



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura

Carrera de Ingeniería Agronómica – UMSA

Intercambio

Boletín de la Catedra "Economía Agropecuaria II"

Año 2023. N° 9.
D.L. 4-3-401-2022.



AÑO INTERNACIONAL **DEL MIJO** 2023

RICO EN PATRIMONIO, LLENO DE POTENCIAL.



20 de mayo de 2023
Día Mundial de las Abejas

COMPROMISO CON LAS ABEJAS

por una producción agrícola
respetuosa de los polinizadores





[Descargar](#)



© FAO/Sonia Nguyen



La Asamblea General de las Naciones Unidas ha declarado 2023 el Año Internacional del Mijo. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) es el organismo encargado de la celebración del año en colaboración con otras organizaciones y órganos competentes del sistema de las Naciones Unidas.

El Año Internacional del Mijo 2023 constituye una oportunidad para dar a conocer el potencial del mijo y concienciar al respecto, dirigiendo al mismo tiempo la atención de las políticas hacia sus beneficios nutricionales y para la salud y su idoneidad para el cultivo en condiciones climáticas adversas y cambiantes. El Año Internacional del Mijo 2023 promoverá la producción sostenible de mijo y la necesidad de mejorar la eficiencia de la cadena de valor.



© FAO/Issouf Sanogo



[Ver Video:](#)

LA COMERCIALIZACION EN INVIERNO

Univ.: Febe magdalena Mamani Avendaño



Unas vez mas visitamos los mercados de la Zona Mariscal Sucre de la ciudad de El Alto, esta vez para saber cómo se aprovisionan de productos en épocas de invierno.

Las caseras indican que en invierno no escasean los

productos, porque proceden de los valles donde no les afecta la helada, en algunos casos suben de precio algunos productos pero que no les afecta tanto, existen varias formas de adquirir todo. Cuando algún producto sube demasiado igual lo compran para poder surtir sus productos y así las amas de casa no dejen de comprarles el producto subido de precio junto con otros productos más, los demás productos compensan la perdida.

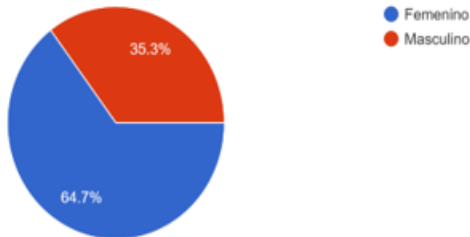
En caso de que todo este subido de precio ellas incrementan el precio al comprador final, los compradores entienden indican ellas como es el caso de la lechuga que ahora está en 150 a 170 bs la carga o chipa que contiene 50 cabezas, el precio final está a 4 y 5 bs por cabeza esta subida se dio por la falta de agua les dijeron.

Otro aspecto que cuidan mucho en tiempos de invierno es el cuidado y protección que le dan a las verduras, por las mañanas y las madrugadas, en esta época los productores no exponen sus productos solo tienen una muestra por el riesgo que al descubrirlos se congelen, también las compradoras tienen que cubrir mas sus productos para que la helada no marchite sus productos en especial las hojas.

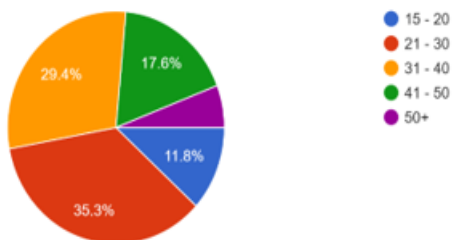
Encuesta para la elaboración del plan de negocios de la producción y comercialización de flores

Univ. Beatriz Saire Velázco.

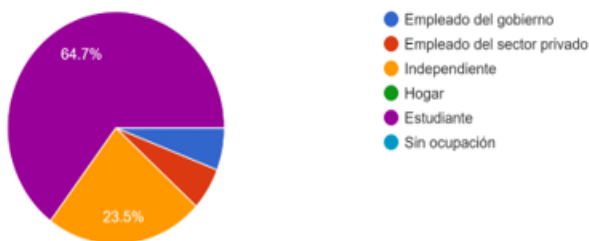
1. Indique su género



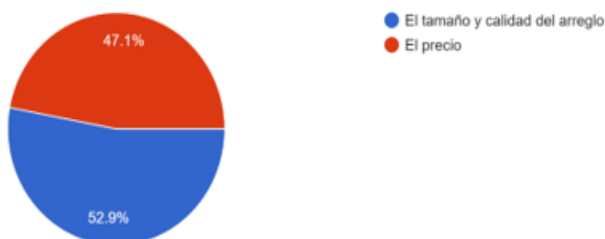
2. Indique en qué rango de edad se encuentra



