

Seis filiales fortalecen la cadena productiva de soya

La cadena productiva del grano de soya, que antes estaba compuesta sólo por cuatro eslabones en Santa Cruz, se fortalece con la implementación de seis filiales que venden el grano de los pequeños productores a la industria; pero el principal problema continúa siendo la falta de un precio fijo.

“Estos grupos de comercialización, entregamos a la industria todos y nos sentamos con la industria a buscar precio y ya no hay mucho intermediarista como antes y ya tenemos acceso directo a la industria, en ese sentido, sí hemos mejorado”, explicó el presidente de la Asociación de Productores de Oleaginosas y Trigo (Anapo), Susano Terceros.

La cadena productiva de la producción de soya está constituida por los productores que son los directos propietarios de los terrenos; pasa por los proveedores de servicios e insumos, hasta los centros de acopio; posteriormente, el producto es trasladado a los centros de acopio y, desde ahí, a las filiales que negocian de forma directa con la industria.

Terceros explicó que la cadena productiva del grano de soya se fortaleció con la creación de seis grupos de comercializadores (filiales). Detalló que entre algunas de ellas están San Julián, El Norte, El Puente, Okinawa e Ichilo.

El gerente técnico de Anapo, Richard Trujillo, explicó: “Se tiene que contratar gente para que ayude en las labores del campo, emplean gente externa para que lo ayuden, se contrata otras personas para el uso de la maquinaria y se da a familias el trabajo. Luego vienen los transportistas y el trabajo de industria”.

En una visita que organizó el Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE), en la que participó este medio, se constató que la cosecha de soya se realiza con máquinas que cuestan hasta 400 mil dólares cuando no son nuevas y 80 mil cuando están en condiciones óptimas. Generalmente, las grandes cosechadoras son conducidas por personas del lugar o por menonitas que llegaron en grupos a las zonas productoras.

En Santa Cruz, hay aproximadamente 900 mil hectáreas de soya que se cultivan cada año. El 30 por ciento de la producción total es para abastecer el consumo interno y el restante se destina a la exportación con cupos establecidos por el Gobierno.

Trujillo añadió que son más de 10 industrias a nivel nacional que acopian el grano de soya.

“Los productores son los más afectados por los precios que están un poco bajos y el clima que no les favoreció para la producción, pero, pese a eso, siguen produciendo”, manifestó el técnico extensionista de la zona Este o de Expansión de Anapo, Luis David Cortez.

Asimismo, indicó que al existir pocas industrias que compran el grano en Bolivia, los productores reciben menos de lo que se cotiza la tonelada de soya en el mercado internacional.

En la bolsa de Chicago, el precio de la tonelada de soya fluctuó entre los 360 a 370 dólares; sin embargo, los productores entregan el grano sin un precio referencia nacional. Según los productores, deben esperar que la industria determine el precio que en los últimos meses se mantuvo en los 260 dólares la tonelada, generando pérdidas para el primer componente de la cadena productiva. “Antes, la tonelada costaba 400 dólares, pero en 2016 se vendió desde 215 a 270 dólares la tonelada”, lamentó Cortez.

Espacios productivos en la zona del oriente cruceño

Santa Cruz se caracteriza por ser el departamento que provee del 75 por ciento de los alimentos en el país, siendo que existen varias zonas donde hay pequeños y extensos cultivos de soya, maíz, sorgo, chía y girasol.

El técnico extensionista de la zona Este o de Expansión de Anapo, Luis David Cortez, explicó que el espacio donde trabaja comprende el municipio de Pailón, San José de Chiquitos, Cuatro Cañadas, San Julián, El Puente y Guarayos, donde se producen diferentes granos, pero en especial la soya.

Otros espacios productivos son el norte integrado —que incluye a la zona de Okinawa y los municipios de San Pedro y Minero— y la zona sur, que está en la carretera a Camiri donde se ubican las jurisdicciones de La Guardia y Cabezas que producen soya en menores cantidades.

Cortez indicó que, para la siembra de verano, se utiliza con preferencia el grano de la soya porque se vende a nivel internacional; lo que no ocurre en invierno, donde se cultiva el sorgo, girasol, maíz y trigo, entre los principales productos, como parte de la rotación de cultivos en los campos.

“En Santa Cruz, más del 80 por ciento de los aproximadamente 15 mil productores se dedican a la producción de soya”, aseveró Cortez. El pequeño productor siembra de 50 hectáreas para abajo, el mediano de 51 a 500 y el grande de 501 hectáreas para arriba.

