

En Santa Cruz se alistan para producir quinua desde 2018

En dos años más, Santa Cruz formará parte de las zonas productoras de quinua en Bolivia. Una investigación privada, que se desarrolla desde hace cuatro años, intenta hacer posible producir quinua de grano pequeño, pero con rendimientos que superan las dos toneladas por hectárea, cuando el actualmente logran media tonelada por hectárea en las zonas tradicionales.

Aunque los productores de quinua de las zonas tradicionales del país no ven con buenos ojos la iniciativa, la quinua podría convertirse en un cultivo alternativo ante la sequía en oriente.

Según el agrónomo y especialista en mejoramiento genético de plantas, Marín Condori, que está a cargo de la investigación, actualmente se cuenta con el material genético tropicalizado, lo que significa un avance del 80 por ciento. El 20 por ciento restante corresponde al manejo agronómico de los cultivos.

Tres tesis complementarán la investigación y definirán cuántas plantas por hectárea deben colocarse para una producción óptima, qué productos controlarán el ataque de plagas que no sean tóxicos y cómo controlar la maleza una vez que la planta de quinua haya nacido (postemergente).

Los granos de quinua que se producen en el altiplano superan los 2 milímetros de diámetro. En tanto, la quinua que se implementará en Santa Cruz tendrá un grano más pequeño, pero con un ciclo máximo de seis meses de producción.

Condori inició la investigación en 2012 como iniciativa privada para implementar el cultivo de quinua en Santa Cruz, en la hacienda agrícola y ganadera El Señor SRL, ubicada en Aguaf, municipio de Fernández Alonso, en la zona del Norte Integrado.

Al respecto, el presidente de la Asociación Nacional de Productores de Quinua (Anapqui), Benjamín Martínez, considera que la producción de quinua en otras regiones podría alterar aún más el comportamiento del mercado, además de afectar la imagen de calidad que caracteriza a la quinua boliviana en el exterior.

Martínez explica que en el mercado externo hay más de 90 países ofertantes de quinua, por lo que la competencia es “fuerte” y redujo su precio de 6.500 a 1.800 dólares la tonelada después de 2013, declarado Año Internacional de la Quinua.

Actualmente, alrededor de 2.080 personas se dedican a la producción de quinua en Oruro y Potosí.

Condori manifiesta que si bien existen nichos de mercado determinados para la quinua, el problema de los productores es que no pueden satisfacer los mercados con volúmenes elevados, mientras que la producción extensiva en el oriente sí podría hacerlo. Asegura que muchos países incursionaron en la investigación para satisfacer sus mercados internos y la demanda de volúmenes mayores de quinua.

Según datos del Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE), la exportación de quinua cayó en 45,2 por ciento en valor el 2015. Ese año se exportó 107.705.552 dólares frente a los 196.636.597 dólares exportados en 2014. Durante los primeros cinco meses de 2016 las exportaciones continuaron con la misma tendencia. Hasta mayo de 2016 se exportó 32.345.207 dólares frente a los 47.129.100 dólares exportados en el mismo periodo de 2015.

Limitantes

Según el coordinador de Quinua del Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal (Iniaf), Jorge Guzmán, en el oriente el producto tendría que sobrevivir al ataque de las plagas, lo que implica un uso considerable de químicos, quitándole su característica de producción ecológica.

“No es una quinua orgánica, ese es uno de los grandes problemas que se suma al tamaño que es bastante pequeño y tiene bastante concentrado de saponina”, afirmó.

Marín aseguró que, en la investigación, se cuidó que la composición química y nutricional de la quinua que se produzca en el oriente sea la misma que la de las regiones tradicionales; pero aceptó que existen limitantes en lo que se refiere al tamaño del grano, lo que lo diferencia de la quinua real.

El material genético seleccionado aún está en etapa de prueba

Iniaf inicia investigaciones para producir quinua en valles y el Chaco

El Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal (Iniaf) desarrolla una investigación para implementar la producción de quinua en las zonas de los valles y en la región del Chaco, según el coordinador de Quinua de esa entidad pública, Jorge Guzmán.

