



SEMILLAS

PARA LA INNOVACIÓN

OIT, MIGA y el Hub de las 4 Magníficas Andinas
promueven el patrimonio alimentario de Bolivia
con un enfoque de trabajo decente





A partir de 2021, la Organización del Trabajo (OIT), el Movimiento de Integración Gastronómico Alimentario de Bolivia (MIGA) y el Hub de las 4 Magníficas Andinas (HUB4MA), han unido esfuerzos a través de iniciativas de sensibilización para promover la reactivación y el desarrollo sostenible de cadenas de valor estratégicas en el país.

En este sentido, las acciones de 2021 se enfocaron en revalorizar el patrimonio alimentario boliviano, a través de campañas de sensibilización sobre la importancia de la producción sostenible de alimentos, las cocinas regionales con identidad y las historias de vida de las productoras y los productores que participan en las cadenas de transformación de los granos andinos en Bolivia. Adicionalmente, se llevaron a cabo diálogos multiactor para discutir acerca de las barreras que impiden a las micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYME) mejorar su productividad, competitividad y el acceso a los mercados y cadenas de suministros mundiales, en el marco de la respuesta a la pandemia de la COVID-19.

Para el 2022 y 2023, OIT, MIGA y HUB4MA tienen planificado una serie de iniciativas de abogacía y visibilización para poner en valor la actividad productiva de alimentos vinculados con el Patrimonio Alimentario de los territorios de Bolivia. Se espera que estas acciones, que la OIT impulsa a través del proyecto SCORE, contribuyan a reforzar la posición de Bolivia como hub de excelencia para los granos andinos, y que esto a su vez, pueda favorecer la articulación de unidades productivas con empresas tractoras (lead buyers) incrementando la posibilidad de abrir nuevos mercados de exportación.



El Programa SCORE y sus alcances en Bolivia

Promoviendo Empresas Competitivas, Responsables y Sostenibles (SCORE) es un programa global de la OIT que mejora la productividad y las condiciones de trabajo en las pequeñas y medianas empresas (PYME). El objetivo del Programa Global es el apoyo para la implementación de la Formación SCORE, que combina la capacitación práctica en el aula con la asistencia técnica en la empresa.

La Formación SCORE demuestra las mejores prácticas internacionales en los sectores de manufactura y servicios, y apoya a las PYME a participar en las cadenas de suministro globales. Asimismo, se enfoca en desarrollar relaciones de trabajo cooperativas que resulten en beneficios compartidos. El Programa ayuda a los gobiernos, las organizaciones de empleadores y las organizaciones de trabajadores de África, Asia y América Latina a desarrollar los sectores industriales nacionales y de exportación. También se enfoca en desarrollar asociaciones innovadoras entre la OIT, empresas multinacionales, empresas tractoras y consorcios de marcas, para alentar la integración de la Formación SCORE en sus estrategias de desarrollo de proveedores.





En el bienio 2022-23, SCORE en Bolivia se centrará en apoyar a la Confederación de Empresarios Privados de Bolivia (CEPB), organización promotora del Programa en el país, para que sea autónoma en la impartición de la Formación SCORE.

En este sentido, el impacto previsto por el proyecto es:

- Fortalecer las oportunidades de alcanzar la sostenibilidad de SCORE en Bolivia y su integración en el marco de desarrollo económico local.
- Aumentar la vinculación de las PYME con mercados internacionales a través de estrategias integradas, que incluyan un enfoque de género y de formalización empresarial.



¿Por qué trabajar con granos andinos?

"La Quinoa, el Tarwi, la Cañahua y el Amaranto, especies que son la representación viva de nuestra identidad andina, se han ganado el título de las "Magníficas Andinas" (MA) por varias de sus características que no solo las convierten en súper alimentos (alta calidad nutricional), sino también, son las especies con mayor capacidad de adaptación a condiciones ambientales extremas y resiliencia al cambio climático de los sistemas productivos del Altiplano y Valles de nuestro país." (HUB4MA, 2021)





Quinua - el grano de oro de Bolivia

Actualmente, debido a su gran capacidad de adaptabilidad y rusticidad, la quinua se cultiva en más de 100 países. Existen variedades como: Quinua del Altiplano, Quinua de los salares, Quinua de los valles, Quinua del trópico, Quinua de la costa. De estas cinco clases de quinua que hay en el mundo, Bolivia tiene las cuatro primeras. Sin embargo, las Quinuas del Altiplano (dulce) y de los salares (amarga) son las más cotizadas y consumidas a nivel mundial, y son las que más se producen en Bolivia (OIT, 2022).

