



ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA
CÁMARA DE DIPUTADOS

La Paz, 30 de septiembre del 2022

Señor:

Dip. Freddy Mamani Laura.

PRESIDENTE

CÁMARA DE DIPUTADOS

Presente.-

CÁMARA DE DIPUTADOS	
PRESIDENCIA	
RECIBIDO	
100	
30 SEP 2022	
HORA	15:06
Nº REGISTRADO	Nº FOLIOS
30	7
FIRMA	

REF.: PROYECTO DE LEY NUEVO

En principio extendiendo mi más cordial y afectuoso saludo y deseo de éxito en las arduas labores que desempeña.

Mediante la presente, remito ante su presidencia el Proyecto de Ley que Declarará al Asai como alimento de alto valor nutricional en el Estado Plurinacional de Bolivia para su tratamiento en la Cámara de Diputados.

Sin otro particular y a la espera de una respuesta favorable me despido con las consideraciones más distinguidas.

PL 406-21

José Carlos Gutiérrez Vargas
DIPUTADO NACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

Cc/Arch
Bancada Creemos
Ref: Telf. 2144462





PROYECTO DE LEY DE DECLARATORIA DEL ASAI COMO ALIMENTO DE ALTO VALOR NUTRICIONAL EN EL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

1.- ANTECEDENTES

El asaí es también llamado acaí o acai Berry, fruto representativo y originario de las regiones amazónicas correspondientes a Bolivia se describen como pequeñas bayas redondas y con un color morado intenso. Convirtiéndose en un alimento popular por los beneficios que contiene y el sabor tan característico que tiene.

Las palmeras de las que se cosechan estas bolitas miden hasta 30 m de altura y llevan tallos delgados, lo que obliga a los productores a treparse y para llegar al fruto y recogerlo de forma artesanal. Cada palmera tiene entre cuatro a cinco tallos o pengas y cada uno pesa alrededor de ocho kilos.

Considerada como fruto orgánico sin necesidad de fumigaciones y está catalogado como uno de los 10 mejores alimentos del planeta por sus cualidades incidentales en la salud. El asaí cuenta con antioxidantes, fibra, compuestos anti-inflamatorios, vitamina C, calcio, hierro, ácidos aspártico y glutámico, aminoácidos, es un excelente energizante, es rico en vitaminas, grasos saturados, antocianinas y bastante antocianina, un antioxidante parte del grupo de los polifenoles.

El asaí boliviano cuenta con un solo tallo que puede llegar a medir 25 metros de altura y los racimos contienen de 70 a 150 raquillas en las que se desarrollan los frutos. Crece abundantemente en toda la región amazónica de Bolivia, "el departamento de Pando, el norte de La Paz y el norte del Beni, y en los bosques de Santa Cruz y Cochabamba donde es común en los bosques amazónicos, bosques húmedos de llanura y el bosque húmedo del escudo precámbrico".

<i>Euterpe precatoria</i>	<i>Euterpe oleracea</i>
Hasta 17 m de alto	Hasta 25 m de alto
Tronco solitario, delgado y liso	Palma cespitosa con muchos tallos (hasta 98 por planta)
2 - 6 racimos por planta	4 - 8 racimos por tronco adulto
2 - 15,7 kg de frutos por racimo	4 kg de frutos por racimo en promedio
5,7 kg de frutos por planta en promedio ¹	120 kg de frutos por planta en promedio
Formación y fructificación en hábitat Pando	



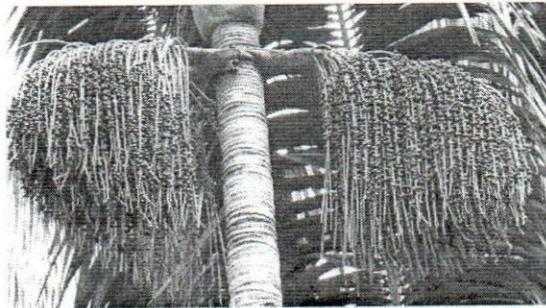
La palmera abunda más en suelos arcillosos, lateríticos y profundos lo más común es que crezca mejor en bosques” estacionalmente inundables y en algunos sitios pantanosos puede formar densas poblaciones”. La producción es grande y la época en la que lo puedes encontrar varía en cada territorio:

1. Petronila, municipio de Filadelfia, Pando, entre enero y agosto.
2. San Miguel del municipio de San Buenaventura en el norte de La Paz de febrero a septiembre.
3. Berlín, del municipio de Riberalta al norte del Beni entre diciembre y abril, pero algunas plantas presentan un segundo pico menor de producción entre los meses de julio y septiembre.