“El año pasado hemos comenzado a seleccionar material genético para valles, hemos entrado a la zona de Chuquisaca donde hemos hecho colecta de material. Este año justamente vamos a probar ese material en algunas zonas”, asegura Guzmán.

Vallegrande es una de las zonas donde este año se iniciará, durante la actual época de invierno, la siembra del material genético para la reproducción.

“Vamos a coleccionar un material genético (de quinua) del banco de germoplasma que ha sido adaptado a las zonas más bajas y vamos a entrar a Santa Cruz para hacer algunas pruebas preliminares”, explica Guzmán.

Sin embargo, el presidente de la Asociación Nacional de Productores de Quinua (Anapqui), Benjamín Martínez, indicó que la quinua que se produzca en otras regiones del país no reunirá todas las características nutricionales de la quinua real.

“La producción de esos sectores (los valles y el Chaco) no va a ser igual que el rendimiento de la quinua en el altiplano. El otro tema también es que, como la producción del oriente, tampoco tendría las mismas proteínas que lo que se produce en el altiplano”, agrega.

Guzmán explica que las investigaciones están en su etapa inicial y que en un año se conocerán los resultados de la adaptación del material genético en ambas regiones. “Depende de las condiciones de terreno porque hay demasiada sequía (...) hasta el año tendremos resultados preliminares”, señala.

El Iniaf realizará las pruebas en parcelas menores a una hectárea, donde se estudiará el comportamiento de más de 200 variedades de germoplasma de quinua. “El material genético es pequeño, son pequeñas cantidades y no disponemos de más”, añade.

Después de tener los resultados de la reacción del material genético, se realizarán pruebas de validación en superficies mayores para verificar “hasta qué punto el material puede ser adaptado”.

Denominación de origen

Según Martínez, la denominación de origen de la quinua, que es un trabajo pendiente desde 2014, logrará diferenciar la calidad de la quinua a partir del lugar de origen donde se la produce.

En ese sentido, Martínez asegura que el sabor salado de la quinua real de las regiones de Oruro y Potosí se constituirá en la característica primordial para diferenciarla de la quinua que se produzca en regiones no tradicionales.

A la fecha, el Ministerio de Desarrollo Rural continúa trabajando en la implementación de ese proyecto.

Opina un experto

Steven Magariños, jefe de la Unidad de Estudios IBCE

Hoy en día, los esfuerzos generados en investigación y desarrollo en los cultivos de quinua y en la industrialización de productos con valor agregado, en la promoción de la oferta exportable de los países productores, en el mercadeo de productos hacia los mercados internacionales e industrias alimenticias y de cuidado personal, han resultado en un crecimiento de su demanda mundial.

Bolivia y Perú continúan siendo los principales productores y exportadores mundiales, a pesar que ya suman más de 60 países productores de quinua (FAO,2013). La oferta de quinua (a granel) de Bolivia se concentra en una producción certificada para el ecotipo quinua real, que es el tipo de quinua con mejores características en relación a los más de 3.000 ecotipos existentes en el mundo. La demanda de la quinua boliviana se concentra principalmente en países con industrias alimenticias de comercio como Estados Unidos, Francia, Países Bajos, Canadá, Alemania, que absorben 70 por ciento de la oferta mundial.

Al 2015, 122 países importaron 312 millones de dólares en 87,5 mil toneladas de quinua en donde Bolivia y Perú concentran el 87 por ciento del total y se puede destacar un crecimiento en volumen del 42 por ciento con respecto a un año anterior. Sin embargo, a pesar que la producción y el volumen de las compras crece mundialmente, los precios han ido disminuyendo en 43 por ciento en promedio. Para Bolivia, muchos factores medioambientales, económicos y sociales están lentamente desincentivando la producción y las inversiones para mantener la quinua orgánica.

