



Ayllus

Rafforzamento
delle comunità indigene
della Bolivia



EL ASAÍ

Construyendo
el complejo productivo de
una Superfruta amazónica

El asaí, una palmera amazónica

El asaí es una palmera delgada de hasta más de 25 metros de altura, que crece de forma natural en los bosques amazónicos. Con el tiempo los pueblos indígenas de la amazonía han desarrollado una gran variedad de usos de esta especie: los tallos son usadas en la construcción, las hojas son usados para la construcción de techos y la elaboración de cestos, esteras y abanicos, con las raíces se produce un poderoso jarabe antiparasitaria y las semillas secas son utilizadas en diversas artesanías y biojoyas.

Tradicionalmente el producto forestal no-maderable derivado del asaí con mayor importancia era el palmito; en los años 1990 se tumbaba millones de palmeras de asaí para obtener este producto. Actualmente la exportación de palmito ha perdido importancia y la mayor parte de la población amazónica ahora descarta su aprovechamiento considerando que la cosecha de palmito requiere tumbar las palmeras de asaí. Cada vez hay mayor preferencia para un uso alternativo del asaí: la cosecha de sus frutas.



El asaí boliviano (*Euterpe precatoria*) es una palmera solitaria, de un solo tronco. Es una especie nativa de la Amazonía boliviana, donde suele ser una de las especies más abundantes.



El asaí brasileiro (*Euterpe oleracea*) es una palmera multicaule; es decir que cada planta presenta varios troncos. Esta especie es nativa del este de Brasil, y ha sido introducida en Bolivia para su cultivo en plantaciones y sistemas agroforestales.

El asaí, una especie domesticada



Las frutas de asaí no solo son muy apreciadas por toda clase de animales como tucanes, loros, pavas, antas, huasos y urinas, pero el consumo de frutas de asaí también ha sido parte tradicional de virtualmente todas las culturas amazónicas. Mientras que el comercio de asaí recién ha ganado importancia a partir del nuevo milenio, los indígenas de la Amazonía hace miles de años ya sabían elaborar la famosa leche de asaí.

Es más, cada vez hay más claridad que las culturas precolombinas incluso cuidaban sus asaisales y promovían la regeneración y el manejo sostenible del asaí. Muchas de las manchas más grandes y densas de asaí se encuentran cerca de antiguos asentamientos humanos y, entre otros, gracias a este manejo tradicional el asaí es la especie más abundante de la Amazonía; se estima que en toda la Amazonía existen más de 5 mil millones de plantas de asaí.



LA CADENA PRODUCTIVA DEL ASAÍ



COSECHA. Los recolectores entran a los asáisales silvestres. Suelen usar una honda para bajar algunas frutas para confirmar la madurez de los frutos, para luego trepar a las palmeras con ayuda de una manea y adicionales equipos de protección personal. Cortan los racimos maduros con machete y los bajan al suelo con cuerdas.



DESGRANADO. Los racimos son recibidos por otro recolector que los coloca en lonas plásticas, para luego desgranarlos separando los frutos de los racimos. En este paso ya se hace una primera selección eliminando restos vegetales y frutas verdes, dañadas o con otros defectos.



RECEPCIÓN Y PESADO. En la planta transformadora el encargado de recepción recibe las bolsas con frutas de asái, revisa la calidad y pesa la cantidad entregada para su respectivo registro de lugar de procedencia, productor, fecha y hora de entrega, cantidad y calidad.



TRASLADO. Las frutas son embolsadas en bolsas de polietileno para su traslado a los centros de transformación. A veces las bolsas son reunidas en la orilla de un camino, en la casa del recolector o algún otro centro de acopio antes de su traslado a la planta transformadora.



ACOPIO. El asái es embolsado en bolsas de máximo 20 kilos que son colocados en un lugar seco (generalmente sobre un piso elevado de rejas), ventilado y sin luz directa y lejos de posibles contaminantes como basura, combustibles y otros químicos. Este paso no debe exceder las 24 horas para evitar pérdida de calidad por oxidación.



SELECCIÓN. Se hace otra selección de las frutas de asái, retirando los frutos de color verdusco y frutos dañados a tiempo de retirar posibles restos vegetales como ramitas. Esta selección es realizada en condiciones más controladas, en lo ideal en mesas de acero inoxidable y con herramientas que garantizan la inocuidad alimentaria.



PRIMER LAVADO. Se realiza un primer lavado para sacar las últimas impurezas y residuos que pueden haber entrado entre los frutos durante la cosecha y el transporte.

