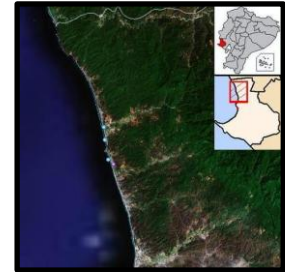




RESUMEN EJECUTIVO

Potencialidades de la Península de Santa Elena Subsecretaría de Inclusión Económica Ministerio Coordinador del Desarrollo Social

ANTECEDENTES: "Potencialidades de la Península de Santa Elena" es un estudio que identifica las bases para explotar nuevas cadenas productivas en la ZONA NORTE SUB-TROPICAL HUMEDA de la Península, bajo los criterios establecidos por el MCDS y dentro del Programa de Inclusión Económica. Limita al norte por el río Ayampe, al sur con el río Valdivia, al este por la Cordillera Chongón Colonche y al oeste por el Océano Pacífico. El área tiene 450 Km², 100.000 habitantes distribuidos en más 100 asentamientos y 30 comunas.



Este sector está conformado por VALLES COSTANEROS (orientados de norte a sur) cuyos recursos hídricos provienen de la CORDILLERA CHONGON-COLONCHE y no de las áreas de influencia del SISTEMA DE RIEGO DEL TRASVASE DAULE-SANTA ELENA que se caracterizan por ser territorios desérticos, áridos y semiáridos.

Los peninsulares producen lo que se vende o le compran, no producen lo sugerido o recomendado (igual a la pesca y turismo); tienen una gran capacidad operativa autóctona para ajustar la explotación de sus recursos a la demanda sostenida; si los intermediarios de pescado incrementan los pedidos, ellos cumplen; a mayor turismo, ellos cumplen; pero siempre desde su visión; no es recomendable intervenir en su planificación productiva; ellos saben más y mejor lo que se debe hacer en su territorio ante el incremento de la demanda. Tienen 10.000 años de experiencia agrícola con fundamentos productivos bien estructurados.

La producción de hortalizas en la península es un mito fabricado por grupos de interés y el desconocimiento del sector. El suelo es muy fértil y generoso para hortalizas, pero no así el clima tropical sub-húmedo, es demasiado agreste; para hortalizas se necesitan 60 kilos de agrotóxicos por hectárea por año; los suelos de la península son porosos y permeables, no quedaría ningún estuario costero con larvas vivas en 5 años; no habría pesca costera, desaparecerían las camaroneras. Los cultivos extensivos de hortalizas fomentarían la reproducción exponencial de insectos y plagas; en esa dimensión aplicar el control fitosanitario sería conspirar contra los principios creadores del nuevo país; sin contabilizar el genocidio contra los peninsulares.

La cuenca del Guayas todavía tolera el bombardeo de miles de toneladas de agrotóxicos por el tema bananero y otros, debido a que los gigantescos caudales de agua usados en el riego drenan sus toxinas en ríos que a su vez desembocan fuera de la cuenca, en el golfo, donde la corriente del Humboldt lleva estas aguas hacia el norte, a la península.

Los grupos de interés que lucran del negocio de los agrotóxicos desinforman con chivos expiatorios tales como el mercurio y las bacterias. La crisis camaronera de la mancha blanca y las deformaciones congénitas de los pueblos peninsulares son solo el primer aviso o punta del iceberg. Lo primero que debilitan los agrotóxicos son los sistemas inmunológico y reproductor. Las consecuencias no difundidas abundan; los nacimientos con deformaciones congénitas tienen una incidencia del 10% en la PSE, y crece 1% semestral.

OPORTUNIDAD: Las importaciones CIF del Ecuador han crecido al 23% anual desde el 2000.

2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
3.568	5.298	6.431	6.535	7.861	9.608	12.048	13,893

Los picos mensuales correspondientes a materia prima agrícola, han evolucionado de 15 a 70 millones en los últimos tres años; y apuntan a 100 y 200 debido a la crisis petrolera y alimentaria de la Bioeconomía.

