

Inclusión de la Asociación de Productores Regantes Unión y Fuerza Thapaña (Asopruffh) de la Comunidad de Taitanin mediante el Diseño del Programa de Compras Públicas para Alimentación Complementaria Escolar ACE en el Municipio de Tinguipaya*

Jorge Vargas Oña

1. Introducción

En el 2001 surge en el Municipio de Tinguipaya una unidad productiva que pretende agregar valor a la producción local, con el apoyo de instituciones como la PASTORAL SOCIAL CARITAS POTOSÍ y AYUDA EN ACCIÓN BOLIVIA, que permiten desarrollar y fortalecer ese emprendimiento mediante asistencia técnica, seguimiento e inversión en infraestructura y equipamiento.

Una vez consolidada, la actividad ha cobrado interés dentro del Municipio, aunque las oportunidades de mercado no fueron las más adecuadas. Este cuello de botella hace que sus actividades sean inciertas en lo futuro, por lo cual se encaran diferentes estrategias que permitirán su consolidación.

Tras una visita a la Asociación de Productores Regantes Unión y Fuerza Thapaña ASOPROFTH y conocer el lugar de proceso, describir la manera de comercializar sus productos y haber conversado con los encargados de la empresa, se identificaron los trámites que sus niveles directivos encaran para lograr que en la gestión 2017 los productos generados por la unidad productiva sean incluidos en un programa de ACE, permitiendo de esta manera cumplir varios de sus objetivos institucionales.

Si bien es evidente que la producción de alimentos de ASOPROFTH tiene aceptación y está vigente en las comunidades cercanas a la planta de producción, una posible incorporación a compras públicas, fomentada por el Gobierno Municipal, puede ser una interesante oportunidad para su beneficio.

* 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).

2. Justificación

Con el anterior acápite como contexto se muestran en detalle los elementos que deben ser adecuadamente asumidos y gestionados para lograr incorporar a la OECOM en un potencial programa de Alimentación Complementaria Escolar:

- La OECOM tiene significativa experiencia en la transformación de productos locales, en especial de haba, producto potencial del área circundante a la comunidad Taitani.
- Cuenta con infraestructura y equipamientos necesarios para cumplir procesos con adecuado nivel de calidad.
- La materia prima es aportada y luego remunerada por cerca de 50 socios de los que el 30% son mujeres.
- Organizativamente, cumple mandatos de niveles de decisión entre la asamblea general, directorio y brazos operativos de producción y ventas.
- En contrapartida, el Gobierno Municipal de Tinguipaya implementa el programa de desayuno escolar con la provisión de raciones secas preparadas con proveedores fuera de la jurisdicción.
- La entidad no ha logrado consolidar espacios de acceso a la producción local, por cuanto reclama para este efecto que los productos sean de calidad y precio asequible al presupuesto y exigencias de la población.

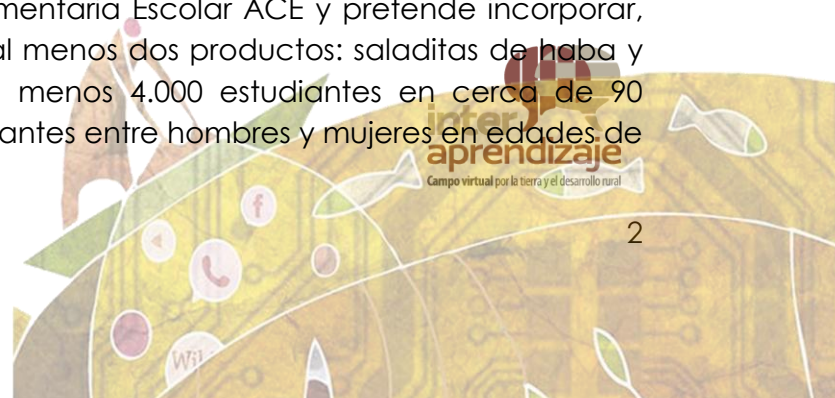
Con lo expuesto el trabajo final del curso **Compras Públicas para la Soberanía Alimentaria en Bolivia** pretende proyectar, con información adecuada, un programa de ACE que beneficie a la OECOM ASOPRUFTH y consolide, además, una política pública de impacto social y económico.