En Bolivia existen aproximadamente 179 millones de árboles de asaí, que representan una producción total de aproximadamente 670.712 toneladas de frutos.

En el mercado boliviano se lo utiliza como pulpa congelada en batidos, jugos o como helado. Aprovechar este alimento representa una práctica ancestral de las familias campesinas e indígenas de la Amazonía boliviana que debemos aprovechar por su sabor, fácil acceso, altos beneficios y el gran apoyo a nuestros productores. El aumento del consumo del asaí en Cobija, La Paz y Santa Cruz y del mercado internacional durante los últimos diez años, las exportaciones de asaí en Bolivia han aumentado significativamente; Pando es responsable del 95 % de la producción nacional.

El biólogo explica que la palmera del asaí es una planta acostumbrada a mucho sol y agua, ya que crece en las llanuras aluviales, que sufren inundaciones cada seis horas. Sus raíces son superficiales y necesitan una gran cantidad de nutrientes, garantizados precisamente por la diversidad de especies del bosque y por el ir y venir del río, que trae materia orgánica a la tierra.





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA
CÁMARA DE DIPUTADOS

Desde 2019, el programa frutos amazónicos promueve la capacitación de agricultores ribereños en técnicas de producción de asaí de bajo impacto. Los talleres ya se han realizado en más de setenta comunidades de la región y han capacitado entre 1000 y 1500 habitantes. Después del curso, algunos se convierten en multiplicadores de lo que aprenden.

La cosecha de asaí, que se realiza entre mayo y agosto, logra recolectar 5600 kg del fruto por hectárea. Datos del programa frutos amazónicos, indican que en las plantaciones de asaí sin manejo sostenible, la productividad ronda los 4500 kg de frutos por hectáreas.

Entre los comercializadores de productos de asaí se incluyen locales de expendio de bebidas, heladerías, hoteles, restaurantes, centros de eventos, supermercados y tiendas de productos naturales. En estos espacios, los consumidores acceden a la diversidad de productos de asaí que se ofrecen en el mercado nacional, principalmente en las ciudades de tierras bajas, donde los locales de expendio incorporaron recetas y formulaciones brasileras en su oferta de productos.

En la ciudad de La Paz y Cochabamba, la diversidad de productos es limitada, pero algunos restaurantes de La Paz vienen innovando recetas propias que incorporan el asaí como ingrediente de platos y bebidas. Entre los productos que se ofertan en locales de expendio de bebidas se incluye la leche de asaí (asaí con agua), batidos de asaí con leche, combinaciones energizantes, combinaciones vitamínicas y cremas de asaí; en heladerías de Cobija se oferta el helado de asaí y recientemente asaí cremoso, leche de asaí ofertado por Asaí Manía de Riberalta, H Lorini, Asaí cremoso ofertado por la heladería El Beso Frío de Cobija.

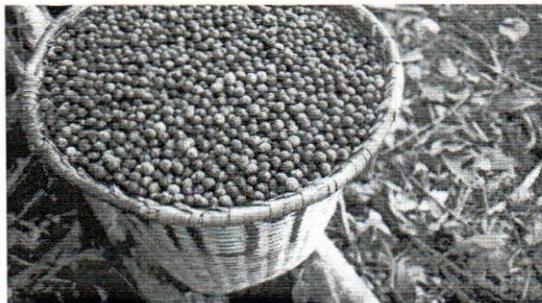
Es mayor la oferta que el cliente puede encontrar de productos procesados en las ciudades de Cochabamba y Santa Cruz de la Sierra, principalmente en las tiendas de productos naturales. En las ciudades amazónicas la oferta en tiendas y supermercados se restringe a pulpas congeladas de asaí.

En los mercados populares de Cobija y Riberalta también se puede encontrar asaí en fruto, pero este producto se vende dinámicamente y es poco probable encontrarlo después de las ocho de la mañana. Locales de expendio de bebidas y helados de asaí. La ciudad con la mayor concentración de locales de expendio de bebidas (snacks) es Riberalta, con emprendimientos que cuentan con más de una sucursal. Asaí Manía fue el primer establecimiento de éste tipo que se abrió en la ciudad de Riberalta, innovando en el concepto de un local confortable para degustar bebidas y dedicado a una especie en particular.