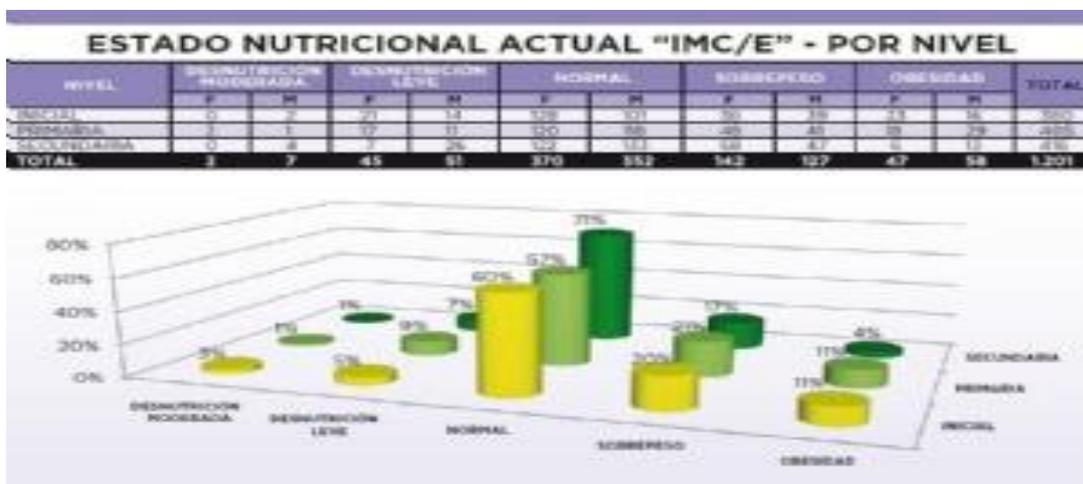
Sobre la exportación de soya

- Este mes, el Gobierno central decidió liberar los cupos de exportación de 93 mil toneladas de soya para 2017. Actualmente, analiza la liberación del total del excedente.
- La decisión se tomó porque se generó un superávit de más de 100 mil toneladas de soya.
- La producción de soya en el país asciende a 2,3 millones de toneladas y los productores prevén exportar al menos el 10 por ciento.
- La exportación de soya beneficiará, principalmente, a los pequeños productores del norte integrado, quienes enviarán su producto los mercados de Perú, Colombia y Ecuador, entre otros.

Página siete

El 21% de estudiantes padece sobrepeso, según estudio edil

Los escolares en la ciudad de La Paz prefieren consumir más carbohidratos y evitan las ensaladas.



Wendy Pinto / La Paz

De acuerdo con datos de la Unidad de Nutrición Escolar de la Alcaldía paceña, se registró 21% de estudiantes con sobrepeso y 9% con obesidad en unidades educativas del municipio. Además, se informó que los índices de desnutrición moderada son bajos.

"Desde 2005 se ha incrementado el sobrepeso y la obesidad en el nivel escolar. Se hizo un estudio de seguimiento al consumo de los escolares al ingreso, en el recreo y en la salida, se verificó que consumen productos elaborados con frituras", afirmó la jefa de la Unidad de Nutrición Escolar, Gabriela Aro.

El reporte edil de niveles del estado de nutrición de los estudiantes en la urbe paceña muestra que solamente existe un 1% de desnutrición moderada, un 8% de desnutrición leve, un 61% con nutrición normal, 21% de sobrepeso y 9% de obesidad.

Aro explicó que los datos de sobrepeso y obesidad preocupan y se debe a que los estudiantes consumen productos como fideos con maní, salchipapas, tucumanas, salteñas y gaseosas. Asimismo, recordó que en los quioscos las vendedoras solamente ofrecen productos catalogados como "chatarra" y que los hace adictivos.

La segunda causa para que la población estudiantil esté en esas categorías es porque en sus hogares también consumen varios carbohidratos en la semana. Según el reporte edil, los paceños consumen tres veces a la semana fideos, arroz y acompañados con papa, sea cocida o frita. "Evitan las ensaladas", dijo.

El sedentarismo es otro factor para que los niños en La Paz sufran de sobrepeso y obesidad. "Los niños ya no juegan, es un hecho, están viendo televisión o los celulares", indicó.

Políticas municipales para combatir el sobrepeso



Sara Aliaga / Página Siete. Ensaladas, son parte del desayuno escolar 2017.

Desde el año 2007, la Alcaldía de la ciudad de La Paz implementó programas para combatir los índices de desnutrición y también de sobrepeso. Recientemente enviaron un proyecto de ley al Concejo Municipal para normar el Recreo Saludable, que actualmente es un programa que dio datos positivos.

"Queremos cambiar y mejorar los hábitos de los escolares, para evitar que tengan enfermedades como las cardiopatías, la diabetes, que tienen un alto costo para cualquier país y que disminuyen la esperanza de vida. Por eso tenemos varias políticas para mejorar los hábitos escolares en la familia", aseguró la jefa de la Unidad de Nutrición Escolar de la comuna, Gabriela Aro.

Uno de estos programas son los Huertos Orgánicos Escolares, que se implementó desde 2007. Éste consiste en que el maestro enseña a los alumnos a sembrar hortalizas y les informa sobre sus características. Luego viene la cosecha y junto a los estudiantes convierten las verduras en ensaladas saludables.

También está el Recreo Saludable, programa que regula el expendio de productos "chatarra" al interior de las unidades educativas. "Enviamos el proyecto del Recreo Saludable al Concejo

porque ha dado buenos resultados, esperamos la respuesta porque será una norma que beneficiará la salud estudiantil”, dijo.