3. Diagnóstico

3.1. Descripción del programa de compras públicas

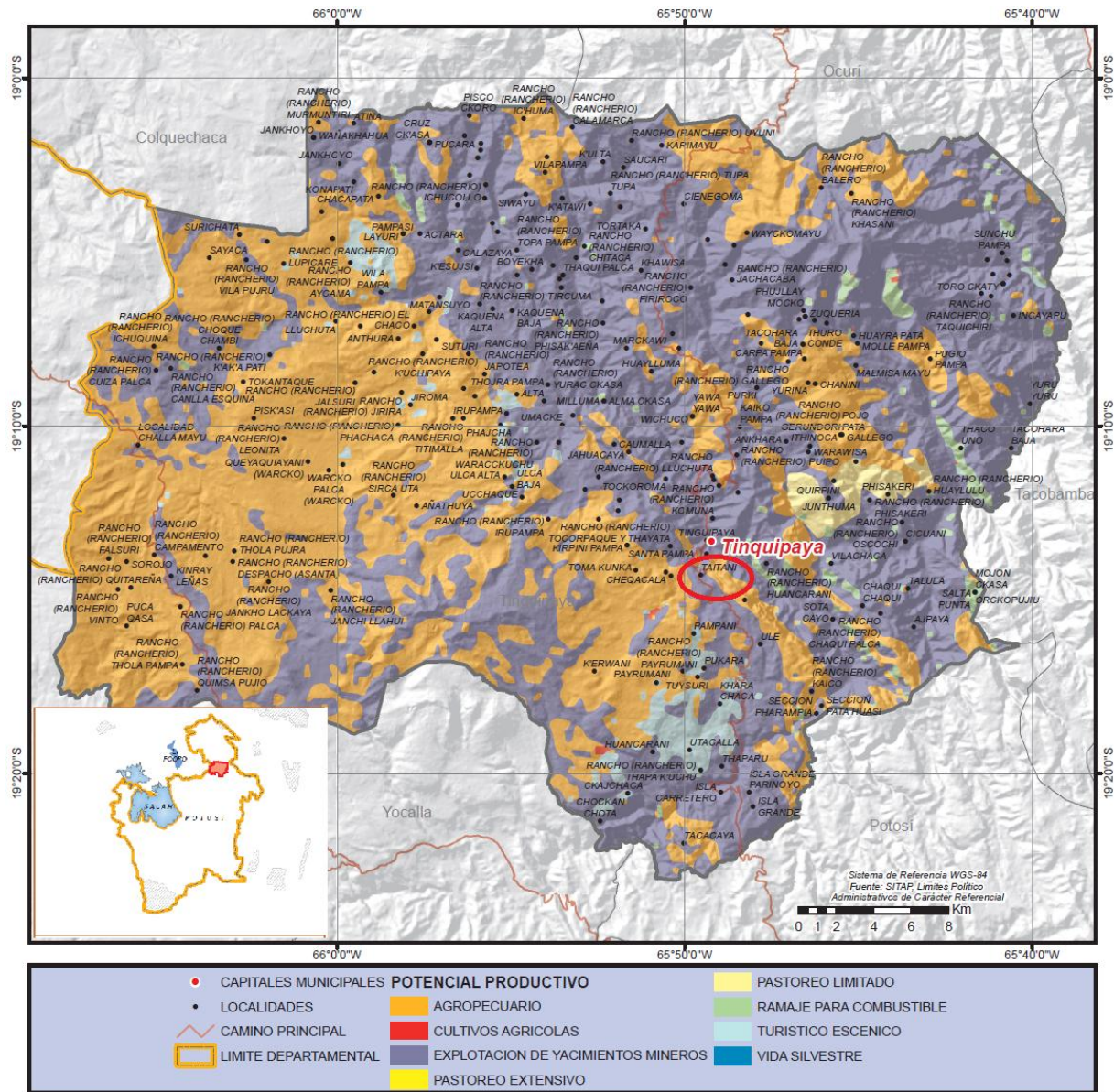
3.1.1. Tipo de programa y ubicación

El programa es de Alimentación Complementaria Escolar ACE y pretende incorporar, mediante una decisión política técnica, al menos dos productos: saladitas de haba y galletas de haba, para beneficio de al menos 4.000 estudiantes en cerca de 90 escuelas del nivel primario, es decir, estudiantes entre hombres y mujeres en edades de 5 a 10 años.



Para este cometido se debe generar información debidamente consensuada y socializada que facilite la toma de decisiones de las autoridades municipales, de los productores locales y de la sociedad civil representada por las juntas escolares.

Mapa del Municipio de Tinguipaya



FUENTE: UDAPRO 2015

El Municipio de Tinguipaya se encuentra en la Provincia Tomás Frías, ubicada en la parte noroeste del departamento de Potosí, territorialmente limita:



- al este con el municipio de Tacobamba ,Provincia Cornelio Saavedra,
- al oeste con los municipios de Belén de Urmiri, Provincia Tomás Frías y la Provincia Avaroa del departamento de Oruro,
- al norte con los municipios de Colquechaca Provincia Chayanta y Ocurrí,
- al sur con los municipios de Villa de Yocalla, Provincia Tomás Frías y Potosí sección capital.

El municipio tiene una superficie aproximada de 1424.03 Km² vale decir, un 41.6 % de la superficie total de la provincia.

3.1.2. Características de la demanda

El municipio de Tinguipaya, según datos del CNPV 2012, cuenta con 27.200 habitantes (ver cuadro contiguo), de esta cifra 47.2% son mujeres y cerca de 11.000 son pobladores en edad escolar.

