

Link: <https://www.soldepando.com/asai-pando-desayuno-escolar-la-paz/>

Data: abril 24, 2022 | 18:03

DEL ACRE AL ALTIPLANO | “SI TAN SÓLO UNA VEZ AL MES LA LECHE Y EL YOGUR QUE CONSUMEN LOS NIÑOS DEL PAÍS SE ENRIQUECIERA Y SABORIZARA CON PULPA DE ASAÍ O CASTAÑA, SE ESTARÍA AYUDANDO A CONSERVAR NUESTRO BOSQUE AMAZÓNICO”, DICE ANA LUCÍA REIS...

ASAÍ DE PANDO EN DESAYUNO ESCOLAR DE LA PAZ



La alcaldesa de Cobija Ana Lucía Reis y el alcalde de La Paz Iván Arias se comprometieron a fortalecer la integración andino-amazónica mediante el intercambio productivo y alimenticio. | *Fotomontaje Sol de Pando*

Para lectura en móvil usar pantalla horizontal |

© REDACCIÓN SOL DE PANDO EN COBIJA

La alcaldesa de Cobija Ana Lucía Reis inició gestiones en la sede de Gobierno para posibilitar el consumo masivo de los productos alimenticios amazónicos de Pando, como el asaí y la castaña, a través del desayuno escolar en los municipios de La Paz y El Alto.

"Hemos abierto la posibilidad de que nuestros productos amazónicos sean incorporados en los programas del desayuno escolar en aquellas dos ciudades; en las reuniones que he sostenido con los alcaldes Iván Arias y Eva Copa hemos acordado emprender

los pasos necesarios para avanzar en ese propósito”, informó la alcaldesa Reis en contacto con Sol de Pando.

La ejecutiva edil de la capital pandina estuvo en La Paz la semana pasada, ocasión en la cual además de reunirse con el grupo de cooperantes internacionales para consolidar compromisos previos en las áreas de salud reproductiva y educación, visitó a los alcaldes de La Paz y El Alto, centrando el encuentro en la oferta alimenticia.

El mercado potencial en las ciudades altiplánicas es enorme: el municipio de La Paz cuenta con alrededor de 450 unidades educativas con casi 140.000 alumnos inscritos en los niveles inicial, primario y secundario. El Alto registra más de 400 unidades educativas fiscales y de convenio en 14 distritos municipales con 284.000 estudiantes. Sumando ambas ciudades, el municipio de Cobija podría proveer productos amazónicos para el desayuno escolar de una población estudiantil de aproximadamente 424.000 alumnos.

“Si tan sólo una vez al mes la leche y el yogurt que consumen los niños del país se enriqueciera y saborizara con pulpas de asaí y copoazú o con nueces de castaña, se estaría ayudando a conservar nuestro bosque amazónico; pero además se podría generar mayor empleo productivo en nuestro municipio y en el departamento”, aseguró Ana Lucía Reis.

La Alcaldesa explica que su iniciativa busca un mecanismo de fortalecimiento productivo del propio municipio de Cobija, donde existe una Zona Franca que necesita comenzar a generar empleo masivo industrializando los recursos naturales del bosque amazónico.

Cuestión de Estado Plurinacional

“Una ventaja que hace factible nuestra propuesta” —afirma Reis—, “es que las ciudades de La Paz y El Alto son los municipios más cercanos a Cobija, incluso antes que Trinidad y Santa Cruz; un vuelo de Cobija a La Paz tarda no más de 50 minutos y la carretera de Yungas e Ixiamas llega al norte amazónico sin gran dificultad”.

Adicionalmente, las virtudes educativas de este intercambio serían enormes. *“Que los niños del mundo aymara en La Paz y El Alto descubran que la quinua y el tarwi complementados con el asaí y la castaña les da un poder nutritivo extraordinario, ha de implicar que descubrirán también la riqueza multicultural del Estado Plurinacional”, dijo la Alcaldesa a Sol de Pando.*

Un informe de la Alcaldía de La Paz establece que este municipio dispone un presupuesto suficiente para proveer 32.000 raciones al año, consistentes en raciones líquidas (leche y yogur saborizados) y raciones sólidas (panes, galletas, masas, hojuelas, etcétera). Se desarrolla un programa denominado “Encadenamientos productivos” complementando productos nativos altiplánicos como el amaranto, la quinua y la leche, con el plátano proveniente de Yungas y el Chapare, y la soya proveniente de Santa Cruz. Pese a la cercanía geográfica, Pando y sus productos están ausentes de aquel encadenamiento productivo.

Según la alcaldesa Ana Lucía Reis, el gobierno central, a través de la Empresa Boliviana de Alimentos (EBA) que es proveedora principal del desayuno escolar en el sistema municipal, tendría la obligación de incorporar los productos amazónicos de Pando, especialmente el asaí que se industrializa en Cobija, en cumplimiento del artículo 9 de la Ley 622 de Alimentación Complementaria Escolar.

El desayuno escolar en Cobija

La ciudad de Cobija es un centro industrializador de las bayas de asaí que se producen en los bosques de Pando, especialmente en las comunidades de Santa Rosa del Abuná. Existen varias plantas procesadoras asentadas en Cobija que producen pulpa y derivados. También existe un proyecto para producir asaí en polvo.

Según cifras oficiales, la producción del fruto de asaí en Pando, en forma de baya sin despulpar, oscila en un promedio de 150 toneladas al año.

Bajo la gestión de la alcaldesa Ana Lucía Reis se viene instituyendo el desayuno escolar en las unidades educativas del municipio en forma efectiva. *“Queremos fortalecer comunitariamente el programa incorporado a las juntas de padres de familia en la provisión de las raciones amazónicas, para lo cual estamos viendo la posibilidad legal, que permite la Ley 622 de Alimentación Complementaria Escolar, para conferir a las juntas calidad de organizaciones económicas”*, concluyó.

LINKS RELACIONADOS

- [BOLIVIA PRIMER EXPORTADOR MUNDIAL DE CASTAÑA](#)
- [LA ERA DEL ASAÍ NACE EN PANDO](#)
- [EMOTIVA POSESIÓN DE ANA LUCÍA REIS](#)

- [ANA LUCÍA REIS SE ANTICIPA A LOS PROBLEMAS](#)
 - [ANA LUCÍA REIS, ALCALDESA DE COBIJA](#)
 - [ANA LUCIA REIS: EL VOTO DEL ASAÍ Y LA CASTAÑA](#)
-

