

Inclusión de frutilla orgánica en las compras para desayuno escolar*

Elena Gonzales Guzmán

1. Introducción

La frutilla es un alimento que contiene importantes propiedades nutricionales como la vitamina C, vitamina E y antioxidantes. Es una especie frutal que, dependiendo de la variedad, se adapta a todo tipo de suelos y climas. En su país de origen, la producción de frutilla es manejada en diversas formas y condiciones climáticas variando el rendimiento desde 12 a 50 Tn/ha.

2. Justificación

La frutilla es un alimento con importantes propiedades nutricionales y virtudes terapéuticas, contiene grandes cantidades de antioxidantes y más vitamina C que las naranjas, también posee vitamina E y sales minerales como el potasio, el yodo, el silicio y el fósforo, fibras y beta carotenos.

3. Diagnóstico

En Bolivia, la mayor producción de frutilla se ubica en Municipio de Comarapa del departamento de Santa Cruz, con una dimensión de 200 ha. extendida en todo el municipio con un rendimiento promedio de 24 Tn/ha. Sin embargo, también se produce en Municipio de Pojo, con 414 ha. en diferentes comunidades, y en Tarija y La Paz en pequeñas extensiones.

* El presente trabajo ha sido generado en el Curso virtual: Compras públicas para la soberanía alimentaria en Bolivia organizado por el IPDRS y el CIDES UMSA (25 de octubre de 2016).



3.1 Descripción del programa de compras públicas

- **Tipo de programa y ubicación**

Se sugiere que el producto se incluya en el programa del desayuno escolar del Municipio de Pojo.

- **Características de la demanda**

La mayor demanda de este producto se encuentra en los departamentos de Santa Cruz, La Paz y Cochabamba, principalmente.

3.2. Descripción de la oferta productiva local/regional



- **Producción tradicional en el área**

La frutilla se produce en zonas altas, valles y sub trópico del municipio; se cultiva de septiembre a marzo en las alturas y valles, y en la parte del sub trópico de septiembre a agosto. Las variedades de mayor producción en la zona son sweet charlie, oso grande, camarosa y san Andrea mayormente.



El producto se cosecha 2 veces por semana. Para poder comercializarlo, después de recolectarlo, el fruto se lava seleccionando los dañados, luego se empaca en envases de 1 kg y se colocan en cajas de 24 kilos.

- Ubicación de las unidades productivas

Las parcelas de producción de este cultivo se encuentran en las parcelas de los productores.

3.3. Selección de productos para la compra

La distancia en la que se ubican algunas comunidades, así como los caminos inaccesibles, causan que no sea posible sacar todo el producto hasta la ciudad para su venta, por lo que es necesario buscar otros mercados más cercanos, como el ACE.

4. Inclusión en el menú o programa de compras

Este producto se distribuirá como postre dos veces por semana, los días martes y jueves, en una cantidad de 225 gramos por estudiante; el producto se obtiene sin procesar ya que se consumirá al día siguiente.

4.1. Tipo de compra según normativa

El tipo de compra estará dentro de las compras directas ya que sus costos son menores, la compra realizada estará bajo la norma progresista.

4.2. Aspectos logísticos u organizativos

El producto es acopiado en sus parcelas por los productores, quienes realizan el manejo pos-cosecha, posteriormente lo trasladan a la unidad educativa correspondiente donde es recibido por la junta escolar y almacenado hasta el día siguiente para ser distribuido a los estudiantes.



5. Evaluación y monitoreo

La evaluación de las áreas productivas se realizará cada tres meses para asegurar que el producto esté libre de pesticidas químicos, se tomarán muestras de frutos y se enviarán al laboratorio más cercano para su diagnóstico.

6. Medidas para la Sostenibilidad

Proponer medidas para promover la sostenibilidad de la relación entre compradores y proveedores, por ejemplo: mejora continua de la calidad del producto, fortalecimiento organizacional de las asociaciones productivas, propuesta de normas municipales, realización de eventos de promoción y difusión, etc.

