó en El Alto no es la única iniciativa para aprovechar a las lombrices.

En Mallasa hay una planta de tratamiento de la alcaldía y el jueves pasado se dio a conocer una estrategia para tratar los residuos sólidos orgánicos del Cementerio General. Otra experiencia se lleva adelante en comunidades aledañas a la bahía de Cohana, en el lago Titicaca.

Datos del proceso

- Lombricultura Es la crianza de lombrices, las cuales comen residuos orgánicos y producen “humus” (abono), a través de su estiércol.
 - Tipo La lombriz más utilizada es la Californiana, que es de color rosa y que según los especialistas tiene “mayor rendimiento” en este trabajo.
 - Reproducción La lombriz Californiana se reproduce rápidamente, pone 2 a 20 huevos cada 10 días durante seis años, que es el tiempo que suele vivir.
 - Tratamiento El proceso de transformación consiste en instalar una “piscina” y la que se introducen las lombrices y se les alimenta con los residuos orgánicos. A través de su digestión, producirán el “humus”.
 - Tiempo Según Carlos Philippsberg, gerente de producción de Tusequis, en su proyecto se realizará la “cosecha” en el periodo de un año.
 - Cosecha Según una cartilla del proyecto Ecovecindarios, para esta tarea se interrumpe la alimentación durante varios días, en este periodo las lombrices terminarán de consumir todo los desechos. Luego los técnicos procederán a extraer el humus
- ...

Bolivia alcanza el estatus de libre de Fiebre Aftosa sin Vacunación en el Altiplano

VIERNES, 08 DE JUNIO DE 2012 10:48 | ESCRITO POR ANF |

Los ganaderos orureños recibieron este jueves el Certificado que reconoce al Altiplano como Libre de Fiebre Aftosa sin Vacunación, otorgado por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y que pudo cumplirse merced al apoyo del Fondo de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO, por su sigla en inglés).

El Altiplano se constituye en la primera macro-región en obtener esta condición sanitaria en Bolivia. Con una extensión de alrededor de 133 mil kilómetros cuadrados y un total de dos

millones ochocientos mil cabezas de ganado, entre camélidos, ovinos, caprinos, bovinos y ovinos, todas especies susceptibles a la Fiebre Aftosa. El Altiplano boliviano abre el camino para la consolidación del objetivo del Gobierno boliviano de declarar todo su territorio libre de la enfermedad, al tiempo que permite incrementar en 12% el territorio sudamericano con este estatus, el cual hasta 2011 era de 21,4%.

Para los más de 24 mil productores que habitan el Altiplano boliviano el nuevo estatus representa la posibilidad de mejorar su calidad de vida y las condiciones para garantizar su seguridad alimentaria, al ampliar sus oportunidades de comercializar animales y productos tanto en el mercado interno como en mercados internacionales.

Así lo afirmó Merilio Morell, Representante de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO en Bolivia. Por otra parte llamó la atención sobre la necesidad de contar con tres pilares fundamentales para avanzar en el proceso de erradicación de la fiebre aftosa: voluntad política, conocimiento técnico y compromiso de los productores.

Este organismo de cooperación ha apoyado el proceso de certificación mediante una inversión directa de 1,01 millones de dólares, que han permitido el fortalecimiento de la capacidad técnica del Senasag, mediante la capacitación de su personal y la dotación de equipos de alta tecnología para sus laboratorios y oficinas locales.

Durante el evento, la FAO hizo entrega oficial del Castastro Ganadero del Altiplano y Valles así como de un puesto móvil de control que será utilizado por Senasag para garantizar la conservación del estatus obtenido en la zona altiplánica.

Según Deyanira Barrero León, Coordinadora Regional del Proyecto FAO Fiebre Aftosa, es fundamental no bajar la guardia y apoyar al Senasag para dar cumplimiento a la normatividad vigente en cuanto al control de movimiento de animales desde otras zonas del país, así como mantener una vigilancia epidemiológica con un enfoque basado en riesgo del hato ganadero de la región para evitar de esta manera situaciones que pongan en riesgo el reconocimiento. "Esta es una responsabilidad no solo del Senasag, los ganaderos son fundamentales en este proceso", puntualizó Barrero.

En esta ciudad, el Vicepresidente Álvaro García Linera y la Ministra de Desarrollo Rural y Tierras, Nemesia Achacollo, hicieron la entrega oficial de la Certificación, junto a la presencia de Merilio Morell, Representante de la FAO en Bolivia, organismo que apoyó el proceso de reconocimiento y Luis Barcos, Representante de la OIE para las Américas

...