información demográfica Municipio de Tinguipaya

Grupos de edad	Total	Hombres	Mujeres
Total	27.200	14.343	12.857
0-3	2.856	1.527	1.329
4-5	1.405	750	655
6-19	8.816	4.623	4.193
20-39	6.674	3.815	2.859
40-59	4.351	2.201	2.150
60-más	3.098	1.427	1.671

FUENTE: INE CNPV 2012

Según la misma fuente, el municipio tiene cerca de 8.813 personas, entre hombres y mujeres, en edad de asistencia escolar, de la cifra señalada 23% no asiste a un centro educativo, reduciendo la cifra de estudiantes a 6.782 con mayor proporción de hombres. Se estima 5.000 estudiantes en nivel primario, grupo etario que es el objetivo del Programa ACE.

Información población escolar Municipio De Tinguipaya

Asistencia escolar	Total	Hombres	Mujeres
Total	8.813	4.622	4.191
Asiste	6.782	3.744	3.038
No asiste	1.936	832	1.104
Sin especificar	95	46	49

FUENTE: INE CNPV 2012

La información del cuadro siguiente, detalla la existencia de 108 unidades educativas concentradas en torno a 13 núcleos, del total 105 corresponden a nivel primario.

Información sistema educativo

NUCLEO	N° UNIDADES EDUCATIVAS	NIVEL	
		PRIMARIO	SECUNDARIO
Tinguipaya	6	5	1
Taytani	5	5	
Anthura	14	13	1
Utakalla	7	6	1
Turiri	9	9	
Phurujtiri	6	6	
Jawaqaya	11	11	
Ajtara	15	15	
Ankumilla	8	8	
Ch'allamayú	7	7	
Ciniguma	7	7	
Talula	7	7	2
Kirpini	6	6	
TOTAL	108	105	5

FUENTE: PDM 2008-2012

3.1.3. Presupuesto municipal para el programa

Según información del Ministerio de Economía SIGMA, el Municipio de Tinguipaya destina anualmente 600.000 Bs. para la provisión de servicios de alimentación complementaria (Desayuno Escolar), estimándose una inversión de 15 Bs. por estudiante.

