

Papa boliviana alimentará la comida rápida

El Gobierno y representantes de los empresarios de comida rápida firmaron un convenio para que a partir de 2014 se consuma papa producida en cuatro departamentos de Bolivia y evitar, de esta forma, que se importe desde Perú casi el 94 por ciento que demanda ese sector.

El viceministro de Desarrollo Rural, Víctor Hugo Vásquez, informó que el objetivo es iniciar el proceso de industrialización del principal alimento de la canasta familiar y lograr que en dos años se consuma el 100 por ciento en los centros de comida rápida. De las 4.000 toneladas de papa congelada que demanda cada año este sector, sólo el 6 por ciento se produce en territorio nacional, el resto se compra del vecino país.

La agencia de noticias ABI señala que hasta fin de año este sector se abastecerá con 10 por ciento de papa "Desiree"; en septiembre del próximo año subirá al 60 por ciento y el 2014 se prevé llegar al 100 por cien. Las cosechas provendrán de La Paz, Cochabamba, Oruro y Potosí. Bolivia produce 970.000 toneladas de papa al año, pero sólo ocho toneladas se destinan a la comida rápida.

El director del Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal (INIAF), Lucio Tito, explicó que la papa que llega de Perú es más grande que la boliviana, es más barata y de rápida cocción, pero tiene poco valor nutritivo. En este sentido, dijo que uno de los objetivos de este convenio es reemplazarla por un tubérculo más nutritivo, pero también que sea barato para que pueda competir en igualdad de condiciones con el producto que ingresa principalmente por Desaguadero, desde Perú.

La Razón

En riesgo exportación de quinua a Europa

El futuro de las exportaciones de la quinua boliviana a Europa y el mundo está en peligro por la producción de este alimento en Anjou (Francia) bajo el impulso de la cooperativa Pays de la Loire que seduce a los consumidores por su valor dietético, y a los agricultores por el precio.

La advertencia fue hecha ayer en Oruro por el gerente propietario de la empresa exportadora Jatari, Jean-Marie Galliath. "Unos 40 agricultores cultivan la quinua sobre una superficie de 300 hectáreas (...) en las parcelas de Anjou desde el año 2009", afirmó en rueda de prensa el empresario francés-boliviano.

Galliath explicó, ante una audiencia que se dio cita en la Federación de Empresarios Privados de Oruro, que los investigadores de la Universidad de Wageningen de los Países Bajos han seleccionado una variedad de quinua adaptable al clima de Europa. Mostró artículos periodísticos publicados en Francia en 2011 sobre los resultados de la cosecha de quinua, en los que se menciona la construcción de una cadena de producción en fase con el pedido creciente de los consumidores, y que el producto se encuentra a la venta en 35 supermercados.

Uno de los artículos señala: "Comparado con su homólogo importado (quinua boliviana) de América del Sur, la quinua d'Anjou puede garantizar a los consumidores la ausencia total de gluten que favorece a las personas con alergia al gluten, también es más gustoso y sabroso".

Agregó que la cosecha del grano andino se lleva a Brissac, un lugar especializado en el manejo de este producto con una inversión de más de un millón de euros (\$us 1,29 millón), donde se limpia, estoquea y se envasa en sacos de 800 kilos, cuyas ventas luego

se multiplican. “Con este gran interés, la cooperativa piensa en habilitar más superficie y proponer precios muy atractivos a razón de 1.000 euros (\$us 1.291) la tonelada”, complementó Galliath.