3. Indique su ocupación



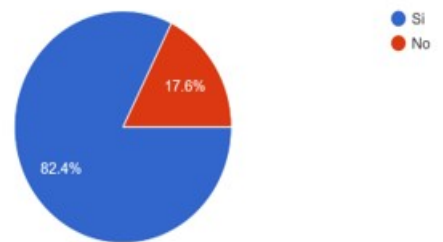
12. Antes de comprar un arreglo floral, observas:



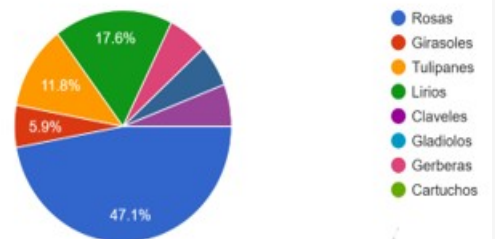
4. ¿Cree que las flores naturales son un buen detalle?



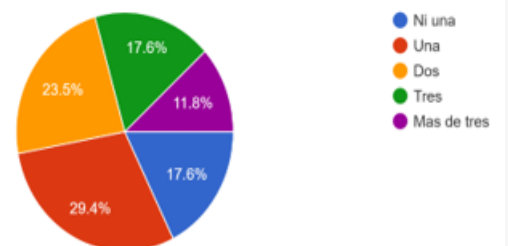
5. ¿Te gustaría que te regalen flores?



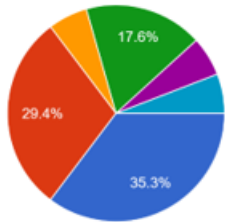
6. ¿Qué tipo de flores te gusta?



10. ¿En un año cuántas veces ha comprado un arreglo floral?

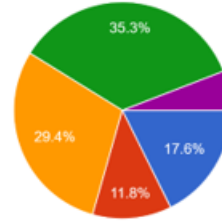


7. ¿De qué color las prefieres?



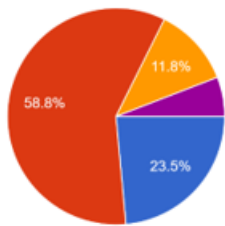
- Rojas
- Blancas
- Rosadas
- Amarillas
- Fucsias
- Salmon

13. ¿Cuáles serían sus razones para elegir una florería?



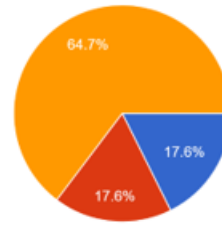
- Cercanía
- Precio
- Calidad
- Diseños
- Buen servicio

8. ¿Normalmente de donde adquieres flores?



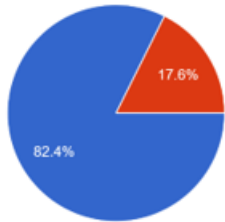
- Florerías
- Mercados
- Ferías
- Vía internet
- cultivo en mi hui

14. ¿Por qué medio te gustaría comprar?



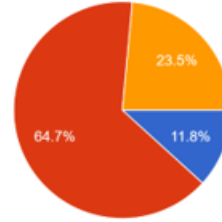
- Página web
- Aplicación de celular
- Ir físicamente a la tienda

9. ¿Alguna vez ha comprado un arreglo floral en una florería?



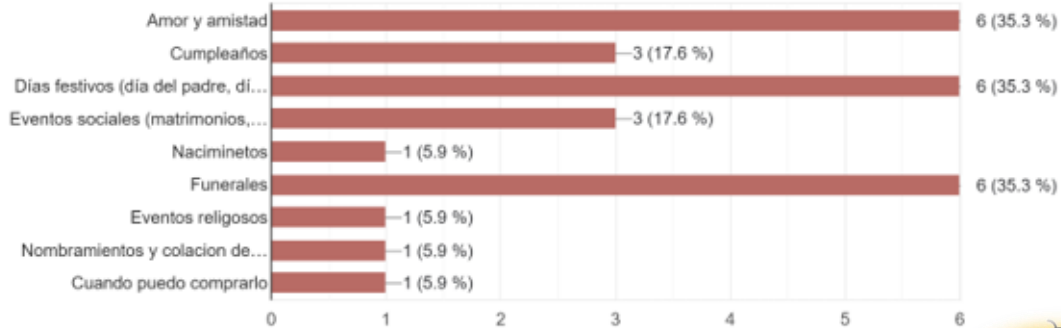
- Si
- No

15. ¿Qué formas de pago prefiere?



