

Alta oferta baja precios de granos

Los precios internacionales de soya, maíz y trigo bajaron en 3, 13 y 6 por ciento, respectivamente, en abril en comparación a marzo.

En los últimos tres años, la cotización de estos granos mostró una tendencia gradual a la baja debido a la sobreoferta mundial, informó ayer la gerente técnica del Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE), María Esther Peña.

La baja en los precios de la tonelada métrica (TM) de esos granos, en abril, se debe a una mejora en las condiciones climáticas de las zonas productivas en EEUU, según el gerente general del IBCE, Gary Rodríguez, y el máximo histórico en la producción alcanzado por Brasil para este año, según el gerente general de la Cámara Agropecuaria del Oriente (CAO), Edilberto Osinaga.

El precio de la TM de soya bajó de 534,17 a 515,89 dólares, en el caso del maíz de 289,46 a 251,76 dólares y el trigo de 270,71 a 254,18 dólares, según datos de la Bolsa de Comercio de Bolivia elaborados por el IBCE.

Rodríguez agregó que el Departamento de Agricultura de EEUU (USDA) pronosticó una sobre oferta mundial, provocada por buenas campañas agrícolas en Sudamérica y EEUU, que probablemente incidirán en una disminución de precios los próximos meses.

Peña explicó que “el hecho de que hoy en día Estados Unidos cuente con una zona productiva más favorable en condiciones climáticas y que Brasil está viendo su máximo histórico en producción de alimentos, nos lleva a pensar que esta caída de los precios internacionales irá a la baja por sobreoferta”.

En su criterio, “ante una disminución de precios, una acción sabia del Gobierno sería ver más allá del corto plazo, dando apoyo incondicional al productor. Es decir, estar dispuesto a incentivar al productor nacional con créditos blandos, riego, asistencia técnica y el uso de la biotecnología para mejorar la productividad”.

Reiteró que ante una disminución de los precios, no habrá otra posibilidad que mejorar los rendimientos y bajar los costos.

“Sería importante que desde el Estado se promueva una competitividad sistémica” agregó.

Sin embargo, para Osinaga, la caída es coyuntural, “porque lo que se ha visto es que estamos en un nivel de equilibrio con niveles de producción y demanda menos pronunciados”.

“En el largo plazo, la tendencia es que los alimentos siguen en un buen nivel de precios”, sostuvo.

La Razón

Tóxicos en papa, maíz, lechuga y tomate, por encima de lo tolerado

La ingestión de arsénico, cromo, cadmio, níquel, zinc y otros incrementa el riesgo de aparición de tumores y de enfermedades en los aparatos digestivo, respiratorio y reproductivo.

Riesgos del consumo de metales pesados

La ingestión de elementos potencialmente tóxicos incrementa el peligro de aparición de tumores y enfermedades en órganos vitales así como en los aparatos digestivo, respiratorio y reproductivo.

La exposición a niveles más bajos puede producir náuseas y vómitos, la disminución del número de glóbulos rojos y blancos, ritmo cardíaco anormal, fragilidad capilar y una sensación de hormigueo en las manos y los pies. La ingestión prolongada de niveles bajos de arsénico inorgánico puede generar oscurecimiento de la piel y la aparición de pequeños callos o verrugas en la palma de las manos, la planta de los pies y el torso.

Es esencial para mantener buena salud. Sin embargo, la exposición a dosis altas puede ser perjudicial. La ingestión puede ocasionar náuseas, vómitos, calambres estomacales o diarrea. Y el consumo en niveles altos puede dañar el hígado y los riñones e incluso causar la muerte.

El efecto principal que se observa en animales que ingieren compuestos de cromo VI es la irritación y úlceras en el estómago y el intestino delgado. Los compuestos de cromo III son mucho menos tóxicos y no parecen causar estos problemas.