¡AHÍ EN LA AMAZONÍA BOLIVIANA



CHOQUE TÉRMICO. Considerando la posible contaminación oral de mal de Chagas, actualmente se recomienda exponer los frutos a un choque térmico, sumergiendo los frutos durante 10 segundos en agua de 80°C para luego dejarle enfriar nuevamente a temperatura de ambiente. Esta práctica mata las posibles *Tripanosomas*, potenciales portadoras del mal de Chagas.



ABLANDAMIENTO. Luego se realiza un segundo remojo de 20 a 30 minutos en agua de unos 50°C para el ablandamiento del epicarpio y mesocarpio de los frutos que facilitará el posterior despulpado.



ESCURRIDO. Después del ablandamiento se hace escurrir los frutos y se los deja tapado por un periodo de 10 minutos adicionales.



DESPULPADO. Para el despulpado de las frutas se usan equipos conocidos como despulpadoras de cilindro vertical o bataderas. Estos equipos usan un movimiento rotatorio que hace que se separe la pulpa de las semillas y la cáscara. Se echa agua según la cantidad y calidad de pulpa que se requiere. En el mercado las pulpas de mayor espesor son más valoradas porque rinden más jugo.



DESINFECCIÓN Y ENJUAGUE. Se usa agua clorada (o agua con hipoclorito de sodio) para desinfectar el asaí. Es un lavado de 25 minutos, que requiere por lo menos tres enjuagues posteriores para evitar afectar el sabor y olor del asaí.



TAMIZADO. Después de extraer la pulpa de la batidera, se le coloca en un tamizador que ayuda retirar partículas finas y pelusas de la semilla.



ENVASADO, PESADO Y SELLADO. Una vez obtenida la pulpa pura esta es envasada en bolsas plásticas según el gramaje de preferencia. Luego de confirmar el peso correcto se sella las bolsas con una máquina selladora.



COMERCIALIZACIÓN. Las pulpas son llevadas a sus respectivos compradores a nivel regional y/o nacional.



ETIQUETADO. Se coloca las etiquetadoras con los datos del producto, además de las demás informaciones requeridas según las normas de SENASAG.

ALMACENAMIENTO Y REFRIGERACIÓN. Las bolsas con el producto final directamente son llevadas al lugar de almacenamiento a temperaturas entre 15 y 22°C bajo cero. Es importante contar con equipos que garanticen un enfriamiento rápido para evitar que se formen cristales en la pulpa y entonces optimizar la calidad del producto.

El potencial económico del asaí

El mercado mundial del fruto de asaí está en rápido crecimiento, con un consumo cada vez más amplio en los Estados Unidos, Europa y Asia. Esta popularidad está estrechamente ligada a los beneficios nutritivos y para la salud asociados al consumo de asaí. El asaí es un excelente energizante, es rico en vitaminas, grasos saturados, fibras y proteínas, pero sobre destaca por su alto contenido de antocianina, un antioxidante que neutraliza los radicales libres, los cuales atacan el sistema inmunológico y aceleran el proceso de envejecimiento. Además el asaí encaja perfectamente en las tendencias del comercio mundial, con consumidores cada vez más conscientes que buscan alimentos naturales que les ayuden mejorar su salud, o que ofrecen "beneficios sociales" como contribuir a la conservación de la Amazonía o al desarrollo de comunidades rurales.



Aunque estas tendencias son menos visibles en Bolivia, también a nivel nacional está en aumento el consumo de asaí. No solamente se han abierto numerosas ventas de jugos en la Amazonía boliviana misma, pero también hay una creciente demanda en el interior del país. Esta demanda ha generado una gran expectativa en la Amazonía en cuanto al potencial económico de esta fruta amazónica.

Como una de las especies más abundantes de la región, en virtualmente cualquier comunidad existen manchas de asaí, que a veces presentan hasta más de 150 árboles por hectárea. Con una producción típica de 2 a 5 racimos de hasta 8 kg por planta por año, muchas manchas pueden producir más de 200 kg de asaí por año. Eso significa que existe un enorme potencial productivo de asaí, en especial en los municipios grandes que han conservado la mayor parte de su cobertura forestal. Según estimaciones de CIPCA los municipios del departamento de Pando y la provincia Vaca Díez del Beni juntos albergan alrededor de 179 millones de árboles de asaí, que en su conjunto pueden producir un total de 670.712 toneladas de asaí por año. Considerando un precio local promedio de Bs. 3/kg de frutas crudas, en teoría esta producción representa un valor potencial de Bs. 1.408 millones para las familias recolectoras.