- Tarjeta de crédito/ débito
- En efectivo
- Pago en línea

11. ¿En qué ocasión regala arreglos florales?



Food Security UPDATE

INFLACIÓN DE ALIMENTOS MAYO DE 2022 A ABRIL DE 2023 (VARIACIÓN PORCENTUAL, AÑO A AÑO)

Country/Economy	May-22	Jun-22	Jul-22	Aug-22	Sep-22	Oct-22	Nov-22	Dec-22	Jan-23	Feb-23	Mar-23	Apr-23
Argentina	64.2	66.4	70.6	80.0	86.6	91.6	94.2	95.0	98.4	102.6	106.6	115.0
Armenia	14.7	17.3	13.5	12.5	13.7	12.5	11.1	10.0	9.4	9.9	5.1	1.1
Bhutan	3.5	5.1	5.8	5.2	4.3	2.9	2.2	1.5	1.5	1.9	0.8	
Bolivia	0.9	2.2	2.3	0.8	2.2	5.7	6.4	6.6	6.8	4.6	5.0	5.7
Brazil	13.5	13.9	14.7	13.4	11.7	11.2	11.8	11.6	11.1	9.8	7.3	5.9
Bulgaria	22.1	23.2	23.6	23.6	24.9	25.7	26.1	25.6	24.6	23.5	20.8	15.9
China	2.2	2.7	6.2	5.9	8.8	7.1	3.7	4.8	6.2	2.7	2.5	0.5
Colombia	22.0	24.1	25.1	26.0	27.0	27.3	27.3	28.0	26.2	24.0	21.6	18.2
Panama	3.6	4.2	4.8	5.1	4.4	4.6	4.7	5.2	5.3	5.2	4.9	
Paraguay	18.4	18.6	16.7	16.1	12.9	10.9	11.1	9.2	7.7	6.8	7.2	7.1
Peru	13.7	11.9	11.6	11.4	11.7	11.3	12.0	15.2	15.9	16.3	15.6	14.5
Romania	14.2	14.7	16.1	18.2	19.1	20.6	21.5	22.0	22.5	22.3	21.6	19.8
Russian Federation	20.1	18.0	16.8	15.8	14.2	12.1	11.1	10.3	10.2	9.3	2.6	0.0
Chile	18.1	19.2	20.7	22.8	23.0	22.7	24.7	25.2	24.8	22.0	17.9	14.7
Croatia	15.9	17.4	19.0	19.8	19.6	20.4	19.6	19.6	17.8	17.7	18.2	15.8
United States	10.2	10.4	10.9	11.4	11.2	11.0	10.6	10.4	10.1	9.5	8.5	7.7
Uruguay	10.8	11.5	12.2	12.1	14.0	11.5	11.3	11.8	12.4	10.9	10.7	13.1

Source: International Monetary Fund, Haven, and Trading Economics data. Food inflation is calculated from the food and non-alcoholic beverages component of the Consumer Price Index for each country.

Aumento del Precio de los alimentos

Inferior al 2%.

Entre 2 al 5%

Entre 5 al 30%.

Mayor al 30%

Descargar
Informe

Producen los primeros filetes de pescado impresos en 3D del mundo

El producto ofrece una alternativa para un sector de la población que se niega a comer carne por razones éticas o prácticas.



Producen los primeros filets de pescado impresos en 3D del mundo, con una cantidad de record de ingredientes. RT (actualidad-rt.com)

La compañía internacional de alimentos con tecnología avanzada Steakholder Foods ha desarrollado el primer producto de pescado bioimpreso en 3D del mundo.

La empresa empleó en la bioimpresión biotintas personalizadas hechas con células de mero (chernas) proporcionadas por la empresa biotecnológica Umami Meats, radicada en Singapur. La semana pasada, Steakholder, con sede en Israel, realizó un evento de degustación en sus instalaciones. **El producto ofrece una alternativa para un sector de la población que se niega a comer carne por razones éticas o prácticas.** Su obtención se realiza con una huella ambiental mucho menor que el cultivo tradicional y no involucra el daño a ningún animal.