información POA provisión desayuno escolar

INSTITUCION : 1502: Gobierno Autónomo Municipal de Tinguipaya				
PROGRAMA : 21 SERVICIO DE EDUCACION				
ACTIVIDAD: 21 0000 004 PROVISION SERVICIOS DE ALIMENTACION COMP.(DESAYUNO ESCOLAR)				
COD.	DESCRIPCION		TGN-PP 118	TOTAL
FUENTE : 41 Transferencias T.G.N.			800.000	800.000
3	MATERIALES Y SUMINISTROS	0000	600.000	600.000
31	Alimentos y Productos Agroforestales	0000	600.000	600.000
311	Alimentos y Bebidas para Personas, Desayuno Escol	0000	600.000	600.000
31130	Desayuno Escolar	0000	600.000	600.000
TOTAL INSTITUCION			800.000	800.000

FUENTE: SIGMA 2015

La información adicional que no se tiene es el nivel de ejecución de estas cifras programadas.

3.2. Descripción de la oferta productiva local/regional

3.2.1. Producción tradicional en el área (zonas, productos, estacionalidad, características, calidad)

El cuadro siguiente resume la vocación y nivel productivo del municipio.

Producción agrícola Municipio de Tinguipaya

PRINCIPALES CULTIVOS ¹⁰			PRODUCCIÓN AGRÍCOLA 2013-2014 ¹⁰		
Cultivo	Producción (Tm)	Superficie (ha)	Grupo	Producción (Tm)	Superficie (ha)
Papa	10.352	2.770	Cereales	10.703	6.819
Quinoa	4.259	2.555			
Trigo	3.333	3.256	Tubérculos	10.352	2.770
Cebada en grano	1.906	1.966			
Haba	1.329	699	Hortalizas	1.351	716
Maíz en grano	1.205	1.597			
Maíz choclo	22	17			

FUENTE: UDAPRO 2015

Según lo detallado, existe una producción de 1.329 Tm de haba, principal materia prima para el programa ACE, constituyéndose el quinto cultivo en importancia en el sistema productivo. Cabe mencionar que los cereales andinos potenciales de la zona productiva suman 10.703 Tm anuales.

3.2.2. Aspectos organizacionales y ubicación de la Unidad Productiva

La Asociación de Productores de haba ASOPRUFTH es una organización sin fines de lucro, con Personería Jurídica N° 183/2002. Como documentos legales normativos, cuenta con personalidad jurídica, estatutos, reglamentos y manual de funciones, sus datos generales son:

Nombre y razón social de la OECA	Asociación de Productores Regantes Unión y Fuerza Thapaña (ASOFRUTH)
Año de fundación	20 de febrero 2001
Localización de la OECA (Departamento, Municipio y Comunidad, dirección, teléfono)	<ul style="list-style-type: none">• Comunidad Taitani• Distrito Indígena Thapaña• Provincia Tomas Frías• Departamento Potosí• Contacto Eustaquio Taquichiri V.• Celular 78625164
Nombres del Representante Legal	Eustaquio Taquichiri V. Presidente de "ASOFRUTH"
N° de asociados activos OECA	<ul style="list-style-type: none">• 50 asociados activos• 35 hombres• 15 mujeres
Productos actuales que elabora "ASOFRUTH"	<ul style="list-style-type: none">• Saladitas de haba 35 g• Galletas de haba 30 g• Api de haba con chocolate 200 g• Lacteado de haba 200 g
Productos que se aplican al programa	<ul style="list-style-type: none">• Saladitas de haba 35 g• Galletas de haba 30 g

