



DESARROLLO DE LA XXIII JORNADA GIIB



El pasado 29 de noviembre, en las instalaciones del Hotel El Condado Miraflores, bajo el título "PROYECTANDO NUESTROS PRODUCTOS NATURALES AL MERCADO INTERNACIONAL" se llevó a cabo la XXIII JORNADA GIIB, a cargo de la Unidad de Vinculación Tecnológica UVT del GIIB; ante nutrida concurrencia, importantes expositores desarrollaron un interesante grupo de temas y experiencias relacionados al Biocomercio.

Se dio inicio a las exposiciones con la participación de Vanessa Ingar del MINAM, quien hizo la presentación del Informe sobre la Misión Peruana de Prospección Tecnológica Comercial con motivo del "SUSTAINABLE COSMETICS SUMMIT", llevada a cabo en la ciudad de Sao Paulo – Brasil en el mes de setiembre de 2012; cabe señalar que es la primera edición de esta cumbre que se ha realizado en América Latina.



Las siguientes presentaciones de la Jornada estuvo a cargo de Arturo Zevallos de PROMPERU, con el "Estudio de Mercado sobre Alimentos y Bebidas Fortalecidas con Omega 3 en Estados Unidos"; continuando el "Estudio de Toxicidad Subcrónica a 90 días, Genotoxicidad y Alergenicidad del Aceite de Sacha Inchi" ofrecido por Jorge Arroyo de la UNMSM; después "Caracterización Física y Química de los Componentes Nutricionales y Antinutricionales en el Aceite y en Remanentes del Proceso Tradicional del Sacha Inchi" por Patricia Glorio de la UNALM; terminando las presentaciones con el "Estudio Piloto de Biodisponibilidad, Tolerancia y Perfil de Seguridad en Sujetos Normales que reciben Aceite de Sacha Inchi" por



Gustavo Gonzales de la UPCH. El cierre de la Jornada estuvo a cargo de la Dra. Elena Li, Supervisora del Proyecto de Fortalecimiento del GIIB y representante del IPPN.

Como puede distinguirse, esta Jornada no sólo estuvo integrada por expositores de primer nivel sino que su organización también fue concebida con el objetivo de crear mayor interés y participación tanto de empresarios e investigadores como de público diverso, logrando ampliar el interés general en temas de Biocomercio; que es materia y razón de ser del GIIB.

PREMIAN A GANADORES DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN EN QUINUA DEL CONCYTEC

El Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONCYTEC, presentó los diez proyectos de investigación ganadores del concurso "Del Perú para el Mundo: Quinoa, alimento del futuro". Los proyectos buscan poner en valor la diversidad genética de la quinoa, incrementar el conocimiento sobre sus componentes, mejorar las técnicas agronómicas en su cultivo, aplicar tecnologías para el mejoramiento genético y desarrollar innovaciones en nuevos productos para el consumo interno y el mercado internacional.



EL CAMU CAMU Y LA CUESTIÓN DE LOS BIENES COMUNES

El Camu Camu (*Myrciaria dubia* H.B.K.) no siempre ha sido una especie apreciada económicamente. Durante décadas solo era consumida por las comunidades nativas o mestizas asentadas en la amazonía para dar de comer a los animales o en la preparación de jugos domésticos. Sin embargo, hace dos décadas diversos estudios demostraron científicamente que el Camu Camu contiene más vitamina C que cualquier otra fruta conocida en el planeta (oscila entre 1,800 y 2,780 mg. por 100 grs. de pulpa de Camu Camu). Las posibilidades de extraer la vitamina C del Camu Camu para su uso industrial hicieron que este fruto amazónico adquiriera un valor comercial sumamente alto si lo comparamos a su etapa previa. Esto motivó que los pobladores locales empiecen a extraer los frutos de los rodales en cantidades grandes, poniendo en peligro la reproducción de las poblaciones de la especie.