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA
CÁMARA DE DIPUTADOS



También es importante el consumo de Amazonian Fruits en Santa Cruz de la Sierra, que adquiere entre 150 y 200 kg al mes de pulpa de asaí. Amazonian Fruits es un puesto de expendio de jugos en Santa Cruz de la Sierra que trabaja con materia prima de cuatro emprendimientos comunitarios. A pesar de ser un emprendimiento de baja inversión, moviliza volúmenes interesantes de productos a través de su venta de jugos, en el orden de 36 litros de jugo de asaí/día (12 kg de pulpa).

Así también, se constituye en un punto importante de difusión de las propiedades nutraceuticas de los productos que comercializa, aspecto que contribuye a la promoción de los productos.

Los hoteles constituyen los principales puntos de promoción de frutos amazónicos, pues al incorporarse en los menús de bebidas o desayunos de cada alojamiento, permiten su difusión entre consumidores del interior y generar demanda. Después de probar los productos amazónicos, los visitantes del interior suelen pedir información adicional sobre cada producto, así como referencias para adquirirlos.

Los hoteles de Riberalta normalmente indican a sus huéspedes que las pulpas se pueden adquirir en almacenes de la ciudad y los viajeros acceden a estos puntos de venta. Copoazú es el sabor de mayor demanda, pero últimamente el asaí viene igualando en ventas al copoazú.

En Cobija la relación del Hotel Asaí con sus huéspedes es aún más personalizada, pues la administradora puede comprar pulpas para sus alojados sin recargo.

Las tiendas de productos naturales son los únicos puntos de venta donde se encuentran pulpas de asaí en las ciudades del eje central. Si bien algunos locales de expendio de bebidas se constituyen en puntos de venta de pulpa de asaí (Amazon Juice, Amazonian Fruits y Naturalia), así como los distribuidores efectúan ventas directas a consumidores (Maritza Titos, Sabores y Aromas, Exótico y Silvestre, Daniel Paz y Juan Quete), los clientes que acceden a los mismos constituyen una fracción reducida de la población.

En supermercados de La Paz, Cochabamba y Santa Cruz de la Sierra, se oferta pulpa congelada de diferentes frutas, pero aún no se encuentran productos de asaí en estos espacios.





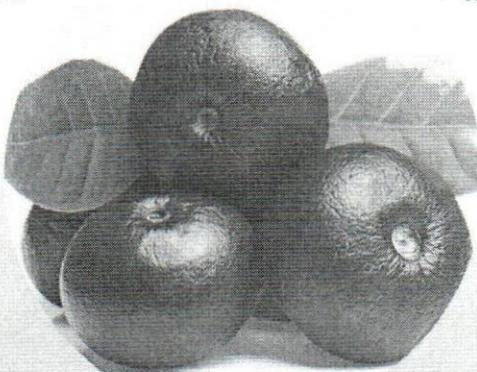
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA
CÁMARA DE DIPUTADOS

Propiedades y beneficios del

Asaí

El asaí es considerado como una "super fruta" porque contiene grandes cantidades de vitamina C, calcio, hierro, ácidos aspártico y glutámico y 16 aminoácidos.

- ✓ Mantiene y estabiliza el estado nervioso.
- ✓ Regenera músculos dándoles fortaleza y resistencia.
- ✓ Disminuye el riesgo de un ataque al corazón.
- ✓ Acelera el metabolismo porque permite quemar una mayor cantidad de grasa.
- ✓ Ayuda al tránsito intestinal por su alto contenido en fibra.

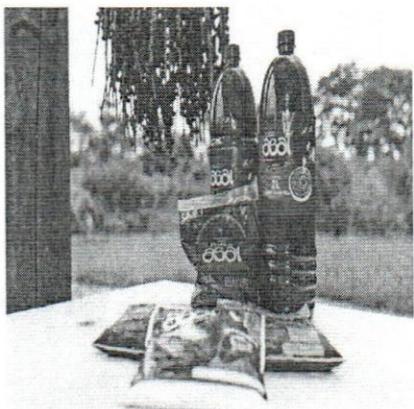


MINISTERIO de SALUD

La salud... un derecho para vivir bien

La tienda ecológica más antigua de Cochabamba es Super Turístico Okey, que cuenta con 20 años en el mercado. Nació comercializando productos naturales producidos por la Universidad Mayor de San Simón (AGRO-UMSS) y hasta hace algunos años, se encontraba dentro del Campus Universitario de la calle 16 de Julio. Super Turístico Okey comercializa pulpas congeladas de copoazú y asaí entre los meses de abril a septiembre.