**Potencial económico
(millones de Bs/año)**



En la práctica solo se aprovecha una fracción mínima de este potencial. Es necesario comprender que más allá del potencial productivo de los asaisales en sí, la producción de asaí depende de la capacidad humana local. Actualmente menos de 20 comunidades campesinas e indígenas han logrado iniciar emprendimientos comerciales de asaí. Dentro de estas comunidades no todas las familias se dedican al aprovechamiento de asaí, e incluso los recolectores más productivos combinan su aprovechamiento de asaí con muchas otras actividades productivas.

El Asaí, una superfruta

Ayuda a:

- Mejorar la salud en general
- Mejorar tu metabolismo y estimular la pérdida de peso
- Procesar tus alimentos de forma más eficiente
- Mejorar tus funciones cognitivas
- Prevenir enfermedades como Problemas cardiovasculares, Alergias, Cáncer, Artritis y Colesterol alto.

- Es considerado un excelente energizante, gracias a su notable cantidad en macronutrientes (proteínas, glúcidos, lípidos).
- Es muy rico en antioxidantes que ayudan a luchar contra los radicales libres, previniendo el envejecimiento de las células y las enfermedades, en particular cardiovasculares.
- Es rico en Omega 6 y 9, ácidos grasos no saturados que reducen el índice del "colesterol malo". Estos ácidos grasos mejoran la circulación sanguínea y participan en la hidratación de la piel.
- Es rico en fibras, que ayudan a la digestión.
- Es rico en antocianinas, pigmentos hidrosolubles que tienen múltiples beneficios terapéuticos y ayudan a evitar la obesidad.



Construyendo un complejo productivo



La Pequeña Unidad Productiva de la FSUTCRVD en Riberalta fue una de las primeras iniciativas campesinas de aprovechamiento comercial del asaí



Desde tiempos antiguos el asaí ha sido un producto de consumo tradicional en la Amazonía boliviana.

Antecedentes

A finales del siglo pasado, el norte amazónico de Bolivia presentaba un futuro incierto. El fin del auge gomero fue una cruda muestra de la fragilidad de la economía amazónica, y diversos institutos de investigación y desarrollo estaban analizando posibles estrategias de desarrollo productivo para la región. Aunque la castaña ya presentaba tendencias promisorias, fue claro que era necesario diversificar la economía. El palmito presentaba una opción económica, pero no permitiría generar sostenibilidad económica considerando su impacto en las poblaciones de asaí. Cuando alrededor del año 2000 se dieron las primeras exportaciones de frutas y pulpas de asaí desde Brasil a Estados Unidos, algunos investigadores bolivianos pensaron que esta cadena productiva podría presentar una interesante alternativa.

Después de algunos estudios previos en la segunda década del siglo XX entonces se crearon los primeros emprendimientos comerciales enfocados en asaí. En posteriores años los emprendedores campesinos e indígenas, juntos con los técnicos de diversas ONGs fueron desarrollando sus capacidades técnicas, sus habilidades comerciales y sus estructuras orgánicas, mientras que poco a poco se iba abriendo un mercado de asaí en el norte amazónico boliviano.

Consolidando políticas públicas

Este proceso se dio de forma paralela a los grandes cambios sociales y políticos que ha vivido Bolivia en los últimos años. Con la redistribución de la tierra, los recolectores campesinos e indígenas se hicieron dueños de sus bosques y sus recursos incluyendo el asaí, mientras que la Ley Forestal y posteriores cambios legales poco a poco fueron mejorando las posibilidades de aprovechar los recursos forestales. Mientras que el Estado Boliviano iba reformando sus normativas y estructuras institucionales, las organizaciones campesinas e indígenas lograron incidir en varios cambios legales y políticas públicas más favorables para su visión productiva.



Con la aprobación del Plan de Desarrollo Económico y Social en 2016 se consolidaron algunas de sus demandas y propuestas principales con la inclusión del Complejo de Productos Amazónicos como uno de los principales complejos productivos estratégicos del país. En el marco de esta planificación nacional, en los últimos años varias entidades desconcentradas de diversos ministerios han iniciado acciones de apoyo a la cadena productiva de asaí y otras frutas amazónicas, mientras que las gobernaciones y municipios han incluido programas y proyectos similares en sus respectivos Planes Territoriales de Desarrollo Integral.

Complejos Productivos Estratégicos del Plan de Desarrollo Económico y Social de Bolivia



El complejo productivo del asaí



Parte de la pulpa del asaí es usada como ingrediente en yogures, shakes, energizantes, helados y refrescos..

Después de ser transportado a los principales centros urbanos de la Amazonía misma o al interior del país, el asaí es comercializado en supermercados, pulperías, restaurantes, heladerías y snacks. También ya existen experiencias de su inclusión en programas subsidiados como el desayuno escolar.