Aun así, los consumidores locales como internacionales han incrementado su consumo, tal como los segmentos con alta apreciación en la salud, en alimentación gourmet, segmentos preocupados por desarrollo de infantes y los adultos mayores, principalmente.

"La Capinoteña" le pone un toque especial al queso

Una asociación de mujeres productoras de leche del municipio de Capinota, denominada Aprodela, da vida a la empresa "La Capinoteña. Este emprendimiento vino a la vida formal hace menos de seis meses en Cochabamba.

"La Capinoteña" produce queso con especias, maduro, fresco, fundido y carnavalero, además yogurt flameado en cuatro sabores y, hace poco, ingresó en el campo de la elaboración de helados de yogurt.

Entre sus productos estrella está el queso carnavalero, que tuvo bastante aceptación en la Feria Internacional de Cochabamba (FIC), según cuenta la representante de Aprodela, Lidia Nuñez, quien explica que este queso se caracteriza porque tiene pequeños trozos de locoto y pimentón, ideal para la preparación del tradicional k'allu cochabambino. Asegura que otro de los quesos más pedidos es el queso con orégano, que también es uno de los favoritos de su clientela.

Estos quesos vienen en diferentes presentaciones, de un kilo, 1/2 kilo, 250 gramos (en el caso del fundido). El precio del queso de un kilo es de 50 bolivianos.

Otro de los productos destacados es el yogurt flameado, que viene en cuatro sabores: coco, durazno, frutilla y mora. La consistencia es similar a la de un flan, pero con el tradicional sabor del yogurt fresco, indica Nuñez. Este producto viene en dos presentaciones, de uno y dos litros, a un costo de 14 bolivianos el litro.

"La Capinoteña" cuenta ya con una fábrica y, aunque no tiene sucursales ni distribuidoras, logró tener entre sus clientes a diferentes municipios.

Sus productos son elaborados y entregados a pedido.

La empresa, actualmente, produce a diario 40 kilos de cada variedad de quesos y cuatro mil litros de yogurt.

Uno de sus logros, explica, Nuñez es haber generado un movimiento económico en la FIC de por lo menos 70 mil bolivianos en 10 días de feria.

Uno de sus proyectos es sacar a la venta el queso muzzarela, además del yogurt frutado.

RSE de Coboce

La empresa Coboce, a través del su programa de Responsabilidad Social Empresarial (RSE), y la organización ICCO Cooperación de Holanda, apoyaron a esta asociación para emprender este proyecto, que ya fue empoderado por las productoras.

El coordinador de este programa, Rómulo Caro, afirma que el apoyo continuará y, entre sus planes, está lograr la ampliación de la planta para que tenga una capacidad de por lo menos 10

mil litros día de acopio de leche, con una inversión de 300 mil dólares en la construcción y equipamiento. Se espera que esté concluida hasta fines de 2016.

La nueva planta servirá además para que las productoras puedan también industrializar sus productos.

Mientras tanto, señala Caro, continuarán brindando asistencia técnica especialistas en lácteos con el apoyo de tres tesis que acompañan el avance de "La Capinoteña".

"Este proyecto ya fue empoderado por las productoras"

"La Capinoteña", un emprendimiento femenino

El 20 de septiembre de 2015, un grupo de 37 mujeres, madres y productoras de leche, conformaron la Asociación de Productoras de Derivados Lácteos "La Capinoteña" (Aprodelca), con el apoyo de la empresa Coboce a través de su programa de Responsabilidad Social Empresarial. En octubre de ese año, las productoras viajaron a Tiawanacu para compartir experiencias con otras productoras y a su retorno decidieron construir su propia planta de industrialización de leche, que fue emplazada en un terreno de 50 metros, que fue donado por las mismas productoras. Después de por lo menos dos meses, la planta les fue entregada y tiene una capacidad de acopio de 400 litros de leche al día, el equipamiento estuvo a cargo de Coboce con un costo de 22 mil dólares.