Fines y Objetivos de ASOPRUFTH

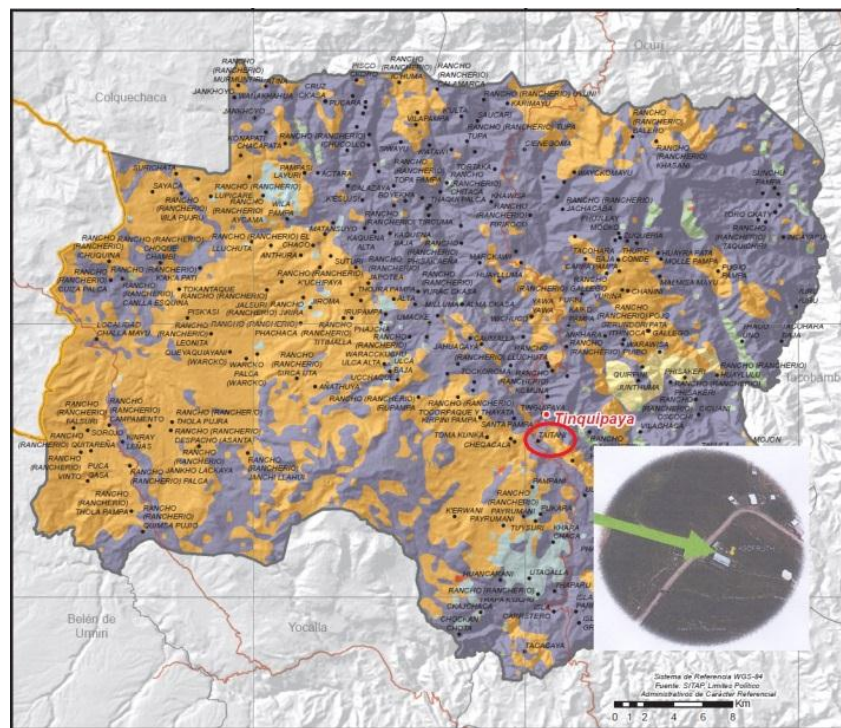
Bajo los principios de respeto, libertad, solidaridad y democracia se persiguen los siguientes fines y objetivos:

Fines

- Incremento de la producción y productividad agropecuarias.
- Manejo y conservación de los recursos naturales con los que cuenta la subcuenca de Thapaña.



- Administración adecuada de la gestión de riego del sistema de Thapaña.
- Búsqueda de asistencia técnica en producción agrícola y pecuaria, en mercadeo, en organización (económica – productiva y para la gestión de riego) y en crédito.
- Impulso del proceso de autogestión con las familias productoras asociadas mediante su participación plena y activa en la vida económica, social y política del Estado Plurinacional de Bolivia.



Objetivos

- Formar una asociación que agrupe a los productores regantes de las secciones Tircuti, Taitani, Kherhuani y Pampani.
- Incrementar la producción y productividad agrícola y pecuaria teniendo en cuenta el manejo y conservación de recursos naturales y el enfoque de equidad entre hombres y mujeres.



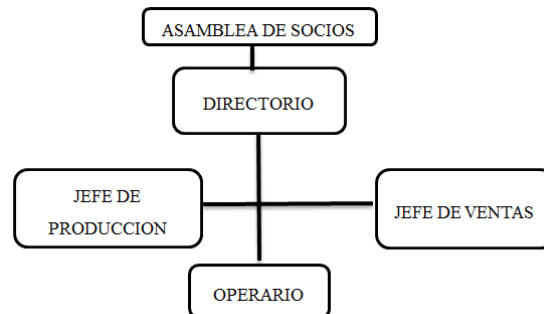
- Administrar el suministro de agua para el riego en base a las disposiciones legales del recurso de agua, para la irrigación reglamentada según el uso y manejo de este recurso correspondiente al sistema, tomando en cuenta la necesidad de este elemento en los cultivos.
- Dirigir esfuerzos tendientes a la introducción y difusión de las nuevas técnicas de cultivos y de riego adecuados para la zona de influencia de sistema.
- Propender a la completa solidaridad entre los regantes asociados al sistema de riego de Thapaña para su superación integral.
- Buscar la prestación de servicios de asistencia técnica para la siembra, las labores culturales, cosecha, acopio, transformación y comercialización de los productos de la región.
- Facilitar y mejorar, para los asociados y sus comunidades, la provisión de insumos, equipo y herramientas para la producción.
- Administrar e intermediar recursos financieros en beneficio de sus asociados.
- Establecer convenios y contratos de cooperación para la promoción, desarrollo y mejoramiento de las actividades complementarias a la producción, como la conservación y el mejoramiento del medio ambiente y el uso racional de los recursos naturales.
- Gestionar, coordinar, canalizar e intermediar ante organismos internacionales, recursos técnicos, humanos, financieros crediticios o de otra índole a favor de los asociados.
- Mejorar los ingresos económicos de las familias asociadas mediante la consolidación del sistema de producción y comercialización de haba y productos transformados orientados a la soberanía alimentaria y mercado justo, orgánico y convencional.