Técnica japonesa produce más arroz

Con el apoyo de la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA), pequeños productores del San Buenaventura en el norte de La Paz concluyeron con éxito la segunda cosecha de arroz utilizando el sistema japonés de bajo riego. Este sistema ha logrado triplicar la producción en relación al sistema tradicional.

Proyecto. El proyecto "Agrícola Forestal con Valor Agregado para Elevar el Nivel de Vida de Pequeños Agricultores en el Norte de La Paz (Panlap)" se desarrolla en la población de San Buenaventura en el límite con el departamento del Beni y también ha demostrado sustanciales mejoras también en la producción de cacao.

"Las parcelas que han pasado por el proceso tradicional de chaqueo, rinden hasta 2 toneladas de arroz por hectárea, mientras que la parcela agroforestal ha logrado producir entre 6 y 8 toneladas de arroz, triplicando la cantidad cosechada", señala un informe de JICA.

Con el objetivo de garantizar la sostenibilidad de la aplicación de esta primera etapa del proyecto Panlap, la Gobernación de La Paz, los municipios de San Buenaventura e Ixiamas, tienen comprometida la participación de técnicos bolivianos quienes serán los encargados de la aplicación y transferencia de los conocimientos adquiridos en el manejo de la producción de arroz.

Terreno muy bueno para el arroz. El experto en producción de arroz, Nobuo Yonekura, quien trabaja en este rubro en la colonia japonesa de San Juan en Santa Cruz, explica que ha visitado la zona del norte de La Paz (San Buenaventura e Ixiamas) logrando identificar que el terreno es muy favorable para la producción de arroz bajo riego.

El experto señala que un aspecto destacable de la experiencia japonesa es que este sistema muestra ha dado sus frutos durante siglos. "Nosotros cultivamos sobre el mismo terreno durante 2 mil años", señaló.

Por su parte, Ernesto Guari, comunario de San Buenaventura, explica que la parcela demostrativa ha despertado mucho interés por parte de los pobladores.

"Con este sistema ya no hay necesidad de ir desmontando y chaqueando para producir arroz porque con arroz bajo riego podemos producir en el mismo terreno, de manera consecutiva", remarcó.

Además, el proyecto se viene implementando desde marzo de 2010 con un monto de \$us 3 millones

...

En mayo sube el costo de vida por los alimentos

MIÉRCOLES, 06 DE JUNIO DE 2012 10:08 | ESCRITO POR LA RAZON |



La subida en el precio de los alimentos incidió en la inflación registrada en mayo, cuyo índice alcanzó el 0,49% respecto al mes precedente. En lo que va del año, la elevación en el costo de vida llega al 1,75%, según un reporte oficial del INE.

El informe señala que los grandes grupos de consumo que presentaron crecimiento en sus precios en el mes de mayo fueron Alimentos y bebidas no alcohólicas en 1,09%, Bienes y servicios diversos en 0,57% y Restaurantes y hoteles en 0,25%.

Los rubros que registraron mayor incidencia positiva son el precio de la carne de pollo, el tomate, el locoto y la carne de res. Por el contrario, el precio de la papa, la manzana, el sábalo, la yuca y el servicio de transporte interdepartamental registraron mayor incidencia negativa con respecto al mes de abril.

Para este año, el Ministerio de Economía y Finanzas Públicas proyectó en la Ley Financial 2012 que la inflación será de 5%, tras registrar en 2011 un incremento del Índice de Precios al Consumidor (IPC) de 6,9%.

Según el reporte del INE, la variación positiva de 0,49% en mayo obedece al incremento de precios en las ciudades de Tarija, con 0,95%; seguida de Sucre (0,55%), Cochabamba (0,50%), Santa Cruz (0,49%), La Paz (0,47%), Potosí (0,44%), Oruro (0,41%) y Trinidad (0,31%).

Por el contrario, la ciudad que presentó decremento de precios fue Cobija con un 0,71%. La inflación acumulada durante los primeros cinco meses de la presente gestión representa el 35% respecto a lo proyectado por el Órgano Ejecutivo.

Un anterior informe publicado por la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) da cuenta de que la inflación regional se estabilizó en América Latina y el Caribe en los dos últimos años, situándose entre el 6% y el 7%.

Estabilidad. La FAO asegura en el informe de precios de abril que las cifras de inflación muestran una “clara señal de la estabilización en la fluctuación de los precios en la región”.

Otro informe de la FAO, de mayo de este año, indica que Sudamérica tiene una tendencia a la baja de la tasa anual de alimentos y destaca que principalmente Bolivia y Paraguay han mostrado un saludable avance. Sólo entre septiembre de 2011 y marzo de 2012 disminuyeron sus tasas inflacionarias de alimentos en más de diez puntos, señala el organismo internacional