Actualmente, trabajan para ampliar su oferta con una primera ampliación de la planta para acopiar unos mil litros de leche diarios y poder duplicar su producción para expandirse a más mercados a nivel nacional.

Cumbre avícola nacional buscará resolver problema de la sobreoferta

Los productores avícolas del país y el Gobierno acordaron ayer realizar una cumbre de ese rubro para agosto, aunque aún no tiene fecha, para elaborar un plan estratégico que reglamente el mercado y resuelva la sobreoferta que ocasiona pérdidas tanto a grandes como a pequeños productores.

En la reunión, que se realizó en Santa Cruz, se acordó también verificar el cumplimiento de las normas sanitarias y realizar una segunda reunión, este viernes, en la que se abordará únicamente el tema de la exportación de pollo.

Se determinó fijar el 31 de diciembre como plazo para que todas las granjas cumplan con la normativa sanitaria y de bioseguridad aprobada por el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria (Senasag), lo que viabilizará una posible exportación de pollo y, a criterio de los avicultores, será la solución a la sobreproducción que se registra en la actualidad.

El viceministro de Comercio Interno y Exportaciones, Fernando Peñarrieta, quien participó de la reunión, informó que se logró establecer lineamientos para un plan que permita cumplir con todas las reglas sanitarias en los principales eslabones de la cadena. También estuvo presente la viceministra de Desarrollo Rural, Marisol Solano.

Por su parte, el presidente de la Asociación Nacional de Avicultores (ANA), Ricardo Alandía, dijo que, en primer lugar, se debe tener datos concretos respecto al consumo de pollo en Bolivia, puesto que el Instituto Nacional de Estadística (INE) y el Ministerio de Desarrollo Productivo tienen cifras diferentes. Sin embargo, agregó que con los registros actuales se pueden tener datos concretos.

“Creemos que sólo se resuelve un tema como estos con la exportación, y la exportación hay que trabajarla”, dijo Alandía, quien estuvo acompañado por representantes avícolas de Tarija y Chuquisaca.

Importación de maíz

Respecto a la importación de maíz, el presidente de ANA, Ricardo Alandía, reiteró que es inevitable para que los productores puedan cargar sus granjas y abastecer de pollo al mercado nacional durante las fiestas de fin de año.

Por su parte, la viceministra de Desarrollo Rural, Marisol Solano, dijo que se está analizando la posibilidad de importar maíz si es que, con la verificación de datos otorgados por este sector, se logra evidenciar que existe la necesidad de hacerlo.

El Deber / Santa Cruz

Agro pide celeridad en la reprogramación de deuda

La cadena productiva de Santa Cruz está en emergencia. La sequía pasa la factura a los agropecuarios con \$us 358 millones en pérdidas y acentúa la mora al sistema bancario con más de \$us 500 millones.

Así lo establece el informe del sector que fue revelado ayer a las 22:30 en los predios de la Fexpocruz. En la cita participaron los presidentes de los diferentes subsectores afiliados a la Cámara Agropecuaria del Oriente (CAO), directivos de la Asociación de Bancos Privados de Santa Cruz, la Asociación de Proveedores de Insumos Agropecuarios (APIA), la Asociación Boliviana de Proveedores de Insumos, Bienes y Servicios Agrícolas y Pecuarios en Anagrama (Aprisa), la agroindustria, los azucareros y vendedores de fertilizantes.

El presidente de la CAO, Julio Roda, informó de que el reporte en detalle será entregado el jueves al primer mandatario Evo Morales.

Por su lado, el titular de Asoban Santa Cruz, Rodrigo Aguilera, expresó su respaldo a los productores e indicó que la cartera crediticia agropecuaria ronda los \$us 1.500 millones de los 16.688 millones hasta junio que tiene el sistema.

Refiriéndose a la mora del sector, manifestó que no llega ni al 1% y que la reprogramación de deudas se analiza caso por caso.

