

Comisión de Diputados aprueba en grande y en detalle la Ley Oecas

Jueves, 08 de Noviembre de 2012 12:24 | Escrito por Enlared Municipal |

La ley de las Organizaciones Económicas Campesinas Indígenas Originarias (Oecas), que espera su tratamiento en la Cámara de Diputados, garantizará el respaldo legal necesario para que las organizaciones económicas campesinas emprendan cualquier actividad en favor del desarrollo rural y la seguridad alimentaria en el país.

El criterio corresponde al presidente de la Comisión de Economía Plural, José Antonio Yucra, que ayer aprobó en grande y detalle el proyecto de Ley de las Oecas y la Integración de los Sujetos de la Agricultura Familiar Sostenible para la Soberanía Alimentaria que impulsará el fortalecimiento de los pequeños productores.

"Durante la jornada hemos aprobado esta ley en sus dos estaciones, y en consenso los diputados coincidimos en incluir el tema financiero, obligando al Estado a garantizar los recursos económicos del Gobierno, así como de las gobernaciones y municipios, para invertir en el tema de producción, garantizando alimentos para la población boliviana", explicó

Sugieren modificar ley de la madre tierra

Lunes, 12 de Noviembre de 2012 16:44 | Escrito por ANF |

Santa Cruz. El presidente Evo Morales dejó abierta el sábado la posibilidad de modificar la Ley de la Madre Tierra y Desarrollo Integral para Vivir Bien, debido a que pueden existir "de contrabando algunos términos". No obstante, aclaró que su revisión no debe alterar las garantías del pueblo boliviano a una alimentación digna. "Creo que en la Ley de la Madre Tierra metieron de contrabando algunos términos, algunos párrafos, así entiendo. Hay que revisar por supuesto para garantizar alimento para los bolivianos". ANF

Diputados aprueban ley para garantizar seguridad alimentaria

Miércoles, 14 de Noviembre de 2012 12:56 | Escrito por Oxígeno |

El pleno de la Cámara de Diputados aprobó ayer el proyecto de Ley 609 que tiene por objeto normar la agricultura familiar sustentable y las actividades familiares diversificadas, realizadas por las Organizaciones Económicas Campesinas, Indígena Originarias (OECA) y las Organizaciones Económicas Comunitarias (Oecom).

“(…) Realmente hemos hecho un proyecto que va a dar la prioridad a la seguridad alimentaria y la soberanía alimentaria desde las áreas rurales”, dijo la presidenta de la Cámara de Diputados, Rebeca Delgado, al aprobar el proyecto.

Por su parte, el presidente de la Comisión de Economía Plural, Producción e Industria, José Antonio Yucra Paredes, aseguró que con el proyecto se da un respaldo legal para la implementación de programas para el sector beneficiario.

Maní orgánico cochabambino se sirve en las mesas europeas

Miércoles, 14 de Noviembre de 2012 09:50 | Escrito por Opinion |

El maní orgánico cochabambino llega a las mesas europeas donde la demanda del producto boliviano se incrementa por su producción ecológica, su alta calidad y buen sabor. Este año tres asociaciones productoras de maní de Cochabamba, una de Potosí y otra de Sucre exportan 54 toneladas a Alemania y a otros países de Europa.

La Fundación Valles con el apoyo de la Fundación McKnight, de Usaid Bolivia y de la Embajada de Dinamarca promueve la producción orgánica de maní de los pequeños productores y su posterior comercialización.

Bolivian Agribusiness comercializa las 54 toneladas de maní a una compañía alemana que por segundo año demanda la producción boliviana. Dos containers, de 18 toneladas cada uno, ya fueron entregados en el puerto de Arica.

En Alemania, Holanda, Dinamarca y España entre algunos, consumen los [snacks](#) (maní en grano tostado con sal) y los spreads (mantequilla de maní fina y mantequilla de maní crocante salada).

En tres años de producción y dos de comercialización la demanda se incrementó en más de tres veces.

El año 2011 los pequeños productores exportaron 16 toneladas y en esta gestión 54. Para el 2013 se pretende duplicar este volumen, explica el responsable de la Planta Procesadora de la Asociación de Productores de Maní de Mizque (Apromam), Victor Salvatierra.

También se incrementaron los ingresos para los productores. El 2011 el valor de las ventas fue de 35.000 dólares y este año de 151.200 dólares. En el primer año se exportó un container y en éste tres.

Son cerca de 400 familias las que se benefician con el emprendimiento.

La Planta Procesadora del maní en Cochabamba se encuentra en Tintín, comunidad de Mizque situada a más de 170 kilómetros de la capital.

