

### **Plan Nacional de Café inicia en 2017 con una inversión de Bs 50 millones**

El director del Fondo Nacional de Desarrollo Alternativo (Fonadal), del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, Erlan Oropeza, anunció este viernes que el Plan Nacional de Café arrancará el próximo año con un desembolso de 50 millones de los 250 millones de bolivianos programados para cinco años para la ejecución de ese programa.

"Es un programa de café para cinco años, en el quinquenio se tiene programado que el Estado pueda financiar con 250 millones de bolivianos, se estima arrancar ya con 50 millones la gestión 2017, ya se tiene aprobado por las instancias pertinentes principalmente por los productores de café", explicó a la ABI.

Recordó que el 18 de agosto de este año, el Gobierno del presidente Evo Morales anunció la ejecución del Plan Nacional de Café para mejorar la producción de cafetalera del país.

Oropeza anticipó que el programa en su etapa de intervención priorizará en dotar asistencia técnica a los productores, renovar los cafetales, y se trabajará en la lucha contra las plagas que afectaron en gran magnitud a la producción.

"Hemos tenido limitaciones en la producción de café, se va a coordinar con el Senasag (Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria) en este trabajo y se dará innovación tecnológica con el Iniaf (Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal), va ser un trabajo integral en estos cinco años", remarcó.

Informó que la producción de café en 1996, hace 20 años, alcanzó el tope máximo de 140.000 sacos de 60 kilos, mientras que al 2015 se redujo sustancialmente a 31.000 sacos, por los efectos climáticos, las plagas y porque no se renovaron los cafetales.

Además, dijo que se está apoyando a productores de los municipios de Irupana, Coroico, Chulumani, Cajuata y La Asunata.

Dijo que la proyección es incrementar progresivamente la producción de café a 300.00 sacos hasta el 2018 y llegar a 1 millón de sacos al 2021.

### **Carniceros declaran estado de emergencia por incremento del precio de la carne**

El ejecutivo de la Confederación Nacional de Trabajadores en Carne de Bolivia, José Luis Ramos, informó este viernes que ese sector se encuentra en estado de emergencia y que la próxima semana realizará un ampliado, en la ciudad de Cochabamba, por el incremento del precio del kilo gancho que determinaron los ganaderos de 21 a 23 bolivianos.

"Estamos en estado de emergencia porque el motivo del aumento del precio de la carne de parte de los ganaderos de Santa Cruz Fegasacruz (Federación de Ganaderos de Santa Cruz). (...) Nosotros estamos programando un ampliado nacional de emergencia en la ciudad de Cochabamba a fecha definir", explicó a los periodistas.

Dijo que el kilo del ganado vivo estaba 9,50 bolivianos y se incrementó a 11,80 bolivianos, mientras que el kilo gancho se incrementó hasta 23 bolivianos en todo el país.

Además, Ramos indicó que los ganaderos garantizaron el abastecimiento de carne pero anunciaron que desde el lunes de la próxima semana incrementará aún más el precio del kilo gancho por la baja producción a consecuencia de los efectos de la sequía, focos de calor, entre otros factores.

"Tenemos muchas dudas de las declaraciones de José Luis Vaca presidente de Fegasacruz el cual garantiza el abastecimiento pero no garantiza el precio, lo que nosotros pedimos es que se garantice también el precio para que no afecte a la canasta familiar de la ama de casa", apuntó.

Remarcó que a pesar de ese incremento, las carnicerías de La Paz y El Alto mantienen el precio del kilo de carne a 24 y 28 bolivianos, de los cortes normales; a 3 y 8 bolivianos los cortes populares, como huesos y costilla; y a 38 y 42 bolivianos los cortes especiales.

Pidió al Gobierno "tomar cartas" en el asunto para que no se incremente el costo de la carne en los mercados.

Por su parte, el nuevo ejecutivo de la Federación Departamental de Carniceros de La Paz, Juan Chipana, dijo que ese sector se contactó con ganaderos de Beni quienes garantizaron el abastecimiento de carne y descartaron el incremento de precios, como lo realizaron los ganaderos de Santa Cruz.