Mientras tanto la sequía se la puede palpar. La falta de lluvia se respira en los campos de cultivos de maíz, trigo, sorgo y girasol en los núcleos agrícolas de los municipios de Cuatro Cañadas, San Julián y San Ramón. Es un mal tiempo para los productores que todos los años deben enfrentar las paradojas del clima, que a veces viene con lluvia intensa y riadas que provocan inundaciones.

El mal tiempo con su efecto desolador está afectando a todos. Pequeños y grandes productores que habían sembrado una superficie de 511.000 hectáreas en el departamento, reportan que alrededor de 380.000 están afectadas por este fenómeno climático calificado por la Gobernación como el peor de los últimos tres lustros.

En la zona agrícola denominada Área 3 de San Julián la tierra que anualmente impresiona por sus plantaciones exuberantes, ahora sufre de aridez.

El impacto

“Lo perdí todo. Tenía 50 hectáreas de trigo, no voy a cosechar nada. Mi deuda por contrato de maquinaria para arreglo del terreno y los agroquímicos asciende a \$us 20.000”, refiere el presidente de la Cámara de Pequeños Productores del Oriente (Capo), Isidoro Barrientos.

El impacto de la sequía también está afectando a la pecuaria por la pérdida del pasto. El botón de muestra lo grafica Honorio Chávez, en la propiedad El Jorori, a 152 kilómetros de Santa Cruz, cerca de San Ramón. “Poco a poco se va sintiendo la falta de alimento para mis ovejas de pelo.

El productor Susano Barrientos confiesa que sabiendo del riesgo que representa la siembra en una época de clima inestable, pero con la esperanza de afrontar riesgos, sembró una extensión de 700 hectáreas de granos. Su deuda a la banca y a las casas comerciales por insumos y otros productos asciende a \$us 120.000.

SOS

¿Qué hacer? Reprogramación, lo repiten como eco Pedro Choque, Isidoro Barrientos y Hugo Flores. Ellos, como miles de pequeños productores, están viviendo el drama de la falta de lluvia para los cultivos.

“Vamos a rogarle a San Pedro que abra las llaves del cielo para que caiga el agua”, manifestó José Soliz en la zona de Cuatro Cañadas.

Otras regiones

Campeños de más de 30 municipios afectados por la sequía en Cochabamba piden la reprogramación de sus deudas con entidades financieras, según indicó el presidente de la Federación Sindical Única de Trabajadores Campesinos de Cochabamba (Fsutcc), Jhonny Pardo.

Por su lado, representantes de los ayllus Qhasa y Tauca, del municipio de Tomave, llegaron ayer a la Gobernación de Potosí para pedir ayuda, puesto que están perdiendo sus animales y cultivos por los fenómenos del clima. El tema es analizado por el Gobierno nacional.

La Razon

Producción de leche en crisis

La Razón (Edición Impresa)

00:13 / 27 de julio de 2016

Por la falta de mercados para acomodar la producción nacional de leche, muchos productores locales están reduciendo significativamente el número de sus vacas lecheras, que están siendo comercializadas como vacuno corriente en ferias o mataderos a un tercio del precio que tenían pocos años atrás.

Para sortear esta crisis, que se ha visto agudizada por los bajos precios internacionales de este alimento de primera necesidad (situación que estaría impulsando el ingreso de leche y productos procedentes de las naciones vecinas), el Director General de ProBolivia, dependiente del Ministerio de Desarrollo, sugiere realizar esfuerzos e inversiones para innovar y producir nuevas variedades de artículos lácteos, lo que permitiría ampliar el mercado y competir en mejores condiciones respecto a los productos foráneos.

Se trata sin duda de una buena iniciativa, que sin embargo necesita del apoyo del Estado para su materialización, por ejemplo con la dotación de infraestructura industrial y fuentes de energía barata como el gas, exenciones impositivas a la importación de tecnología, una mayor flexibilidad fiscal y laboral, facilidades de financiamiento y otras medidas orientadas a fomentar la producción láctea del país en particular y la industria nacional en general.