La explotación de los rodales silvestres de Camu Camu es un ejemplo típico de "la tragedia de los comunes" teorizada por Hardin. Las familias que vivían cerca a rodales silvestres, se lanzaron en una competencia por extraer la mayor cantidad posible de frutos cada vez que esta producía frutos sin importar que se pusiese en peligro la preservación de los rodales. Uno de esos casos, es el que sucedió en el complejo de cochas Sahuay Supa en Loreto. Con la explotación comercial del Camu Camu, las 120 hectáreas existentes en 1981 en la zona se redujeron hasta 53 hectáreas en los últimos años. La mayor demanda por el fruto de Camu Camu ocasionó que se extrajeran todos los frutos posibles lo cual impide que queden semillas para la regeneración e incluso extrayendo plantones para hacer agricultura en parcelas privadas.

Cada familia que vive cerca a los rodales maximiza su bienestar individualmente, lo cual es económicamente lógico. No obstante, estas conductas racionales llevan a resultados colectivos irracionales. Los rodales empiezan a disminuir y con ello una parte de la fuente de ingresos de las familias. La solución vino por realizar plantaciones agrícolas de la especie (como actualmente es que se satisface parte de la demanda del producto). No obstante, el Camu Camu cumple un papel en el ecosistema amazónico ya que los frutos que caen en las aguas son el alimento de peces que a su vez son alimentos para otros peces y animales y estos a su vez son el alimento de poblaciones humanas de las riberas de los ríos. Su función ecosistémica en estado silvestre es sumamente importante.

(Extraído del portal Ecosostenible.pe)

LA INFANCIA, LA TIERRA, EL AGUA Y LA TECNOLOGÍA SON VITALES PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

La priorización de la niñez, sobre todo de la primera infancia, así como la elaboración de un buen diagnóstico de los aspectos socioeconómicos, productivos, tecnológicos, logísticos y comerciales, serán fundamentales para la política alimentaria, señalaron los participantes del Segundo Foro del Futuro: Seguridad Alimentaria al 2050, organizado por el Centro Nacional de Planeamiento Estratégico (Ceplan).

Carlos Anderson, Director Nacional de Prospectiva y Estudios Estratégicos del organismo estatal, señaló que actualmente el 11% de nuestra población, es decir, alrededor de tres millones de peruanos, están en situación de vulnerabilidad a la inseguridad alimentaria.

En este sentido, los participantes del foro coincidieron en la importancia de la alimentación en la primera infancia, sobre todo en el sector rural; y expresaron la necesidad de preservar nuestra biodiversidad así como el uso eficiente de la tierra, el agua, la tecnología y el conocimiento. Ello en un contexto de cambio climático expresado en la incidencia de eventos extremos de sequías, heladas, friajes y lluvias excesivas.

En el evento además se subrayó la necesidad de abordar la problemática de los productores: el acceso al agua, en condiciones de seguridad y racionalidad, y la titulación de tierras para garantizar seguridad jurídica.

Vulnerabilidad

La reciente aprobación del Plan Nacional de Gestión de Riesgos ante el Cambio Climático en el Sector Agrario (PLAN GRACC), y el Censo Nacional Agropecuario en ejecución resultan fundamentales para identificar la problemática del sector agrario y elaborar mejores propuestas.

En relación a la institucionalidad, se señaló la necesidad de una mejor coordinación entre los diversos sectores y niveles de gobierno (nacional, regional y local), con el sector privado, y un mayor protagonismo de la academia en este y otros temas del desarrollo nacional. Ello, sumado a lo señalado líneas arriba permitirá mejorar la gestión de los recursos presupuestales.

Dato:

En el evento participaron representantes de la FAO, UNICEF, OXFAM, Ministerios de Agricultura, Producción, Salud, Universidades y empresarios, entre otros.