- Rescatar, promover y potenciar acciones de educación medioambiental (conservación y preservación) que aporten a la sostenibilidad del desarrollo y al paulatino mejoramiento de la calidad de vida.
- Desarrollar espacios para la formación de líderes que profundicen el proceso de negociación para fortalecer procesos de poder local.

Estructura Organizativa

Organigrama de la organización de la Asociación Asopruffh



FUENTE: Elaboración fuente propia

a) Directorio: Está conformado por el presidente, vicepresidente, secretario de hacienda, secretario de actas y vocal.

b) Jefe de Producción: Cumple las siguientes funciones

- Organiza las tareas que deben realizar los operarios en cada operación.
- Planifica los procesos operativos de elaboración.
- Inspecciona los procesos de manera que cumplan con los requisitos.

c) Jefe de ventas : Cumple las siguientes funciones

- Distribuye los productos terminados.
- Se encarga de planificar la forma de distribución.
- Realiza estudios de mercado para su comercialización.

d) Operarios:

- **Operario 1:** se encarga de la recepción de la materia prima y registra las cantidades que provee en la compra de la misma.
- **Operario 2:** realiza todos los procesos unitarios en la etapa anterior, como también en la elaboración de productos.
- **Operario 3:** se encarga de la limpieza de las instalaciones, servicios sanitarios, materiales, equipos, y coadyuva en la operación.
- **Operario 4:** se encarga de distribución de productos a los tiendas e instituciones públicas y privadas.

Sector y rubro de trabajo

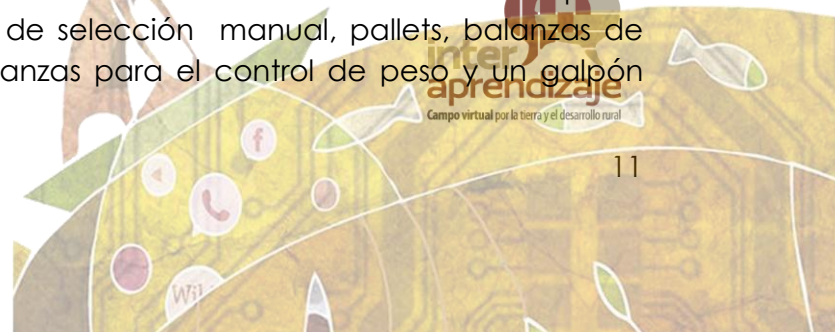
ASOFRUTH está centrada en el sector alimentario, produce cuatro líneas de productos procesados y derivados a base de haba producida en la misma región. El rubro de trabajo está basado en sus actividades institucionales en los siguientes puntos:

- Asistencia técnica en producción y comercialización de haba seca a sus asociados.
- Acopio y compra de haba seca según normas de calidad para su proceso productivo dentro de la planta.
- Procesamiento (selección y empaque) de haba por calibres, de acuerdo a las exigencias y normas del mercado externo.
- Transformación en la planta agroindustrial, obteniendo productos derivados de haba seca, que junto a otros cultivos andinos son formulados para obtener harinas instantáneas de alto valor nutritivo y de origen natural.