Salvatierra recuerda que el centro en sus inicios tenía sólo el objetivo de acopiar la producción de maní y con el tiempo y con el apoyo de la Fundación Valles se montó la Planta Procesadora equipada con máquinas peladoras y seleccionadoras.

La Planta Procesadora está certificada en buenas prácticas manufactureras. En la Planta también se procesa la producción de Aiquile y Sucre (Villa Serrano).

Las mujeres están especializadas en la selección del producto, tanto por su tamaño como por su calidad. Ellas descartan los maníes que no tienen un color homogéneo, los pelados, partidos y los enfermos (presentan aflatoxinas). Todas usan gorro para el cabello y guardapolvo blanco. Ahora están concentradas en la última tongada del producto que debe ser enviado a Alemania.

La docena de mujeres que trabaja en el lugar son de las comunidades próximas, muchas de ellas esposas de los agricultores. Es el caso de Frida Moreno cuyo esposo cultiva maní en la comunidad de Mairana Grande.

Frida expresa su satisfacción porque cuenta con ingresos propios. En dos semanas de trabajo puede ganar Bs 500 y disponer sus recursos en el estudio de sus tres hijos que todavía están en edad escolar.

Ella, como las otras trabajadoras, es capacitada constantemente y, por otro lado, los técnicos las califican de “expertas”.

El trabajo de selección del producto se inicia en julio y se prolonga hasta noviembre. Los demás meses ellas apoyan a sus esposos en la siembra y cosecha del producto. El pasado jueves ellas seleccionaban la producción de Villa Serrano.

Las muestras del producto son enviadas al laboratorio SGS de Alemania para que garanticen su calidad. La norma establece que el nivel de aflotoxinas es de 4 partes por billón. La certificación la realiza el laboratorio SGS.

Del resultado positivo del análisis depende cerrar el contrato con la empresa alemana.

Por su parte, el director general de la empresa Bolivian Agribusiness, Fernando Quintanilla, explica que el emprendimiento es el resultado de un largo proceso desde la obtención de la

semilla, la siembra, el cultivo, la cosecha, la limpieza, el pelado, envasado, almacenaje para cumplir los estándares necesarios para uno de los mercados más exigentes, como es el de Alemania.

El agricultor Ever Moreno es originario de Mairana Chico y cuenta que toda su vida se dedicó al cultivo del maní. Desde hace dos años ha incursionado junto con socios de 67 comunidades de Mizque en la producción del maní orgánico.

Moreno expresa su satisfacción con el proyecto y explica que para él es un desafío porque significa un aprendizaje constante.

Usan guano, ceniza y cal como pesticidas

“Con el uso de químicos se está lastimando el agricultor, la tierra y los ríos”, advierte el agricultor Wilfredo Herbas. Él asegura que en municipios vecinos la cosecha es abundante pero con el paso de los años los terrenos dejan de rendir y no producen más.

Herbas cuenta que en sus parcelas ecológicas hacen seguimiento a las cosechas, usan el guano de los animales para abonar, principalmente de cabra. También usan la cal y la ceniza.

CAPACITACIÓN Los técnicos les han capacitado en la fabricación de pesticidas a base de productos orgánicos.

Para los agricultores está claro que deben cuidar toda su unidad productiva, cuya extensión tiene un máximo de cuarta hectárea. De manera escalonada producen maní, frijol o maíz, pero toda el área es certificada como ecológica. Herbas dice que si usan químicos para el maíz y no para el maní ya no califican como orgánicos.

“Somos productores orgánicos y nos certifican todo lo que se produce en la finca, si se produce maíz o frutales, certifica toda la unidad”, explica por su parte el agricultor Ever Moreno.

PREVENCIÓN El coordinador general del proyecto Maní Orgánico, Tito Villarroel, añade que se ha desarrollado y se está aplicando continuamente una estrategia de prevención y control de aflatoxinas (sustancias tóxicas que pueden afectar algunas nueces) que permite que el maní exportado sea de alta calidad y sanidad y cumpla con los estándares exigidos por el mercado europeo.

Los socios reciben capacitación del manejo de buenas prácticas manufactureras.

“Mejoran sus ingresos y cuidan el medio ambiente”

El coordinador general del proyecto Maní Orgánico de Fundación Valles, Tito Villarroel, explica que el trabajo de asistencia técnica y apoyo realizado a los pequeños productores de maní de Mizque, Aiquile, Anzaldo, Torotoro y Villa Serrano refleja que el “modelo pequeño productor ecológico y exportación” puede ser viable y permitir a las familias de los valles interandinos,

incrementar sus ingresos contribuyendo a mejorar sus condiciones de vida y la salud de su medio ambiente.

El proyecto se encuentra en la segunda fase y es financiado por la Fundación MacKnight, Usaid Bolivia y la Embajada Real de Dinamarca.

El maní orgánico es un negocio que está en crecimiento en mercados internacionales, principalmente europeos. Por este motivo, en esta gestión se pretende al menos duplicar la cantidad de exportación de maní orgánico certificado en grano.

El precio que las organizaciones pagaron a sus socios por quintal de maní orgánico en vaina para la exportación se incrementó de Bs 340 el quintal en 2011 a Bs 370 el quintal el 2012.

El precio en el que las organizaciones han vendido maní procesado (pelado, seleccionado y empacado), al socio exportador, Bolivian Agribusiness, se aumentó de Bs 500 el quintal en 2011 a Bs 655 el quintal en 2012.

Villarroel destaca como los principales resultados obtenidos en el marco del proyecto, la organización de 620 fincas orgánicas certificadas según normas internacionales (Normas EC 834/2007 y EC 889/2008).

A la fecha se han logrado certificar 158,4 hectáreas como fincas de producción orgánica para la exportación.

Los agricultores están reunidos en cinco organizaciones de pequeños productores Apromam (Mizque), Aprom (Aiquile), Aparca (Anzaldo), Aipe-Río Caine (Torotoro) y Apromaji-Valles Serrano (Villa Serrano).

Las plantas de procesamiento han obtenido su sello de certificación de "Procesos Orgánicos".

Las organizaciones ahora pueden agregar valor al producto acopiado por sus socios.

Opiniones.

Víctor Salvatierra

Apromam-Mizque

El proyecto es importante porque los principales agricultores son los pequeños productores. La mayoría sólo cuenta con un cuarto de hectárea para el cultivo del maní orgánico y sus parcelas están en las zonas más altas.

Frida Moreno

Control de calidad

Nosotras hemos recibido la capacitación de los técnicos en buenas práctica de manufactura. Por ejemplo, debemos usar gorro para el pelo y guardapolvo para no contaminar el producto.

Jorge Salazar

Aprom - Aiquile

En Aiquile son 148 comunidades que se dedican a la producción de maní orgánico. En el municipio hay importante expectativa por los resultados que se han tenido y se realizan gestiones para implementar una planta procesadora.

Wilfredo Herbas

Mairana Chico

Nosotros abonamos nuestros terrenos con guano de los animales y combatimos las enfermedades con productos naturales como el Biol. Los técnicos nos capacitan para su preparación y para el cuidado de nuestras parcelas.