Las tiendas de productos naturales en general son puntos importantes de promoción, pues como menciona Victoria Quispe de Irupana Sopocachi, "el tendero de puntos ecológicos debe capacitarse para brindar adecuada información al cliente, pues en cierta medida son el equivalente a una farmacia, que debe brindar información de las cualidades de cada producto para la salud".



2.- JUSTIFICACIÓN

El potencial productivo de los bosques nacionales es alto para el caso de Euterpe precatoria y logrará abastecer cualquier incremento en la demanda del mercado actual y futuro del asaí. Si bien la densidad de palmeras puede ser altamente variable, queda claro que incluso las áreas con menor abundancia de Euterpe precatoria pueden ser aptas para el manejo y aprovechamiento comercial.





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA
CÁMARA DE DIPUTADOS

La recolección de asaí se concentra entre los meses de abril a agosto, principalmente entre mayo y julio, meses en los que las dos principales actividades productivas (castaña y agricultura) demandan menor dedicación de tiempo. Aunque es posible encontrar frutos de asaí a lo largo del año, y en mayor abundancia desde febrero a agosto, queda claro que los productores priorizarán la recolección de castaña en los primeros meses del año debido a su importancia económica y mercado asegurado. Sin embargo, la finalización de la zafra de castaña coincide con la época de mayor abundancia de frutos de asaí en los bosques de tierra firme, complementándose adecuadamente a los intereses de los productores y al enfoque del aprovechamiento integral del bosque.

En áreas donde no se recolecta castaña, se recomienda iniciar la cosecha de asaí de bajo desde el mes de enero o febrero, pues en estas áreas la productividad de asaí es mayor que en los bosques de tierra firme. De esta manera, la oferta de asaí para el mercado nacional podría incrementarse en tres meses adicionales, permitiendo sobrellevar el problema de desabastecimiento a nivel nacional. El principal cuello de botella en la cadena de valor se presenta en el primer eslabón de la cadena de valor, en el nivel de los recolectores.

En principio porque la recolección de frutos trepando la palmera es una actividad nueva y aún son muy pocas las personas capacitadas para acceder a los frutos de asaí sin tumbar la palma; pero también es importante tomar en cuenta que los productores rurales distribuyen su tiempo en diferentes actividades que les brindan sustento económico y bienestar, y que las familias rurales destinarán más tiempo para los activos que consideren importantes y menos tiempo para aquellas actividades que consideren marginales o complementarias a su estrategia de subsistencia. La recolección de asaí se encuentra dentro de las cinco primeras actividades prioritarias entre los productores de Pando, pero para que se convierta en la primera o segunda actividad prioritaria, los productores necesitan palpar de primera mano los beneficios asociados a la misma, tal como muestra la historia de aprovechamiento de asaí en las comunidades de 1° de Mayo donde la actividad se encuentra ligeramente por detrás de la recolección de castaña en orden de importancia.

El enfoque de Distribución Justa de Beneficios propuesto por Urioste y colaboradores (2011) resulta adecuado para reforzar los lazos comerciales entre las despulpadoras privadas y los recolectores de asaí. La demanda tampoco constituye una causa de retraso para la cadena de valor, pues en todos los eslabones desde el nivel de la transformación primaria se reporta demanda insatisfecha. De hecho, el crecimiento en la demanda no parece acompañarse del crecimiento en la oferta, pero en la realidad se constata una falta de conexión entre los actores donde los intereses de proveedores y clientes no parecen encontrarse. Los productores se quejan por falta de clientes, y los clientes se quejan por falta de oferta. Este estudio constituye un esfuerzo para visibilizar a los actores y promover conexiones que fortalezcan la cadena de valor.