"Estamos entusiasmados por trabajar con Umami Meats

para desarrollar productos de pescado estructurados impresos en 3D que tengan el mismo gran sabor y textura que el pescado capturado tradicionalmente, sin dañar al medio ambiente", comunicó a los medios Arik Kaufman, director ejecutivo de Steakholder Foods.

Por su parte, Mihir Pershad, director ejecutivo de Umami Meats, manifestó que estaban encantados de "haber producido el primer filete entero de pescado cultivado del mundo en asociación con Steakholder Foods". También señaló que en esta primera degustación mostraron "un producto cultivado que se desmenuza, sabe y se derrite en la boca exactamente como debe hacerlo un pescado excelente". Pershad declaró que en los próximos meses planes para llevar este "pescado cultivado de clase mundial al mercado".



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



La inmensa mayoría de las especies de polinizadores son silvestres, y entre ellas se incluyen más de 20 000 especies de abejas.



Los polinizadores contribuyen al 35 % del total de la producción agrícola mundial, polinizando 87 de los 115 principales cultivos alimentarios de todo el mundo.



Cerca del 75 % de los cultivos mundiales que producen frutas y semillas para uso humano dependen, al menos en parte, de los polinizadores.



En muchas zonas, las abejas, los polinizadores y muchos otros insectos están disminuyendo en términos de abundancia y diversidad.



Nuestra seguridad alimentaria y nutrición y la salud de nuestro medio ambiente dependen de las abejas y los polinizadores.



Todos podemos marcar una diferencia para apoyar, restablecer y mejorar la función de las abejas y los polinizadores.



[Descargar Documento](#)



20 de mayo de 2023
Día Mundial de las Abejas

**COMPROMISO
CON LAS ABEJAS**
por una producción agrícola
respetuosa de los polinizadores





Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Productos de la colmena

Miel

La **miel** es la sustancia dulce y natural que producen las abejas melíferas con el néctar que recogen de las flores.

Es almacenada por las abejas como comida para el período más frío del invierno.



La **miel** contiene unas enzimas que actúan como catalizadores durante el proceso de digestión humano.

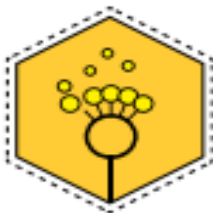
- ◆ Se utiliza como vendaje en heridas y úlceras para acelerar el proceso curativo de la piel.



Polen

El **polen** es el alimento proteico de las abejas.

En concreto, se usa para alimentar las larvas en la cría.



El **polen** es una sustancia altamente proteica con antioxidantes y propiedades inmunoreguladoras.



- ◆ Los deportistas lo usan como suplemento alimenticio para mejorar el rendimiento deportivo.

Jalea real



La **jalea real** sirve para alimentar todas las larvas de las abejas, además de las abejas reinas adultas.

Tiene un alto contenido de nutrientes.



La **jalea real** se usa como tónico para reforzar la salud, luchar contra los efectos del envejecimiento y estimular el sistema inmunitario.

Propóleo

El **propóleo** es elaborado por las abejas a partir de la resina del árbol y mezclado con cera, miel y enzimas.

Se usa para contener posibles patógenos y sellar la colmena contra grandes intrusos.

Las abejas lo usan para sellar grietas/pequeñas aberturas en el colmenar.



El **propóleo** es una compleja sustancia resinosa, con propiedades antimicrobianas y antisépticas.

- ◆ Se usa para el enjuague bucal.
- ◆ Se usa para sellar los cortes en las plantas después de la poda.

Veneno

El **veneno** es usado por las abejas trabajadoras para defenderse y proteger a la colmena de los predadores.

La picadura causa la muerte de la abeja.



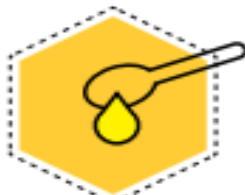
El **veneno** se usa en apiterapia por sus propiedades antiartríticas y antihistamínicas.

- ◆ Se usa en la formulación de vacunas contra las alergias al veneno de *himenóptero*.



Cera

La **cera** es una sustancia secretada por las abejas que se utiliza para construir el panal y sellar las celdas.



La **cera** es resistente al agua y se usa en productos cosméticos para el cuidado de la piel.

- ◆ Se usa como capa protectora en carpintería y para hacer velas.

Abejas reinas y enjambres



- ◆ Se reproducen y seleccionan para mejorar la genética;
- ◆ Aumentan la polinización; y
- ◆ Pueden ser una fuente adicional de ingresos.

