

PROYECTO

“FORTALECIMIENTO CON ASISTENCIA TÉCNICA Y DESARROLLO DE MERCADOS DE FRUTOS AMAZÓNICOS”

El proyecto, en el marco del Programa de Apoyo a la Producción y Recolección de Frutos Amazónicos (castaña, asaí, copoazú y majo), nace con el propósito de mejorar la vida de familias de las comunidades indígenas originarias campesinas e interculturales, para reducir los niveles de pobreza y garantizar la seguridad alimentaria con soberanía.



■ Objetivo principal:

Incrementar los volúmenes de comercialización de productos amazónicos priorizados, mejorando los canales y promocionando las cualidades nutricionales.

■ Beneficiarios:

El proyecto está dirigido a productores, recolectores de frutos amazónicos (castaña, asaí, copoazú y majo), con 4230 beneficiarios directos a la conclusión el proyecto.

■ Alianzas estratégicas:

El proyecto se implementa a través de una acción articulada dentro del marco del “Programa Nacional de Apoyo a la Producción y Recolección de Frutos Amazónicos”.

COMPONENTE	ENTIDAD EJECUTORA
Desarrollo Tecnológico e Innovación	INIAF
Sanidad Vegetal	SENASAG
Producción y Post Cosecha	EMPODERAR - PAR
Asistencia Técnica y Mercado	IPDSA

■ Área de cobertura

El proyecto tiene un alcance localizado en la amazonía boliviana en los departamentos de Pando, Beni y La Paz.

Depto	Provincia	Municipio	Depto	Provincia	Municipio
Pando	Nicolas Suarez	● Cobija		Federico Román	● Nueva Esperanza
		● Porvenir			● Villa Nueva
		● Bolpebra			● Santos Mercado
		● Bella Flor	Beni	Vaca Díez	● Riberalta
	● Puerto Rico	● Guayaramerín			
	Manuripi	● San Pedro		José Ballivian	● Reyes
		● Filadelfia			● San Borja
		● Puerto Gonzalo Moreno			● Santa Rosa
	Madre de Dios	● San Lorenzo	La Paz	Abel Iturralde	● Rurrenabaque
		● El Sena			● Ixiamas
		● Santa Rosa del Abuná			● San Buenaventura
	Abuná	● Ingavi	Sud Yungas	● Palos Blancos	
		Caranavi	● Caranavi		
			● Alto Beni		

Subcomponentes del proyecto

■ Asistencia técnica:

El personal técnico de la institución Soberanía Alimentaria realiza la asistencia técnica y acompañamiento en los procesos de producción y recolección de los Frutos Amazónicos.



Así mismo se realiza la asistencia técnica en el proceso de manejo post cosecha y transformación de los frutos amazónicos.



■ Mercados

Diseñar estrategias de posicionamiento de los frutos amazónicos en los mercados locales y nacionales con proyecciones a la exportación a través de la organización de ferias locales y nacionales, así como ruedas de negocios:



Los frutos amazónicos

La amazonía boliviana es hábitat de una innumerable diversidad de especies, cuenta con una gran riqueza en recursos silvestres como la castaña, asaí, copoazú y majo que son especies que crecen naturalmente, donde los pobladores de la región realizan el aprovechamiento sostenible de sus frutos.



Las palmeras son uno de los componentes del bosque, que son fuente de alimentación para la fauna silvestre (aves y mamíferos), también se utilizan para artesanías locales y los frutos, son fuente de alimentación (leche, refresco, pulpas y otros derivados).

La Castaña

La Castaña (*Bertholletia Excelsa*), es un árbol de gran tamaño, maderable y frutal de alto valor ecológico, puede alcanzar entre 50 a 60 m de altura y puede vivir aprox. unos 1600 años en el bosque natural de la amazonia. Este fruto contiene nutrientes que refuerza nuestro sistema inmune, representan propiedades antioxidantes para el cuerpo.

La almendra es rica en proteínas, altos contenidos de hidratos de carbono y fibra, además de contener propiedades antiinflamatorias y reconstituyentes.



El Asaí

Es una palmera nativa, abundante en toda la región amazónica de Bolivia, de los Deptos. de Pando, norte de La Paz y el Beni, además de los bosques de Santa Cruz y Cochabamba.

En Bolivia se tiene tres especies identificadas:

- *Euterpe precatoria* Mart.
- *Euterpe longivaginata* Mart., antes reconocida como una subespecie de *E. precatoria*.
- *Euterpe oleracea* Mart. recientemente registrada.

El Asaí por su contenido nutritivo tiene un impacto benéfico para la alimentación infantil, combate la anemia y la desnutrición. Tiene componentes como ácidos oleicos, proteínas, minerales como el calcio, hierro, magnesio y potasio; además contiene omega 3, 6 y 9. Llamado también "el elixir de la eterna juventud".

El Majo



El majo (*Oenocarpus bataua*) es una palmera nativa que se encuentra en bosques amazónicos de los departamentos de Beni, Cochabamba, La Paz, Pando y Santa Cruz.

Considerada una planta sagrada y utilizada como recurso alimenticio y medicinal por las comunidades amazónicas, su consumo es de subsistencia, pero apoya la economía local,

tiene propiedades antiinflamatorias, reconstituyentes, antidiarreicas y vermífugas.

Su alto valor energético y nutritivo, con un balance de carbohidratos y proteína similar a la leche materna y superior a la leche de soya, son propicios para combatir la anemia. La pulpa comestible del fruto es muy nutritiva pues es rica en carbohidratos, proteínas, vitaminas y minerales.

El Copoazú

El copoazú (*Theobroma grandiflorum*) es conocido también como cacao blanco, es un árbol que crece en la selva amazónica de Brasil, Perú y Bolivia. Puede llegar a medir 10 m de altura y produce frutos grandes, de cáscara consistente y forma oblonga.

Cada mazorca de copoazú está cubierta de pulpa blanquecina, la cual es aprovechable en el preparado de refrescos, yogurt y otros, mientras que la semilla se aprovecha en la industria de alimentos, cosméticos y la elaboración del cupúlate.

Gracias a su contenido de grasas insaturadas y fibra, su consumo contribuye con la protección del sistema cardiovascular y antiinflamatorio. Así mismo, su poder antioxidante y la presencia de vitamina C y ácidos Omegas, permiten mejorar el sistema inmunológico brindando protección contra los virus y bacterias.



DIRECCIÓN:

Av. Camacho Nº 1333, Entre Colón y Loayza • Zona Central
La Paz - Bolivia

CONTACTOS: (2) 2914631 - (2) 2914632

SOBERANÍA
ALIMENTARIA



ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE
DESARROLLO RURAL Y TIERRAS

PROYECTO

**“FORTALECIMIENTO CON ASISTENCIA
TÉCNICA Y DESARROLLO DE
MERCADOS DE FRUTOS
AMAZÓNICOS”**