La ingestión de muy poco zinc no causa problemas. Los efectos nocivos generalmente empiezan a manifestarse a niveles 10 a 15 veces más altos que lo necesario. La ingestión de grandes cantidades, aun brevemente, puede causar calambres estomacales, náusea y vómitos. Si estas grandes cantidades se producen durante un periodo prolongado, pueden ocasionar anemia y disminución de los niveles del colesterol beneficioso.

Se acumula en los riñones, donde ocasiona un daño en el mecanismo de filtración. Esto causa la excreción de proteínas esenciales y azúcares del cuerpo. También origina diarreas, dolor de estómago y vómitos severos, fragilidad de los huesos, fallos en la reproducción y posibilidad incluso de infertilidad.

El efecto adverso más común de la exposición al níquel es una reacción alérgica. La exposición a niveles altos de compuestos de níquel fácilmente solubles en agua también puede producir cáncer cuando hay compuestos de este elemento poco solubles u otras sustancias químicas cancerígenas.

PRESENCIA DE LA F.F.J.A. RAZÓN FUENTE: INSIGNIA ALICATORIA AMBIENTAL DE LA CONTRALORIA GENERAL DEL ESTADO.

Info enfermedades digestivas.

La Razón / Daymira Barriga / La Paz

02:23 / 22 de mayo de 2013

La auditoría ambiental de la Contraloría General del Estado a la cuenca del río La Paz halló en verduras y hortalizas cultivadas en los campos de Mecapaca concentraciones por encima del límite permitido de arsénico, cromo, cadmio, níquel y zinc.

Estos elementos “son potencialmente tóxicos para la salud debido a que han sido identificados en productos destinados al consumo humano y en concentraciones que sobrepasan los umbrales considerados como límites máximos permitidos”, dice el informe de auditoría K2/AP05/G12. El límite máximo permitido es el valor o rango asignado a un parámetro, el cual no debe ser excedido.

La ingestión de arsénico, cromo, cadmio, níquel, zinc y otros “incrementa el riesgo de aparición de tumores y de enfermedades en los aparatos digestivo, respiratorio y reproductivo con consecuencias no sólo para el consumidor sino para su descendencia”, advierte. (Ver infograma).

En Bolivia no hay una norma que regule la concentración de elementos tóxicos en los productos agrícolas, por lo que la entidad tomó como referencia parámetros establecidos por la EPA (US Environmental Protection Agency o Agencia de Protección del Medio Ambiente de Estados Unidos). El muestreo de papa, maíz, repollo, lechuga, remolacha y tomate fue efectuado por personal del laboratorio Spectrolab y los análisis por ACTLABS, un laboratorio de Canadá.

La existencia de metales en las aguas del río La Paz, que tiene diferentes denominaciones a lo largo de su curso —Jhunu Tincut Jahuira, Kaluyo, Choqueyapu y La Paz— se debe a la actividad minera que se realiza en la cabecera de ese curso y a las descargas industriales en sus principales afluentes (ríos Cotahuma, Orkojahuira, Achumani, Irpavi, Huayñajahuira y Achocalla).

Esta agua no tratada —contaminada además por las descargas del alcantarillado sanitario— es empleada en el riego en el municipio de Mecapaca, cuyos agricultores carecen de fuentes alternativas de irrigación.

La primera fuente importante de contaminación de elementos potencialmente tóxicos tiene su origen en las nacientes del río La Paz, donde se encontró la presencia de arsénico, zinc, cobre y plomo en menor concentración.

En cuanto a los productos que crecen bajo tierra, el análisis descubrió que la papa colectada de la comunidad Avircato contiene concentraciones de arsénico y cromo que superan los parámetros permitidos, el cobre se halla al límite de lo tolerado, mientras la remolacha de Huaricana presenta concentraciones altas de arsénico, cobre y zinc.

Respecto a los que se desarrollan a flor de tierra, en la lechuga de las comunidades de Huaricana y Millocato “las concentraciones de arsénico, cromo y cobre superan los umbrales máximos permitidos” y el níquel de la muestra del vegetal tomada en Millocato “se encuentra ligeramente sobre el estándar establecido”. El tomate de esa última comunidad “supera los límites permitidos de arsénico, cadmio, cromo, cobre, níquel y zinc”, advierte.

En cuanto a los productos de tallo alto, las muestras de maíz, extraídas de la comunidad de Huaricana, tienen cuatro elementos —arsénico, cromo, cobre y zinc— “que superan lo permitido”. Además, señala que en casi todos los productos, a excepción de la lechuga y la papa, se halló zinc; en altas concentraciones en la remolacha, maíz y tomate, analizados en laboratorio.

Colección y análisis de muestras

Detalle

Personal del laboratorio Spectrolab colectó muestras de vegetales producidos en los valles de Mecapaca. El análisis fue efectuado por el laboratorio canadiense ACTLABS, que usó el equipo INNA, que aplica radiación gamma a los productos y permite determinar 35 elementos simultáneamente. No requiere procesos químicos, lo que minimiza errores, explica el informe de la auditoría

...

El contrabando de Bolivia a Perú alcanzó \$us 248 MM

La mayoría de los artículos comercializados en Puno producto de esta actividad ilícita son de primera necesidad y en menor cantidad pequeños equipos tecnológicos, además de bebidas alcohólicas.



Acuerdo. Autoridades de Bolivia y Perú inauguran la Aduana Integrada en Desaguadero. Víctor Gutiérrez.

La Razón / Aline Quispe / Desaguadero

02:36 / 22 de mayo de 2013

En 2011, la mercadería ilegal que ingresó desde Bolivia hacia Perú alcanzó un valor de \$us 248 millones. La mayoría de los productos internados ilícitamente fueron alimentos. La Aduana boliviana dijo que hará un estudio para determinar el monto por la entrada de contrabando al país.

La superintendente Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (Sunat) de Perú, Tania Quispe, informó ayer que, según datos oficiales de la entidad, en 2011 ingresó mercadería de contrabando a ese país por un valor total de \$us 536 millones. No obstante, indicó que esa cifra se triplicaría si se toma en cuenta el valor de venta de esa mercancía.

Quispe hizo estas declaraciones durante el acto organizado en la localidad fronteriza de Desaguadero para la suscripción de un acuerdo entre Bolivia y Perú que permitirá efectuar controles aduaneros integrados.

La superintendente precisó que de los \$us 536 millones, el 72% de la mercancía ilícita se introdujo por la zona sur del Perú. Ese país limita al sur con Chile y al sudeste con Bolivia. Quispe detalló que de ese monto total, el 46% de la mercadería ingresó por la región de Puno, que limita con territorio boliviano. Señaló que el valor de esa mercancía está calculado en unos \$us 248 millones.

Ilícito. Especificó que la mayoría de los artículos comercializados en Puno producto de esta actividad ilícita son de primera necesidad y en menor cantidad pequeños equipos tecnológicos, además de bebidas alcohólicas, calzados, entre otros.

El 18 de diciembre de 2011, La Razón informó que Puno parece una extensión más del departamento de La Paz. Cada año hay 600 solicitudes de visa de estudiantes peruanos, y al azúcar o el gas bolivianos que consume la ciudad, subsidiado por el contrabando, se sumaron otros productos, sin control de las autoridades.

Entonces, en una visita a Puno y Desaguadero, este medio pudo constatar que los contrabandistas se las ingenian para introducir maíz amarillo, soya, arroz y aceite. El exintendente de la Aduana de Puno Fernando Núñez indicó que entre el 35% y 40% del contrabando que ingresa al Perú se hace por ese punto. En 2011 hubo una escasez de azúcar en mercados de La Paz y Santa Cruz.

Quispe mencionó que el 80% de los productos ilegales llegan al mercado de Puno por la zona norte a través de camiones que forman las llamadas “culebras” que transitan la ruta Moho hacia Huancané. Mientras, el 20% de esa mercadería ingresa por la zona sur de Desaguadero y Kasani mediante el contrabando hormiga. En ese marco, Quispe afirmó que la información permitió al Sunat en el último año combatir el contrabando por varios frentes de acción, intervenciones e intensos operativos.