Y otras instituciones cumplen roles de soporte a la cadena productiva, como el apoyo con investigaciones o facilitando acceso a créditos.

Otras entidades estatales apoyan la reforestación y el manejo del bosque o cumplen roles de control y fiscalización y recaudación.

A inicios del milenio algunas ONGs empezaron a promover el aprovechamiento de asaí como alternativa económica-productiva para las comunidades. Actualmente también existen muchos programas y proyectos del gobierno nacional, gobernaciones y municipios que también apoyan su cadena productiva.

En las últimas décadas se han creado unas 20 Organizaciones Económicas Campesinas que se dedican a la transformación y comercialización de asaí en la Amazonía boliviana.

El consumo de asaí siempre ha sido parte de las culturas amazónicas. Actualmente muchas familias campesinas e indígenas también recolectan asaí para la venta, y en cada vez más comunidades incluso vienen plantando asaí en sistemas agroforestales.

Conclusiones

Ahora que el mundo conoce que las frutas de asaí presentan un gran valor nutritivo y múltiples beneficios para la salud, existe una creciente demanda que representa nuevas oportunidades para el desarrollo productivo de las comunidades de la Amazonía boliviana.

- Las prácticas tradicionales de uso y manejo de bosque desarrolladas por los pueblos amazónicos tienen gran potencial para contribuir al aprovechamiento sostenible del asaí y al manejo integral de los bosques comunales. Es necesario mejorar la consideración de estas prácticas en las acciones de aprovechamiento forestal, de manejo y conservación de bosques, de adaptación al cambio climático y de recuperación de áreas degradadas para poder garantizar la sostenibilidad de las poblaciones de asaí – un primer requisito para la consolidación de su cadena productiva.
- Cada vez más comunidades e instituciones de apoyo están interesadas en el aprovechamiento de asaí, no solamente por el gran potencial económico que representan las extensas poblaciones de asaí, pero también porque es una alternativa productiva coherente con la vocación forestal de la Amazonía boliviana y la identidad cultural de su población. Actualmente ya existen ejemplos concretos para constatar este potencial, con asociaciones productivas con un crecimiento económico impresionante, y redes comerciales crecientes en el mercado regional, nacional e incluso internacional.
- En los últimos años muchas propuestas del sector campesino e indígena han sido incorporadas en las normas y políticas públicas del Estado Boliviano, y con la inclusión del Complejo de Productos Amazónicos como estrategia económica-productiva nacional en el Plan de Desarrollo Económico y Social de Bolivia, actualmente existen diversos programas y proyectos que buscan fomentar la economía plural apoyando la producción, transformación y comercialización de asaí mediante Organizaciones Económicas Campesinas. A pesar de esta tendencia favorable, las asociaciones de asaí siguen teniendo dificultades para acceder a apoyo y financiamiento, y persiste una realidad desventajosa de este tipo de producción frente a propuestas productivas más tradicionales con características económicas, sociales y ambientales mucho menos favorables.
- Para seguir mejorando el marco institucional y legal relacionada a la cadena productiva del asaí, los actores del rubro han ido reforzando sus coordinaciones en el marco de plataformas multi-actor cada vez más formales y más dinámicas. A pesar de la creciente participación de los diferentes niveles de gobierno en estas plataformas, aún falta mejorar la eficiencia del apoyo y la capacidad de cabildeo como sector a favor de la consolidación del Complejo Productivo del Asaí como una alternativa de desarrollo económico-productivo de la Amazonía boliviana.





Ayllus
Rafforzamento
delle comunità indigene
della Bolivia



El presente reporte público presenta un resumen de los resultados del estudio "La Cadena Productiva del Asaí (Euterpe precatoria) en la Amazonía boliviana" (Tonore, Aviana y Vos, 2019). Este estudio fue realizado por el Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA) en el marco del proyecto AYLLUS; Fortalecimiento de la Comunidad Indígena de Bolivia (Código AID 0113118) financiado por Regione del Veneto de Italia. Dentro del objetivo principal del proyecto de fortalecer la gobernanza, transparencia, equidad y la sostenibilidad de la cadena de valores de productos agro-forestales en la Amazonía boliviana, este estudio enfoca específicamente en la cadena productiva de asaí, como producto de alto potencial para el desarrollo de las comunidades campesinas e indígenas de la Amazonía boliviana.



CONTACTO

Lead Partner
Departamento del Veneto
Dirección de Relaciones Internacionales,
Comunicaciones e **SISTAR**
Fondamenta Santa Lucia - Cannaregio, 23
30121 Venezia
T. +39 041 111111 / progettoayllus@regione.veneto.it

SOCIOS



Para mayores informaciones:

www.ayllusproject.com