

Link: <https://www.soldepando.com/cobija-reino-del-asai-y-el-copoazu/>

Data: diciembre 10, 2022 | 23:26

EL FPS FINANCIARÁ LA PRIMERA FÁBRICA MUNICIPAL DE PULPAS Y NÉCTARES | PRODUCIRÁ ANUALMENTE 1'353.000 LITROS DE NÉCTAR Y 200 TONELADAS DE PULPAS DE FRUTAS AMAZÓNICAS. SÓLO EN LA CIUDAD CAPITAL DEL DEPARTAMENTO SE CONSUMEN 12 TONELADAS DIARIAS DE ASAÍ...

COBIJA SE ALZA COMO EL REINO DEL ASAÍ Y EL COPOAZÚ



Se han cuantificado más de 3.200 tiendas que comercializarán las pulpas y néctares en los mercados objetivos de Cobija, Porvenir y Puerto Rico; además de 1.500 recolectores de materia prima dispersos en todo el departamento. | Fotomontaje Sol de Pando

Para lectura en móvil usar pantalla horizontal |

© REDACCIÓN SOL DE PANDO EN COBIJA

"El objetivo de esta empresa municipal es satisfacer plenamente la demanda local de aquellos productos que se van a elaborar, con una expansión progresiva a otros mercados regionales del Beni (Riberalta y Guayaramerín) y al mismo tiempo aprovechar de un modo óptimo la principal materia prima que son los frutos que produce nuestra tierra amazónica. Luego entonces podremos dar el salto a todo el mercado nacional y a la exportación, con plena capacidad competitiva que nos dará este proyecto", explica la alcaldesa de Cobija, Ana Lucía Reis.

Se trata del proyecto diseñado por la Secretaría de Desarrollo Económico Productivo de la Alcaldía de Cobija para fabricar pulpa congelada de asaí y néctares bebibles de asaí, copoazú, majo y

cítricos. La construcción y equipamiento de una planta procesadora e industrializadora de tales pulpas y néctares se ejecutará con un financiamiento estatal de poco más de 15 millones de bolivianos, sin contraparte, que la municipalidad de Cobija obtuvo ganando un fondo concursable del Fondo Nacional de Inversión Productiva y Social (FPS).

La planta será operada por 23 empleados y técnicos municipales rigurosamente capacitados, generando más de 3.000 empleos indirectos entre productores e intermediarios. Producirá anualmente 1'353.000 litros de néctar y 200 toneladas de pulpas de frutas.

Los néctares saludables cubrirán el desayuno escolar para más de 16 mil estudiantes de Cobija durante 200 días del año, con una presentación en *sachet's* de 150 mililitros. En el municipio funciona un total de 39 unidades educativas, de las cuales 28 pertenecen al área urbana y 11 al área rural.

El desayuno escolar en la ciudad capital absorberá el 35% del total de la producción líquida (473.550 litros). El 65% del néctar (879.450 litros), envasado en botellas de dos litros, se destinará a la comercialización en "mercados objetivos" focalizados en los municipios de Cobija, que tiene actualmente una población estimada de 90.277 habitantes, Porvenir con 8.243 consumidores potenciales y Puerto Rico con 10.759.

Según un estudio de mercado realizado por los técnicos municipales, un 95,7% de los habitantes de Pando consume pulpas de frutas amazónicas, frente a un 4.3% que no las consume.

El mismo estudio de mercado reveló que cada habitante de Pando consume al día aproximadamente 150 gramos de pulpa de asaí y copuazú. Considerando que cada familia en Pando cuenta con un promedio de cuatro miembros, el consumo familiar alcanza a 600 gramos. El consumo global de las pulpas, sólo en Cobija, se estima en 12 toneladas diarias.



El complejo se edificará sobre un área de 1.962 metros cuadrados, en el Parque Industrial y Comercial "Pedro Díaz Gonzales" que está ubicado en el Distrito 9 de Cobija. | Fotomontaje Sol de Pando

Focalización gradual de los mercados

“Nuestra competencia serán los refrescos y gaseosas, debido a que no existe producción ni venta de néctares, actualmente, en el mercado” —dicen los proyectistas—. “El costo de los refrescos en el mercado local es de 13 y 15 bolivianos por dos litros. Nosotros proponemos un precio de 12 bolivianos por dos litros de néctar, lo que consideramos que es competitivo dentro del marco de la demanda insatisfecha”.