El incremento sostenido del consumo per cápita de alimentos proteicos y la exportación del camarón, tilapia y otros productos vinculados, han disparado la demanda de materia prima para fabricar alimentos balanceados, cuyos volúmenes de producción han evolucionado de **895,000 hasta 1,800,000 toneladas del 2000 al 2007**. El 74% se destinó a las aves y huevos, 7% cerdos, 9% camarón, 6% peces, 3% bovinos, 1% otros.

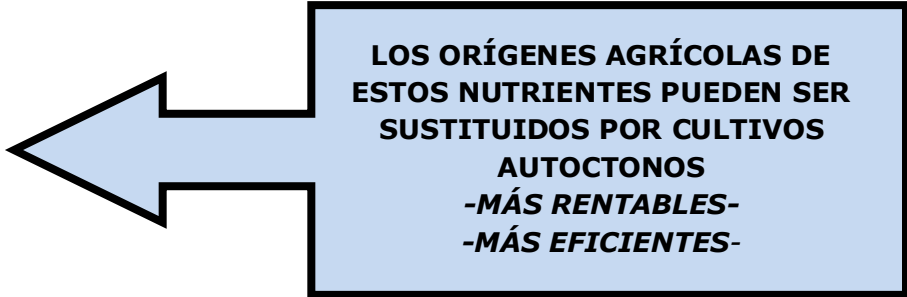
La demanda también presiona la importación de alimento balanceado terminado, que se ha incrementado de USD \$176.000 a USD \$ 11,000.000, del 2000 al 2007, el 95% viene del Perú.

La Asociación de Fabricantes de Alimento Balanceado AFABA registra 346 fabricas de alimento balanceados, que corresponden al 50% del total de fabricas, totalizando 700 aproximadamente en todo el país, el 60% de la capacidad de almacenamiento y procesamiento esta concentrado en Pichincha y Tungurahua.

Las importaciones de trigo para balanceado 2007 fueron USD \$ 43 millones, torta de soya USD \$155 millones, maíz USD \$ 130 millones; redondeando los USD \$ 300 millones de dólares, solo en esos rubros.

La actual producción mundial de alimentos balanceados redondea los 795 millones toneladas, si calculamos a USD \$ 2.000 la tonelada tenemos un mercado 1,590 BILLONES DE DÓLARES, la demanda de balanceados proyectada tiene un crecimiento superior a la oferta. El tamaño de este mercado tiene dimensiones que exceden cualquier oferta potencial, actual o futura del Ecuador. Todos los alimentos balanceados se producen a partir de materias primas que se pueden clasificar en seis grandes grupos:

1. Agua
2. Proteínas
3. Grasa
4. Hidratos de carbono
5. Vitaminas
6. Minerales.



**LOS ORÍGENES AGRÍCOLAS DE
ESTOS NUTRIENTES PUEDEN SER
SUSTITUIDOS POR CULTIVOS
AUTOCTONOS
-MÁS RENTABLES-
-MÁS EFICIENTES-**

Existen cultivos autóctonos que tienen rendimientos superiores a los utilizados actualmente, con mucho menor demanda de agua, capital, tiempo, tecnología, capacitación, maquinaria, fertilizantes, agrotóxicos, etc.

En el país existen variedades forrajeras perennes, arbóreas, arbustivas, herbáceas, tubérculos, leguminosas, etc., con sistemas radiculares, tallos, hojas, sistemas inmunológicos y reproductivos que ya están acopladas a nuestro ecosistema desde hace miles de años; la SOYA, tiene primos hermanos locales con rendimientos nutricionales similares en todo nuestro territorio, pertenece a una familia cosmopolita con 700 géneros y unas 17,000 especies.