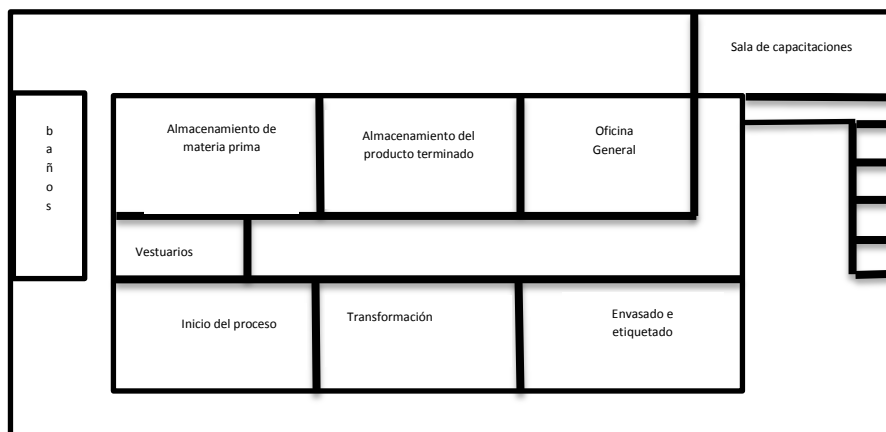
Capital físico financiero: ASOPROFTH cuenta con un capital de alrededor de 40.000 Bs. efectivo que dispone en temas operativos.

3.2.3. Tipo de unidad de producción

La asociación de Productores de haba ASOFROTH, cuenta con una planta semi industrial, con maquinarias de acondicionamiento de haba seca: máquinas clasificadoras de aire y zarandas, mesas de selección manual, pallets, balanzas de precisión para el control de calidad, balanzas para el control de peso y un galpón para el almacenamiento



Diseño de la planta de ASOPRUFTH (Layout)



FUENTE: Elaboración propia

También cuenta con equipamiento para la transformación de haba seca en harinas fortificadas con valor nutritivo para la oferta del mercado local, desayuno escolar. En esta línea cuenta con máquinas de pre cocido de haba seca, peladora de haba seca, molino, cernidora de harinas, mezcladora, centrifugador y ambientes específicos para esta actividad.

La planta es de 400 m² dividida en áreas: almacenamiento de materia prima, baño/vestidores, sala de procesos, sala de transformación, área de envasado etiquetado, oficina general, sala de capacitaciones, agencia y secretaría.

3.3. Selección y descripción de productos para la compra

DESCRIPCIÓN PRODUCTO SALADITAS DE HABA


CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
Nombre del producto	Saladitas de haba
Descripción	Alimento saladitas de haba
Composición	Humedad de 4.95 %
Características organolépticas	Es de textura suave y crocante Es de color dorado Tiene el olor característico de haba frita
Información nutricional	Humedad 4.95 %, Proteínas N° 6.25 (26.70%), Grasas 8.62 %, Cenizas 3.03 %, Hidratos de carbono 56.70 %, Valor

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
	energético 411.00 (Kcal), Calcio 111.00 (mg), Hierro 3.75 (mg), Fosforo 243.00 (mg), Fibra 2.28 %
Consumidores potenciales	Estudiantes de nivel primario
Empaque, presentación/Precio	En bolsitas de polipropileno de 10x12 cm con un peso neto de 35 gr, precio 1 Bs.
Vida útil	3 meses a temperatura ambiente
Condiciones de uso y conservación	Es de consumo fácil pero una vez abierto el envase del producto se debe consumir todo, no se debe guardar. No exponer a temperaturas extremas o humedad excesiva.
Imagen del producto	

Fuente: Elaboración propia

DESCRIPCIÓN PRODUCTO GALLETAS DE HABA

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
Nombre del producto	Galletas de haba
Composición	Humedad de 2.9 %
Características organolépticas	Son de textura suave Son doraditas Tienen olor característico a haba y grano
Información nutricional	Humedad 2.9 %, Proteínas 2.4 gr (6.50 %), Grasas 1.2 gr (7.00 %), Cenizas 3.03 %, Hidratos de carbono 8.70 %, Valor energético

CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
	5.80 (Kcal), Calcio 6.00 (mg), Hierro 4.22 (mg), Fósforo 9.40 (mg), Fibra 4.11 %
Consumidores potenciales	Niños de 2 a 3 años, parvulario, desayuno escolar de nivel primario.
Empaque y presentación/precio	En bolsitas de polipropileno de 8x12 cm con un peso neto de 30 gr, precio 2 Bs.
Vida útil	3 meses a temperatura ambiente
Condiciones de uso y conservación	Es de consumo directo porque el producto está elaborado con todas las condiciones de calidad, inocuidad e higiene. Deben conservarse en un lugar fresco y seco.
Imagen del producto	

Fuente: Elaboración propia

4. Inclusión en el menú o programa de compras

Los dos productos que se pretenden incorporar al programa se gestionarán de la siguiente manera:

- Raciones secas provistas por lo menos dos veces a la semana, lo que implica la dotación de 10.000 unidades semanales y 40.000 unidades mensuales.

4.1. Tipo de compra según normativa

De acuerdo a la información recabada, el sistema de compras se puede describir de la siguiente manera:



- La metodología asume, según normativa clásica, la modalidad de compra Apoyo Nacional a la Producción y Empleo ANPE con cuantías desde 50001 a 1 millón de Bs., proceso de contratación por cotizaciones o propuestas mediante la realización de una convocatoria pública siguiendo procedimientos específicos descritos en el D.S. 181, Art. 58.
- Las preferencias en este caso son de 20%, al constituirse como Organización Económica Comunitaria OECAS. Art 31.
- Según la normativa progresista, el Municipio de Tinguipaya cuenta según el CNPV 2012 con cerca de 27.00 habitantes, es decir, se define como municipio categoría B, según la ley 622 no se especifica cuantías, y las preferencias son para proveedores locales con establecimiento de su actividad productiva en el municipio Art 7 (I). El proceso de contratación deberá ser reglamentado y aprobado por el órgano ejecutivo del gobierno autónomo municipal Art. 7 (II), que al parecer puede ser el caso.

4.2. Aspectos logísticos u organizativos

4.2.1. Logística de distribución o acopio del producto, quiénes entregan/acopian los productos

Según la información anterior y lo descrito gráficamente, la dispersión de las unidades educativas es un problema que puede ser solucionado de la siguiente manera:

- La distribución desde la planta de producción debe hacerse en embalajes adecuados, las unidades cuentan con envase propio. Se utilizarán los turnos o medios de transporte locales, los que cubren todo el municipio salvo excepciones.
- La vida útil de los dos productos es de 3 meses mínimo, lo que permite su almacenamiento en condiciones de la zona.
- Los encargados de distribuir son los técnicos municipales en coordinación con los directivos y responsables de ASOFRUTH, con el registro correspondiente.
- Los encargados de recibir y distribuir son las juntas escolares.



Servicios e infraestructura Tinguipaya



5. Evaluación y monitoreo

PLAN DE EVALUACIÓN Y MONITOREO			
INDICADORES	TEMPORALIDAD	FUENTES DE VERIFICACIÓN	RESPONSABLE
Calidad	Mensual	Informes, actas, registros	G.M., Juntas Escolares
Peso	Mensual	Informes, actas, registros	G.M., Juntas Escolares

FUENTE: Elaboración propia

6. Medidas para la sostenibilidad

- Mejora continua de la calidad del producto, aplicación de POES, BPM, etc.
- Fortalecimiento organizacional de la asociación en temas productivos de inocuidad y de mejora de materia prima.
- Propuesta de iniciativa legislativa hacia el Concejo Municipal para su vigencia.
- Realización de ferias de desayuno escolar a inicios de gestión.