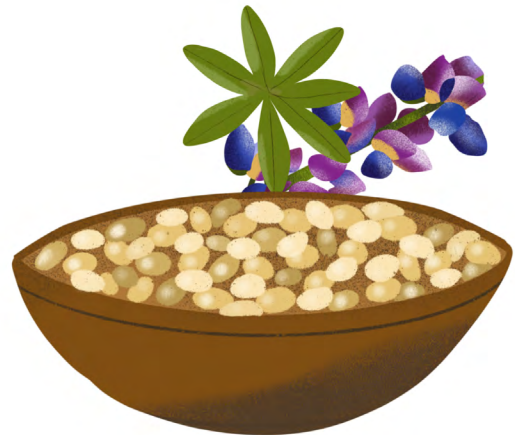
La quinua tiene una enorme potencialidad de uso en forma transformada, aspecto que permite un mejor aprovechamiento de sus cualidades nutritivas. Por ello, en el eslabón de transformación de la quinua es necesario diferenciar claramente los procesos referidos al beneficiado del grano con los procesos de transformación primaria y productos finales.



El Tarwi

La planta es considerada una especie semisilvestre en Bolivia, el crecimiento es poco homogéneo: floración, maduración del grano y la altura de la planta varían durante los 6 a 8 meses del ciclo del cultivo; pero frente a ello es reconocido como un cultivo que aporta gran cantidad de nitrógeno al suelo (aproximadamente 5 qq/ha de urea) y es un controlador de plagas muy eficiente. La producción del tarwi no tiende a realizar gastos extras en insumos, tiempo o labores culturales, siendo considerado por los productores como un cultivo de ahorro.

El tarwi tiene un efecto favorable sobre la salud, mayor que el que podría tener el alimento normal. Nutricionalmente el grano de tarwi cuenta con: proteína que puede superar el 50%, contenidos óptimos de aminoácidos, aportes significativos en fósforo, potasio, hierro, manganeso, calcio y aporte mayor en grasa.



El Amaranto

Es una especie originaria de las zonas alto andinas de Bolivia que tiene una importancia histórica y social, siendo un grano que se cultiva desde el periodo incario y que presenta propiedades nutritivas y alimenticias que en la actualidad captan la atención mundial. En Bolivia, el amaranto se cultiva sobre todo en los valles interandinos, asentados en la Cordillera Oriental y caracterizados por estar comprendidos entre los 1.800 a 2.800 m.s.n.m., con temperaturas medias entre 15 °C y 19 °C.

El amaranto es uno de los productos agrícolas con gran versatilidad en su preparación y consumo, por ello, es considerado un alimento con un valor nutritivo excelente y gran potencial agrícola, alimentario, industrial y de exportación. La creciente demanda de los consumidores y el cambio generalizado de la población en los patrones alimenticios lo ubican con grandes posibilidades de estar en las preferencias tanto de los consumidores como de los industriales y comercializadores, lo que a su vez abre perspectivas favorables para el desarrollo de este cultivo.



La Cañahua

La cañahua es un cultivo originario de los Andes centrales entre Bolivia y Perú. Las principales áreas de producción en Bolivia se encuentran en los departamentos de La Paz, en el área de Pacajes y las zonas altas de Omasuyos; Oruro, en la zona de los Chipayas; y Cochabamba, en los alrededores de Independencia y Tapacaré.

Este cultivo se distribuye en las regiones semiáridas más altas, desde los 3500 hasta los 4500 m.s.n.m. Presenta excepcionales propiedades nutricionales, que comparativamente con otros granos (quinua, arroz y trigo), contiene valores más altos en cuanto a zinc, calcio, hierro, proteína y fibra y menores en cuanto a grasas, lo que convierte a la cañahua en un alimento muy saludable y nutritivo; por otro lado, están las propiedades medicinales, que se utilizan localmente para tratamientos contra la fiebre tifoidea, el mal de altura, control del colesterol y la disentería.

Adicionalmente, al ser un grano que no contiene gluten, se convierte en un alimento ideal para celíacos. Es un cultivo considerado resiliente al cambio climático por su comportamiento positivo ante eventos extremos de sequías y heladas, así como la ausencia de plagas y enfermedades que posibilitan con mejores condiciones la producción orgánica. Estas características alimenticias y productivas, brindan todo el potencial para promover la producción y el consumo de cañahua.





MIGA
Leslie Salazar
correo: director@miga.org.bo
Telef. +591 70516488
web: miga.org.bo



HUB4MA
Marcelo Collao
correo: collaogr@hotmail.com
Telef. +591 79640003
web: magnificasandinas.net



OIT
Chandni Lanfranchi
correo: lanfranchi@ilo.org
Telef. +591 2 2116920
web: www.ilo.org/lim



Organización
Internacional
del Trabajo