Agregó que los mercados de La Paz y El Alto se abastecen con 80% de carne de Beni y Santa Cruz y 20% de la región del altiplano.

Página Siete

### **Naranjeros en emergencia por el traspaso de Tampico a la PIL**

Productores de cítricos de Palos Blancos, Chapare y Alto Beni están en emergencia por el anuncio de traspaso de la franquicia de jugos Tampico de la empresa Delizia a PIL y por el temor de que se deje de comprar su producción de naranja.

El dirigente de los productores de cítricos, Antonio Herrera, señaló, según ANF, que esta operación afecta a su sector ya que dejarán de vender su producción a la nueva compañía.

Añadió que la PIL no utilizará jugo natural en la elaboración de Tampico, sino sólo esencias.

"Después de enterarnos de la noticia nos reunimos con Carlos Espinoza, de PIL, para ofertar nuestras naranjas, pero nos ha asegurado que ya no nos iban a comprar. Nos indigna que ahora Tampico se elabore con esencias. Como productores, no vamos a permitir que nos quiten nuestro medio de sustento ni vamos a aceptar que nos vendan jugos con químicos", aseguró Herrera.

El dirigente informó que unas 300 familias tendrán una pérdida de entre 2 y 2,3 millones de bolivianos al año, debido a que no podrán vender su producción anual.

Durante los 14 años que comercializó Tampico, Delizia le añadió jugo de naranja, precisamente para mejorar la calidad de esa bebida.

Compraba alrededor de 8 millones de naranjas al año para la elaboración de los jugos.

La empresa PIL aseguró a Página Siete que se utilizará la fórmula original del producto.

### **Nuevo producto**

El gerente comercial de Delizia, Sergio López, explicó a este diario que la separación entre Tampico y Delizia se dio de mutuo acuerdo, al haber diferencias irreconciliables en la concepción de negocio que tienen ambas marcas.

"Tampico, como una marca internacional, manejaba esquemas diferentes a los nuestros, por lo que decidimos que nuestras marcas debían tomar caminos separados", remarcó.

Entre esas diferencias, había aspectos como los precios al consumidor, el posicionamiento de la marca, la fórmula utilizada, los ingredientes y las estrategias de marketing, entre muchos otros.

Con respecto a los productores de cítricos, el ejecutivo de Delizia afirmó que se ha puesto en marcha una estrategia para poder absorber su producción.

"Hemos lanzando un nuevo producto que está compuesto por jugo natural, por lo que podremos comprar la producción de los naranjeros", adelantó.

Sin embargo, López sostuvo que por el momento sólo se podrá comprar una parte de la producción, pero que en el futuro esperan adquirir volúmenes superiores a los que se empleaban en la fabricación de los jugos Tampico.

"Nos interesa mucho poder apoyar a la producción nacional y expresamos ese compromiso mediante estos actos" destacó el gerente comercial de la compañía de alimentos.

### **Delizia produjo Tampico por 14 años**

☑Tampico Es una franquicia de origen norteamericano, la marca fue fundada en 1989 y tiene presencia en 50 países. En Bolivia, Tampico fue producida por Delizia desde 2002.

☑Sabores Tampico viene en diferentes presentaciones, desde botellas de tres litros hasta sachets y botellas personales en los sabores Citrus, Mango, Tropical, Island, Durazno y Toronja.

☑Delizia La empresa fundada en 1988 se dedica a la producción de helados, yogures, jugos naturales y otros productos lácteos, además de postres y néctares.

Ice fruit Delizia lanzó Ice Fruit a principios de septiembre en reemplazo de Tampico , elaborado con jugo de fruta natural proveniente de productores de las regiones de Palos Blancos, Alto Beni y Chapare.



**Teléfono (5912) 2799673**

**Fax: (5912) 211 7326**

**Calle 21 N° 8227, Edificio Lydia, Piso 2, Oficina 201 Calacoto La Paz – Bolivia**

**Página web: [www.institutoprisma.org](http://www.institutoprisma.org)**

**Edición a cargo de Eduardo Grebe**