3.- BASE LEGAL

CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO

Artículo 405.- El desarrollo rural integral sustentable es parte fundamental de las políticas económicas del estado, que priorizara sus acciones para el fomento de todos los emprendimientos económicos comunitarios y del conjunto de los actores rurales, con sostenido y sustentable de la soberanía alimentaria a través de:

1. El incremento sostenido y sustentable de la productividad agrícola, pecuniaria, manufacturera, agroindustrial y turística, así como su capacidad de competencia comercial.
2. La articulación y complementariedad interna de las estructuras de producción agropecuarias y agroindustriales.
3. El logro de mejores condiciones de intercambio económico del sector productivo rural en relación con el resto de la economía boliviana.
4. La significación y el respeto de las comunidades indígena originario campesinas en todas las dimensiones de su vida.
5. El fortalecimiento de la economía de los pequeños productores agropecuarios y de la economía familiar comunitaria.

Artículo 406.

I. El Estado garantizara el desarrollo rural integral sustentable por medio de políticas, planes, programas y proyectos integrales de fomento a la producción agropecuaria, artesanal, forestal y al turismo, con el objetivo de obtener el mejor aprovechamiento, transformación, industrialización y comercialización de los recursos naturales renovables.

II. El Estado promoverá y fortalecerá las organizaciones económicas productivas rurales, entre ellas a los artesanos, las cooperativas, las asociaciones de productores agropecuarios y manufactureros, y las micro, pequeñas y medianas empresas comunitarias agropecuarias, que contribuyan al desarrollo económico social del país, de acuerdo a su identidad cultural y productiva.

Artículo 407. Son objetivos de la política de desarrollo rural integral del Estado, en coordinación con las entidades territoriales autónomas y descentralizadas:

1. Garantizar la soberanía y seguridad alimentaria, priorizando la producción y el consumo de alimentos de origen agropecuario producidos en el territorio boliviano.
2. Establecer mecanismos de protección a la producción agropecuaria boliviana.
3. Promover la producción y comercialización de productos agro ecológicos.





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA
CÁMARA DE DIPUTADOS

4. Proteger la producción agropecuaria y agroindustrial ante desastres naturales e inclemencias climáticas, geológicas y siniestros. La ley preverá la creación del seguro agrario.
5. Implementar y desarrollar la educación técnica productiva y ecológica en todos sus niveles y modalidades.
6. Establecer políticas y proyectos de manera sustentable, procurando la conservación y recuperación de suelos.
7. Promover sistemas de riego, con el fin de garantizar la producción agropecuaria.
8. Garantizar la asistencia técnica y establecer mecanismos de innovación y transferencia tecnológica en toda la cadena productiva agropecuaria.
9. Establecer la creación del banco de semillas y centros de investigación genética.
10. Establecer políticas de fomento y apoyo a sectores productivos agropecuarios con debilidad estructural natural.
11. Controlar la salida y entrada al país de recursos biológicos y genéticos.
12. Establecer políticas y programas para garantizar la sanidad agropecuaria y la inocuidad alimentaria.
13. Proveer infraestructura productiva, manufactura e industrial y servicios básicos para el sector agropecuario.

4.- CONCLUSIONES

Por todo lo expuesto y la justificación, histórica, social, técnica y legal señalada con relación al asai, el Diputado Proyectista se ampara en lo establecido en el Artículo 162, Parágrafos I y II de la Constitución Política del Estado, así como del Artículo 117 del Reglamento General de la Cámara de Diputados, tiene la facultad de iniciativa legislativa para fines de su tratamiento conforme lo dispone la normativa vigente. En cuya virtud, es necesario considerar el tratamiento legislativo de esta iniciativa legislativa para fines de su tratamiento conforme lo dispone la normativa vigente. En cuya virtud, es necesario considerar el tratamiento legislativo de esta iniciativa legislativa que destaque el valor productivo del asai como alimento de alto valor nutritivo para el Estado.


José Carlos Gutiérrez Vargas
DIPUTADO NACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA
CÁMARA DE DIPUTADOS

PROYECTO DE LEY DE DECLARATORIA DEL ASAI COMO ALIMENTO DE ALTO VALOR NUTRICIONAL EN EL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA

PROYECTO DE LEY

DECRETA:

PL 406-21

ARTÍCULO ÚNICO.- Se declara al asai como alimento de alto valor nutricional que aporta a la soberanía alimentaria y constituye un patrimonio del Estado Plurinacional de Bolivia.

Remítase al Órgano Ejecutivo, para fines constitucionales.

Es dado en la Sala de la Asamblea Legislativa Plurinacional.


José Carlos Gutiérrez
DIPUTADO NACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

