

Rubro de alimentos tiene guía para el control de inocuidad

Cadexco presentó ayer un compendio de siete guías técnicas para la aplicación del sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (Haccp) para el rubro de alimentos.

La gerente de Cadexco, Claribel Aparicio, explicó que es un instrumento para identificar peligros específicos y medidas para su control, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.

Cochabamba se constituye en el principal departamento exportador de productos alimenticios donde destacan las oleaginosas, banana, piña, palmitos en conserva, frutos deshidratados, yuca en lata, cereales pastas, lácteos, entre otros, según Aparicio.

“Con esfuerzos como éstos queremos brindar a las empresas más opciones de apertura de nuevos mercados, llegar a nuevos compradores internacionales, cumplir las mayores exigencias a nivel nacional y coadyuvar a cumplir las exigencias”, indicó.

Alimentos de contrabando venían con sello nacional

La Aduana Nacional de Bolivia (ANB) incautó 200 quintales de azúcar y otros 200 quintales de arroz en el puesto de control de Abapó que eran internados de contrabando desde Argentina, vía Yacuiba.

El gerente regional de la ANB Santa Cruz, William Castillo, dijo que el operativo se realizó el martes a las 06:00. Los dos camiones retenidos deben pagar una multa del 50 por ciento del valor de la mercadería decomisada y los productos serán incinerados, dijo.

Lo curioso del caso es que el azúcar estaba envasado en bolsas reutilizadas de los ingenios azucareros de Guabirá y Unagro, pero con el peso del quintal de exportación; es decir, en envases de 50 kilogramos. Lo mismo sucedía con el arroz, que venía en bolsas con el rótulo de ingenios arroceros de las provincias del norte cruceño.

“Nos llamó a la atención que por Yacuiba venga azúcar con la marca Guabirá y arroz nacional”, señaló el gerente regional de la ANB.

Castillo dijo que la Aduana y el Control Operativo Aduanero (COA) de la Policía seguirán con sus esfuerzos de combatir el contrabando porque afecta a los productores nacionales y constituye un riesgo para la población consumir alimentos que no tienen registro sanitario.

A su vez, el presidente de Guabirá, Carlos Rojas Amelunge, sostuvo que el contrabando no sólo afecta a las agroindustrias y a los agricultores, sino que el Estado se ve perjudicado porque no recibe el pago de impuestos para obras públicas.

Castillo dijo que, a raíz del pedido de los productores agropecuarios y agroindustriales de Santa Cruz, la ANB ha intensificado los controles al ingreso de productos alimenticios.

Rojas recordó que el sector productivo cruceño sostuvo varias reuniones con la presidenta de la Aduana Nacional, Marlene Ardaya, y con los ministros del área agrícola y productiva para solicitar que se encare una lucha intensa contra el contrabando.

Área cultivada de quinua cae en 60% con respecto a 2015

El área cultivada de quinua se redujo en 60% con respecto al año pasado, debido a fenómenos climáticos como sequías y heladas, además de la caída de los precios del grano, informó el presidente de la Asociación Nacional de Productores de Quinua (Anapqui), Benjamín Martínez.

"Debido a las sequías, heladas y a ventarrones, a la fecha hay una pérdida del 60% en las áreas cultivadas; eso, sumado a la baja de los precios de la quinua, ha mermado nuestra producción este año", agregó Martínez.

El ministro de Desarrollo Rural y Tierras, César Cocarico, ya había adelantado en enero que la producción de quinua en la presente gestión caería de manera sustancial, aunque no precisó en qué porcentaje, por la aguda sequía que se vive en las regiones productoras y por la falta de incentivos a la comercialización.

"Este 2016 va a bajar sustancialmente la producción de quinua; por un lado por la sequía y, por el otro, por la desmotivación que existe por la falta de comercialización que se ha tenido en 2015", señaló la autoridad.

Ya el año pasado la producción de quinua tuvo un descenso de hasta 25% con respecto al año anterior, por la caída de precios, los efectos climáticos y por la agresiva competencia de Perú.

Además, el precio de la quinua disminuyó de 2.000 bolivianos el quintal en 2014 a entre 500 y 300 bolivianos por quintal en la actualidad.

Las exportaciones de quinua bajaron de 197 millones de dólares en 2014 a 107 millones de dólares en 2015, un 45% menos.

Del total de ventas, el 60% tiene como destino los mercados de Estados Unidos y Canadá, el 25% Europa y el resto va a otros países de Latinoamérica, Asia y Oriente Medio.

Medidas

El ejecutivo de los productores de quinua afirmó que se toman medidas para paliar la baja de precios e incentivar el cultivo mediante la búsqueda de una denominación de origen para la quinua real, producida en la provincia de Sud Lípez.

"Nuestra quinua real tiene propiedades especiales gracias a la cercanía de los salares de Uyuni y Coipasa, propiedades que no tienen otras variedades y buscamos explotar esa veta", dijo.

La quinua real tiene un grano más grande que las otras variedades; además, contiene una mayor concentración de proteínas y de saponina, y es más salitrosa que las otras variedades existentes.

Los productores creen que la denominación de origen aumentaría el valor de la quinua nacional en los mercados internacionales.

"Queremos que la quinua boliviana sea reconocida y diferenciada de las demás en los mercados internacionales, dotándola de un valor agregado", recalcó Martínez.

Grano de oro

Origen La quinua es nativa de las zonas altoandinas de Bolivia y Perú. Sin embargo, también es cultivada en zonas altas de Ecuador, Colombia, el norte de Argentina y al nivel del mar en Chile. Actualmente se cultiva en más de 90 países.

Propiedades La quinua es el único grano conocido que provee todos los aminoácidos esenciales necesarios para el desarrollo del cuerpo humano. Contiene minerales como potasio, calcio, fósforo y hierro y no gluten.

Variedades Además de la real, en Bolivia se cultivan principalmente tres variedades: la quinua roja, la quinua blanca y la quinua negra.