(Fuente: Diario Gestión)

UN 52% DE PERUANOS HA OÍDO HABLAR SOBRE LA BIODIVERSIDAD

El 89% de los encuestados, se inclina por alimentos orgánicos o provenientes del comercio justo, según Barómetro de Biodiversidad.

Los resultados revelan que un 88% de los peruanos compra productos cosméticos elaborados a base de ingredientes naturales, mientras que un 73% dijo estar completamente de acuerdo con recibir más información sobre cómo las empresas obtienen ingredientes naturales. El estudio contó con la participación de 8,000 encuestados de ocho países, que en esta edición incluyó a Suiza y economías emergentes como la India y Perú.

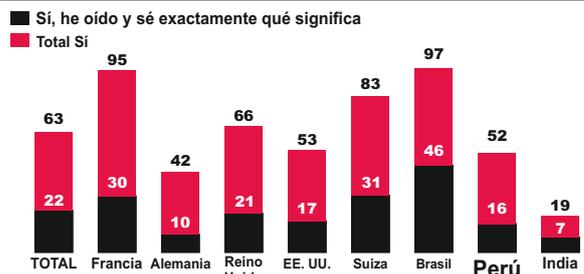
A pesar de estas cifras favorables a una mayor conciencia ecológica, el Perú ocupa el sexto lugar de ocho países que alguna vez escucharon hablar sobre la biodiversidad (52%). El ranking es liderado por Brasil (97%), siguiéndole Francia (95%) y Suiza (83%). Por otro lado, el 37% de peruanos logró dar definiciones parciales de la biodiversidad y solo el 7% respondió con definiciones correctas.

En términos globales, el 50% de los entrevistados afirmó haberse enterado sobre la biodiversidad a través de programas de televisión y documentales, mientras un 35% tuvo como fuentes artículos de diarios y revistas. Solo un 19% dijo saber sobre biodiversidad gracias a la publicidad en la televisión.

En el caso peruano, la televisión también ha sido una importante fuente de sensibilización. El 44% dijo haber escuchado sobre biodiversidad gracias a la publicidad y el 43% a través de programas y documentales. La universidad y escuelas acreditan el 22% de las respuestas y la radio el 37%.

(Fuente: Diario Gestión)

¿Ha oído hablar sobre la "biodiversidad"? Sólo el 16% de personas afirma saber qué significa exactamente



FUENTE: SOURCING WITH RESPECT - ENCUESTA IPSOS

EXPORTACIONES EN BIOCERCOMIO ALCANZAN LOS US\$ 351 MILLONES ANUALES

Las exportaciones peruanas de los productos priorizados en biocercomio totalizan los US\$ 351 millones anuales, entre los que destacan colorantes naturales, granos andinos como la kiwicha, y nueces del Brasil o castañas, y alimentos funcionales.

El biocercomio es el conjunto de actividades de recolección, producción, transformación y comercialización de bienes y servicios derivados de la biodiversidad nativa, desarrolladas de la conformidad con los principios y los criterios de sostenibilidad ambiental, social y económica.

El coordinador del Programa de Biocercomio de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (Promperú), Arturo Zevallos, destacó que uno de los productos más dinámicos en el biocercomio es el aguaymanto, aunque en el Perú se

subutiliza su gran potencial, mientras que países como Colombia nos superan en exportación de este fruto diez a 15 veces.

Durante su presentación de la Agenda de Investigación e Innovación para el Biocercomio, indicó que este es un tema de organización de empresas, extensión de frontera agrícola, de gestión empresarial, de desarrollo de las prácticas de calidad e inocuidad, de continuar con el trabajo de información y capacitación de los empresarios.

Los principales países de destino de estos productos son Estados Unidos y Europa (Alemania, Reino Unido, Holanda, España). Por eso, agregó, para que estos productos puedan acceder a esos destinos, es necesaria la documentación de inocuidad del producto, respaldada con investigaciones científicas.

(Fuente: PROMPERU)

Con el apoyo de:

