

Va la ley de seguridad alimentaria

Tras casi un año de trabajo, el Concejo Municipal de La Paz aprobó la Ley Municipal de seguridad Alimentaria, que tuvo como base un estudio realizado por la Dirección de Ordenamiento Territorial de la comuna, cuyo principal hallazgo fue que alrededor del 55 por ciento de los habitantes de La Paz no puede garantizar su alimentación diaria.

El estudio identificó también, 40 estrategias viables para la aplicación de acciones a partir de la promulgación de la norma.

La ley, aprobada por unanimidad en el pleno de Concejo, prescribe acciones que van desde la regulación en la producción de alimentos hasta la educación ciudadana en torno a un correcto uso de ellos.

El proceso ha sido inscrito en el Plan Municipal de seguridad Alimentaria.

El Deber / Santa Cruz

Granizada destruyó cultivos y asustó en Tarija

Más de 10 comunidades del área rural y barrios periféricos de la ciudad de Tarija fueron damnificados por una fuerte granizada que cayó el viernes por la tarde, después de soportar una ola de calor con temperaturas entre 30 y 35 grados centígrados.

A su paso, el fenómeno natural destruyó cultivos agrícolas, árboles frutales y ornamentales. El granizo también provocó la crecida de quebradas, generando temor en vecindarios aledaños.

En la comuna tarijeña y en poblaciones rurales se está llevando a cabo la cuantificación de daños y de las áreas afectadas.

El secretario ejecutivo de la Federación Sindical de Comunidades Campesinas de Tarija (Fscct), Pánfilo Guzmán, expresó su preocupación por las granizadas consecutivas que sufre el sector en esta época.

La granizada tuvo su impacto en las comunidades de Lazareto, Turumayo, Tablada Grande, San Andrés y Guerrahuayco, donde hay plantaciones de papa, maíz y hortalizas. A esto se suman árboles de durazno, ciruelos y de higos

Alimentos procesados

En la localidad de Ivirgarzama, se encuentra la primera planta de leche de la empresa estatal Lácteos Bolivia (Lacteosbol) que desde 2011 ya opera produciendo yogur y dos variedades de queso.

Rocío Cacasaca, jefa de planta de Lacteosbol-Ivirgarzama, sostuvo que la capacidad de producción es de 7.000 litros de yogur al día (de un litro y de 160 ml) y de 500 kilos/día de queso (fresco y maduro) y que por el momento todo va destinado al desayuno escolar.

En cuanto a la recolección de la materia prima, hay ocho puntos de acopio en los que 130 productores venden a Bs 3,35 el litro de leche.

Al respecto, Lorenzo Rodríguez, un ganadero que tiene 50 vacas lecheras explicó que desde que opera la planta, su producción aumentó en 30 litros, lo que le incentiva a realizar más inversiones ya que tiene asegurada la compra y puede proyectar su oferta.

Frutas con valor agregado

Camino a Villa Tunari (Villa 14), se encuentra la procesadora de cítricos, construida en 2.000 m², en donde 21 personas trabajan para producir jugos de manzana, maracuyá y naranja.

La potencia instalada le permite a la planta requerir entre 20.000 y 30.000 unidades de fruta para procesar entre 8.000 y 10.000 litros de jugo.

Julio Puma, encargado de la planta, indicó que desde 2010 los productores de frutas cuentan con una alternativa para mejorar sus precios.

Puma precisó que en el lugar se fabrican jugos y mermeladas, y que los primeros están destinados al subsidio infantil y al desayuno escolar.

Cada dos semanas se fabrican unas 160.000 unidades de jugo de 160 ml y en cuanto al subsidio infantil, a Santa Cruz se le hace llegar entre 3.000 y 4.000 unidades, a Cochabamba entre 1.000 y 2.000 y a Oruro unas 500.

En Villa Sacta, Luis Eduardo Cruz, encargado en el control de las obras de la nueva planta procesadora de cítricos, destacó que se está invirtiendo unos \$us 2,8 millones.

La factoría tendrá una superficie cubierta de una hectárea, con una capacidad para procesar 10 toneladas de fruta por hora.

En el lugar trabajan 38 personas de forma directa y se subcontratan a otras 20.