La presidenta de la Aduana Nacional de Bolivia (ANB), Marlene Ardaya, aseguró ayer que en esta gestión se realizará un estudio para establecer el valor y las pérdidas por la internación de mercadería de contrabando hacia el país, el cual se prevé concluir en un año y medio. La autoridad acotó que el proyecto, que se está diseñando, se hará con recursos propios y tendrá datos como qué tipo de mercancías entran por las diferentes zonas fronterizas.

Con la Aduana Integrada subieron registros

En un mes de la implementación de la Aduana Integrada en Desaguadero, el registro de tránsitos provenientes de Perú al país llegó a 1.600, lo que representa un incremento del 77,77% con relación a lo obtenido en abril de 2012, que fue de 900.

Así lo informó ayer la presidenta de la Aduana Nacional de Bolivia (ANB), Marlene Ardaya, quien indicó que el 4 de abril la Aduana Integrada establecida por ambos países empezó a funcionar con el propósito de mejorar el control de las mercancías que salen desde y hacia territorio boliviano. “Esta iniciativa

surge de la necesidad de mejorar las actuales condiciones de control en este punto fronterizo y es un desafío que tenemos ambas administraciones”.

La funcionaria expresó que el acuerdo permitirá el intercambio de datos en línea de la mercadería procedente de Perú con tránsito hacia Bolivia. La superintendente Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (Sunat) del Perú, Tania Quispe, dijo que el control aduanero integrado evitará la duplicidad de trámites y se registrará la salida e ingreso de personas, equipajes, mercancías, vehículos, entre otros.

Más datos sobre la temática

Pérdidas

Quispe señaló que Perú perdió en 2011 \$us 106 millones por el no pago de tributos.

Cálculo

El IBCE estimó en \$us 300 millones la pérdida que cada año debe enfrentar el país por la actividad ilícita

...

Expertos debaten incorporación de insectos en gastronomía boliviana

Recientemente la FAO destacó la importancia del consumo de insectos para combatir el hambre en el mundo.

La Razón Digital / ABI / La Paz

13:12 / 22 de mayo de 2013

Expertos reunidos el miércoles en el II Foro Gastronómico Amazónico, que se realiza en la ciudad de La Paz, discuten la eventual incorporación de insectos en la gastronomía boliviana, por su alto valor nutritivo y como una alternativa para coadyuvar en la política de seguridad alimentaria.

'En Bolivia hay pueblos en la Amazonía que consumen insectos, el problema es que estos insectos no están incorporados en nuestra cocina de forma usual, ese consumo lo han hecho más como (práctica) medicinal, por su alto valor vitamínico', explicó el director de la Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia, Guillermo Iraola.

Recientemente la FAO destacó la importancia del consumo de insectos para combatir el hambre en el mundo.

'Van a ver las posiciones de la gente que no querrá incorporar esto dentro de una alimentación diaria por un tema de aprensión a este tipo de propuesta y otros que podrán demostrar que sus valores vitamínicos, entre otros, son muy

importantes y que pueden ser utilizados en la gastronomía y difundir que puede solucionar problemas de alimentación en el mundo', agregó.

Iraola manifestó que ese foro, en el que participan biólogos de la Universidad Amazónica de Pando y el Centro de Investigación y Preservación de la Amazonía, además del apoyo de la Agencia para el Desarrollo de las Macroregiones y Zonas Fronterizas, busca mostrar el potencial de los innumerables insumos escondidos en la Amazonía para utilizarlos en la cocina nacional e internacional.

'Yo creo que así como la quinua podríamos tener en Bolivia más de 30 productos importantísimos para la alimentación humana. Lo que pasa es que nunca hemos entrado al estudio verdaderamente de sus valores nutricionales. Bolivia al tener 65% de territorio como área amazónica tiene un potencial fenomenal para este tema', aseguró