AFABA puede RE-FORMULAR la fabricación de sus alimentos balanceados, **sustituyendo** sus materias primas importadas con variedades locales forrajeras, reorientando sus compras hacia **CULTIVOS AUTOCTONOS PRODUCIDOS POR LAS COMUNIDADES MÁS POBRES**, que coincidentalmente son las que mas conocen de estas variedades forrajeras silvestres.

No necesitamos capacitar, ni sugerir, ni recomendar, SOLO COMPRAR; en una segunda fase se pueden optimizar procesos, lo primero es romper la inercia sin pérdida de tiempo.

*Este negocio tiene mucho mas potencial que el banano y el camarón, es agroindustria inclusiva que no tiene las desventajas socio económicas que tienen las exportaciones fomentadas vía intermediarios. Este tipo de producto compite directamente con los intermediarios agrícolas internacionales, es autosustentable, utiliza el 100% de la producción agrícola **-inclusive el follaje-**, a diferencia de los canalizados al consumo humano.*

Se puede vender directamente de gobierno a gobierno a nivel internacional, al granel, sin incurrir en onerosos costos de empaque, embalaje, aranceles, transporte comercial, intermediarios, publicidad, venta etc. El sector metal mecánico puede abastecer de maquinaria. Si clonamos este concepto productivo en otros territorios con perfiles competentes, podríamos elevar el negocio a nivel de CLÚSTER COMPETITIVO INTERNACIONAL.

RECOMENDACIONES:

1.- *El INIAP y los Consejos Consultivos competentes pueden respaldar la competitividad de CADENAS AGRÍCOLAS FORRAJERAS AUTÓCTONAS TROPICALES. Estación experimental, potenciar germoplasmas erosionados, nuevas variedades, viveros, transferencia de tecnología, etc. Ver estudio. INCCA, MAGAP, ENA.*

2.- *El Instituto nacional de riego INAR puede respaldar las Juntas de Agua adscritas a la Federación de Comunas para optimizar los recursos hídricos del sector. Ver estudio.*

3.- *La Asociación de Fabricantes de Alimentos Balanceados (AFABA) puede reorientar sus compras hacia cultivos producidos por las comunidades más pobres. Estaciones de compra, peletizado, almacenaje. Optimizando la post-cosecha en sectores tropicales. Ver estudio. BNF.*

4.- *El Estado puede respaldar la instalación de una planta piloto para FABRICAR ALIMENTOS BALANCEADOS en **San Pedro de Valdivia** a base de: yuca, camote, maíz, fréjol, zapallo, calabaza, calabacín, coco, algarrobo, harina de pescado, aceite de pescado, bentonita, etc. Ver estudio. El anclaje es vía ADR´s, ONG´s, Centros de Estudio y Federación de Comunas. Modelo de propiedad cooperativa o comunitaria. Ver estudio. INCCA, MAGAP, ENA.*

5.- *La Provincia de Santa Elena tiene grandes reservas de recursos no metálicos, sobre todo de Bentonita Cállica. Las aplicaciones de este producto a nivel agrícola son ilimitadas tanto en fertilizantes, cemento e industria petrolera. Ver estudio.*

6.- *Una planta de alimentos balanceados puede comprar el 100% de la producción de lombrices generada por la vermicultura producida a base de desechos orgánicos en los diferentes municipios peninsulares. La perspectiva es muy rentable e inclusiva. Ver estudio.*

7.- *El modelo agroforestal produce paralelamente: café, limón, borrego africano, cerdo tropical, gallina criolla, pavo criollo, piscicultura tropical, artesanías, etc. La inducción es vía un PARQUE TEMATICO AGROFORESTAL. Ver estudio. ACUACULTURA, CADERS, BNF.*

8.- *El MOP puede apoyar la construcción de una vía de verano en "la pata" de la cordillera Chongón Colonche para integrar el patio del sector agrícola peninsular. Ver estudio.*

Estudio ampliado: <http://fernando.ortiz.ec.tripod.com/PENINSULA.pdf>