Respecto a la pulpa de asaí, con una amplia competencia ya instalada actualmente en Cobija, Riberalta y Guayaramerín, el producto municipal tendrá mayor porcentaje de sólidos (17%), a menor precio y con el menor índice de conservante posible para garantizar calidad y valor nutricional, manteniendo un nivel estable de rentabilidad.

Los proyectistas de la obra calcularon que en el balance de masa procesada se ingresan 240,6 kilogramos de semillas de asaí para obtener 100 kilogramos de pulpa. Para la línea de jugos se ingresa 240,6 kilogramos de pulpa y se obtiene 435.4 litros de néctar de asaí.

Se han cuantificado más de 3.200 tiendas que comercializarán las pulpas y néctares en los mercados objetivos de Cobija, Porvenir y Puerto Rico; además de 1.500 recolectores de materia prima dispersos en todo el departamento.

La factibilidad técnica y financiera del proyecto



El proyecto surgió de un análisis consensuado de la alcaldesa Ana Lucía Reis con las juntas vecinales de Cobija. Entonces se logró apoyo técnico-financiero del Estado Plurinacional. | Foto Sol de Pando

El proyecto surgió de un análisis consensuado con las juntas vecinales —recordó la Alcaldesa de Cobija—, acerca de una tendencia generalizada en la ciudad de Cobija al consumo de jugos importados del Brasil, generalmente elaborados en base a esencias químicas, o gaseosas provenientes del interior del país, frente a una escasa producción industrial de los frutos amazónicos del lugar. *“Vimos que era necesario impulsar iniciativas para la transformación de los productos locales y conseguir apoyo técnico-financiero destinado a la sustitución de importaciones”*, explicó Ana Lucía.

Según Reis, otro aspecto que imposibilitaba el salto industrial del asaí, el copoazú y el majo fue la falta de volúmenes necesarios para superar la escala artesanal. Sin embargo en los últimos lustros se ha podido constatar la existencia de volúmenes suficientes para desarrollar otros subproductos como el néctar de asaí. *“En el caso del copoazú disponemos de volúmenes importantes de producción local, con casi 60 toneladas anuales”*, dice la burgomaestra.

La fábrica municipal insumirá asimismo importantes volúmenes de cítricos (naranja, mandarina, pomelo, limón) que se producen todo el año en los municipios de Cobija, Bolpebra, Filadelfia, Bella Flor, Santa Rosa del Abuná y Puerto Rico, además de un porcentaje significativo que llega del Alto Beni, Norte de La Paz.

El complejo se edificará sobre un área de 1.962 metros cuadrados, en el Parque Industrial y Comercial “Pedro Díaz Gonzales” que está ubicado en el Distrito 9 del municipio. Las obras de construcción tienen un plazo de 12 meses una vez adjudicada la empresa constructora. La construcción generará unos 200 empleos temporales. La planta procesadora será puesta en marcha durante dos meses de prueba piloto y puesta en punto desde la entrega oficial.

La ingeniería de manufactura de la planta aplicará el procesamiento por Batch, es decir la producción automatizada por lotes de diferentes productos en un mismo sistema, y “pasteurización por tubos concéntricos para productos líquidos, semi-viscosos y viscosos”, según especificaciones técnicas de la propuesta municipal aprobada por el FPS para su respectivo financiamiento estatal.

LINKS RELACIONADOS

- [CHOCOLATE DE COPOAZÚ, NUEVA OPCIÓN PRODUCTIVA EN PANDO](#)
- [EXPORTACIÓN DE CASTAÑA SE INCREMENTÓ ESTE AÑO](#)

- [ASAÍ DE PANDO EN DESAYUNO ESCOLAR DE LA PAZ](#)
- [PANDO RECAUDÓ Bs 2'599.779 POR EXPLOTACIÓN FORESTAL](#)
- [BOLIVIA PRIMER EXPORTADOR MUNDIAL DE CASTAÑA](#)
- [ANA LUCIA REIS: EL VOTO DEL ASAÍ Y LA CASTAÑA](#)
- [LA ERA DEL ASAÍ NACE EN PANDO](#)
- [Baures, el reino del cacao celebra 310 años de su fundación](#)