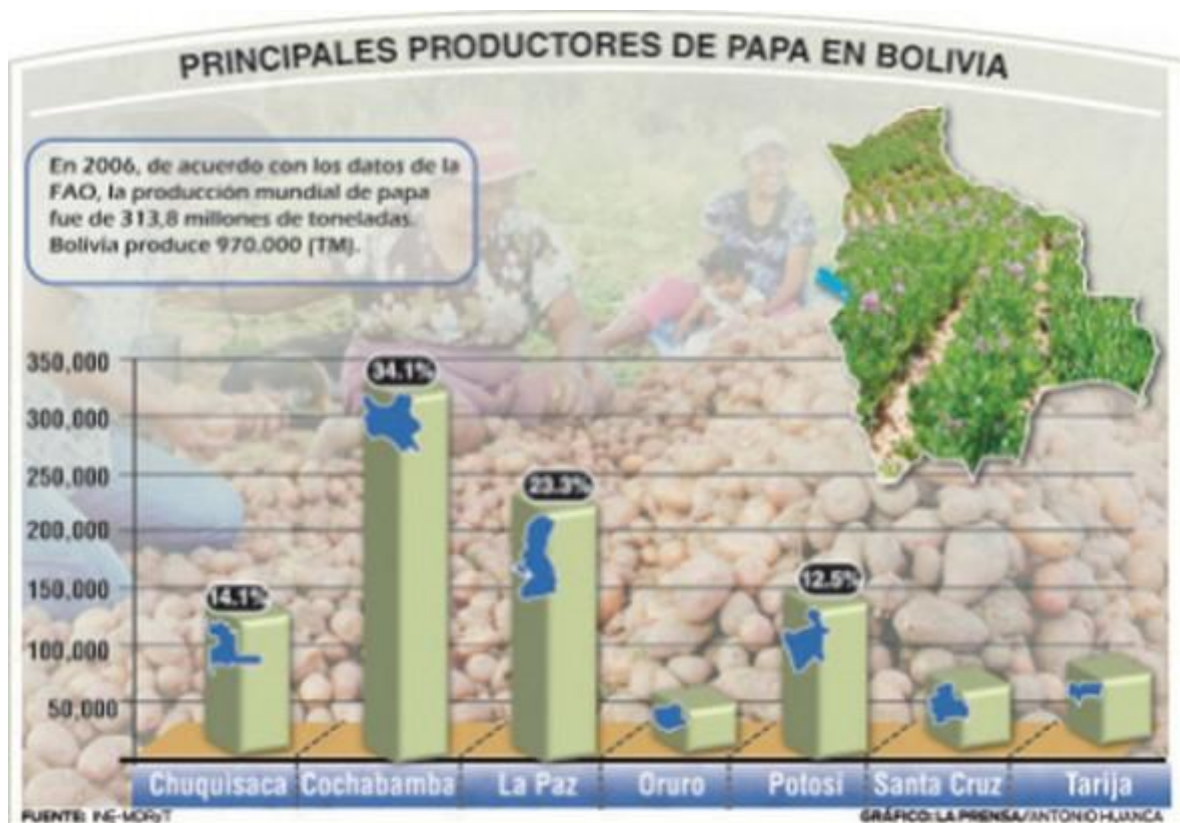
Ever Moreno

Mairana Chico

Estamos satisfechos por la demanda del maní. Las variedades que producimos se sirven en el exterior y cada año sube el precio en el que vendemos. Lo importante es que somos capaces de sembrar productos ecológicos sin dañar la tierra.

Producción de papa da \$us 335 millones

Jueves, 08 de Noviembre de 2012 12:21 | Escrito por La Prensa |



La producción de papa en Bolivia le genera 335 millones de dólares al Producto Interno Bruto (PIB) de Bolivia. El cultivo del tubérculo representa el 10 por ciento del PIB agrícola del país, según el Centro Internacional de la Papa (CIP).

El dato refleja que, la producción de papa contribuye al PIB general con el 1 por ciento. Según el ministro de Economía, Luis Arce, este año, el PIB superará los 26.800 millones de dólares.

La autoridad hizo conocer el dato el martes, cuando presentó el Presupuesto General del Estado (PGE) 2013. Informó que en términos de producción, Bolivia superará este año los 26.800 millones de dólares, cifra que representará un crecimiento de más de tres veces con respecto al PIB nominal de 2005, que ascendió a 9.574 millones de dólares.

La producción. Según datos del CIP, más de 240.000 familias se dedican al cultivo de la papa, aproximadamente el 34 por ciento de las 700.000 unidades productivas que se dedican a la agricultura en el país.

En 2008, según informes de la institución, con base en datos del Instituto Nacional de Estadística, la producción de papa aportó a la economía aproximadamente con 300 millones de dólares.

Por regiones, según el CIP, que se basa en información gubernamental, el departamento que más papa produjo en 2010 fue Cochabamba con 34,1% de la cosecha nacional; le sigue La

Paz con 23,3%; Potosí, 14,1%; Chuquisaca, 12,5%, y con menor participación figuran Tarija, Santa Cruz y Oruro (ver infografía).

Entretanto, datos del Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE) señalan que más de 260.000 familias producen más 970.000 toneladas sobre unas 185.000 hectáreas. El consumo per cápita en el país es de 43 kilogramos por año.

El CIP destaca que en Bolivia hay más de 1.000 variedades de diferentes colores, formas y sabores de papa que contienen hierro, zinc y vitamina C, nutrientes que pueden contribuir a combatir la desnutrición crónica rural en menores de tres años.

El rol del cip. La misión del CIP, con sede en Lima, es trabajar con sus socios para lograr seguridad alimentaria, bienestar y equidad de género para las familias pobres, dedicadas a la producción de raíces y tubérculos, por medio de la investigación y la innovación en la ciencia, la tecnología y el fortalecimiento de capacidades.

El CIP, a través del Programa Regional de Ciencia en Papa en Latinoamérica y el Caribe, coordina y ejecuta proyectos de investigación y desarrollo de este cultivo en Bolivia, Ecuador, Perú y Colombia en alianza con diversas instituciones nacionales.

La papa es uno de los tres cultivos alimenticios más importantes en el mundo junto al trigo y maíz. Por su alto valor nutritivo y adaptabilidad a diversos climas, es uno de los diez alimentos de mayor producción en los países en desarrollo, como China.