

Link: <https://www.soldepando.com/fondo-indigena-en-cobija/>

Data: febrero 28, 2023 | 20:59

LO MUNICIPAL Y LO COMUNITARIO, LAS DOS CARAS DE UNA MISMA GESTIÓN | LA ALCALDESA ANA LUCÍA REIS PROMUEVE UN PROYECTO PRODUCTIVO AUTOGESTIONARIO INÉDITO EN BOLIVIA, PARTIENDO DE LAS NECESIDADES COTIDIANAS, DESDE LA SOCIEDAD CIVIL...

¿QUÉ HACE EL FONDO INDÍGENA EN COBIJA?



La Alcaldesa de la ciudad se ha convertido en lideresa de un proyecto inédito en Bolivia, en el que lo comunitario se funde con lo municipal, lo comunal. | Foto Sol de Pando

Para lectura en móvil usar pantalla horizontal |

© REDACCIÓN SOL DE PANDO EN COBIJA

El próximo 8 de marzo, se cumple el plazo para formalizar la adjudicación de la empresa que estará a cargo de la construcción y el equipamiento del Centro Municipal de Liofilización de Ajíes, otro de los proyectos productivos que la Alcaldesa de Cobija, Ana Lucía Reis, ha concertado con el Fondo de Desarrollo Indígena (FDI) para fortalecer la economía comunitaria que se desarrolla en el Distrito 5, área rural del municipio.

Según datos registrados oficialmente por el Sistema de Notificación de Licitaciones, la obra tiene un costo referencial de Bs 900.963

(aproximadamente \$us 132.000) y fue adjudicada el pasado 24 de febrero. La ejecución tendrá un plazo de cuatro meses y será entregada el próximo 17 de julio.

La liofilización (pulverización) de los ajíes, es un recurso industrial que permite ampliar el mercado de consumo e incrementar la producción agrícola de aquella hortaliza picante que, en Pando, forma parte de la vida cotidiana como en todo el país. El llamado “locoto en polvo” está ingresando a los hogares bolivianos con inusitado éxito.

La liofilización es un proceso de congelación y evaporación de la humedad del ají, pasando del estado sólido al gaseoso (sublimación), sin transitar por el líquido, lo cual brinda propiedades como la capacidad de rehidratación, conservando sus cualidades fundamentales como el sabor picante. Una vez pulverizado el fruto deshidratado, más sus semillas (“chiras”) incluso, los ingredientes activos —*capsaicina* y *dihidrocapsaicina*— mantienen su alta concentración; y puede ser usado como sazón e ingrediente culinario lo mismo que un locoto fresco.

Según un informe del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, la producción de ají en Pando oscila en un promedio anual de 39 toneladas, ocupando una superficie agrícola de 42 hectáreas.

La liofilización es un método de conservación y transformación para aumentar la vida útil de las frutas, y como alternativa tecnológica a productos sumamente perecederos. Esta tecnología estimula además el incremento de la producción agrícola, convirtiendo la fruta en una materia prima con alto valor agregado.

Como una iniciativa expresada por la alcaldesa Ana Lucía Reis, el asaí es otro fruto que la Alcaldía de Cobija se propone industrializar desarrollando la tecnología de la liofilización.

Un pacto por la economía comunitaria

La alianza estratégica entre el Gobierno Municipal de Cobija y el Fondo de Desarrollo Indígena, es un pacto enmarcado en el nuevo modelo económico comunitario del Estado Plurinacional. En el caso específico de Cobija, esta confluencia estatal-local confiere a lo municipal su esencia comunitaria, comunal, no sólo desde lo urbano cosmopolita sino también desde lo rural indígena-campesino.

La Alcaldesa de la ciudad se ha convertido en lideresa de un proyecto inédito en Bolivia, en el que lo comunitario se funde con lo municipal, lo comunal, reflejando las [necesidades cotidianas de la](#)

[sociedad civil](#) con respuestas organizativas de autogestión productiva.

“En el caso nuestro” —dice Ana Lucía Reis—, “tenemos la virtud y la ventaja de contar con una zona rural y campesina, el Distrito 5, que tiene vocación de ser la fuente de alimentos en el municipio, se diría el granero de la ciudad”.

En esa perspectiva de una metrópoli agro-forestal enclavada en el bosque amazónico y a orillas del río Acre, el Fondo de Desarrollo Indígena desarrolla en Cobija —como en ninguna otra ciudad capital de Bolivia— inversiones de gran impacto social.



La gestión de Reis confiere a lo municipal su esencia comunitaria, no sólo desde lo urbano cosmopolita sino también desde lo rural indígena-campesino. | Foto Sol de Pando

Cobija [ya ingresó en el mapa avícola de Bolivia](#) mediante un proyecto sustentable para la producción de carne de pollo y huevos; beneficiando a varias familias de granjeros campesinos en el Distrito 5, y fortaleciendo la soberanía alimentaria y el auto-abastecimiento en el municipio y el departamento.

Asimismo Fondo Indígena fomenta la siembra de frejol en una comunidad municipal del mismo Distrito 5, Alto Bahía, producción que será mecanizada sobre una extensión de 10 hectáreas.

La mecanización agrícola alcanza también al maíz. Ocho comunidades campesinas accederán al uso de maquinarias como tractores de arado y motores para cosecha y acopio, en un plan para la siembra maicera sobre una extensión de 116 hectáreas de tierra municipal.

LINKS RELACIONADOS

- [LA FIESTA DEL MOTOCICLISMO UNE A COBIJA](#)
 - [EL DESAFÍO DE LA AVICULTURA MUNICIPAL](#)
 - [COBIJA MANTIENE VIVA SU RAIZ JAPONESA](#)
 - [TODAS LAS CALLES ENLOSETADAS: LA NUEVA COBIJA](#)
 - [COBIJA, UNA CIUDAD CRISOL EN LA AMAZONIA](#)
 - [COBIJA MANTIENE ALTA ESCOLARIDAD](#)
 - [COMISIÓN DEL BID VISITÓ AL MUNICIPIO DE COBIJA](#)
 - [COBIJA SE ALZA COMO EL REINO DEL ASAÍ Y EL COPOAZÚ](#)
 - [CHOCOLATE DE COPOAZÚ, NUEVA OPCIÓN PRODUCTIVA EN PANDO](#)
 - [ANA LUCÍA REIS, ALCALDESA DE COBIJA](#)
-

