IBCE Instituto Boliviano de Comercio Exterior

CIFRAS

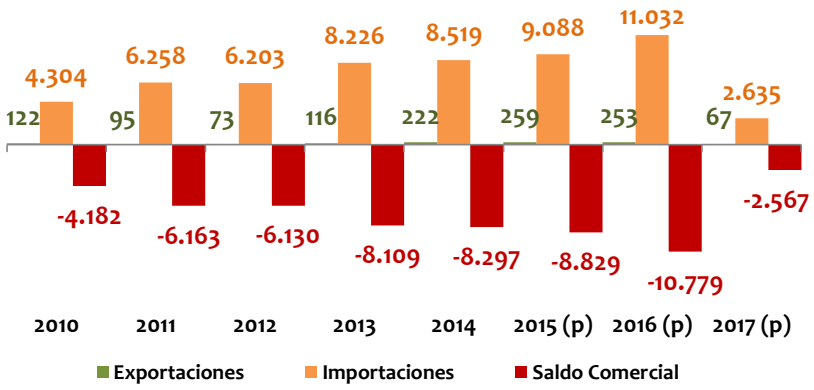
BANCO GANADERO

Boletín Electrónico Bisemanal Nº 606 – Bolivia, 15 de mayo del 2017

PAPA EN BOLIVIA

Saldo Comercial de la papa y sus derivados (2010 – 2016 y avance a marzo del 2017)

(En miles de dólares americanos)

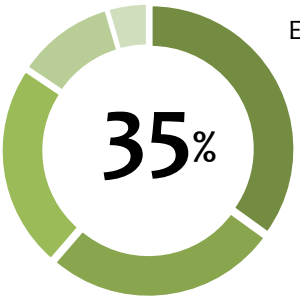


Incluyendo las papas para siembra, frescas, fritas, deshidratadas, fécula y harina de papa, entre el 2010 y 2016, el saldo comercial de éstos productos resultó deficitario. En dicho período las importaciones superaron a las exportaciones con más de **52 millones de dólares**.

Al primer trimestre del 2017, el valor exportado de éste tubérculo y sus derivados se incrementó en un **4%**, de igual manera las importaciones crecieron en un **33%** respecto al mismo período de la gestión pasada.

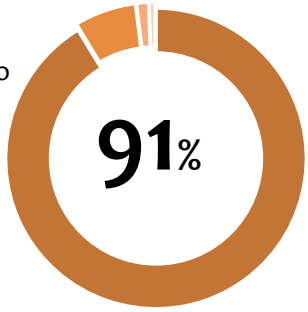
Mercados de destino y origen de la papa y sus derivados, Gestión 2016 (p)

(En porcentaje s/volumen)



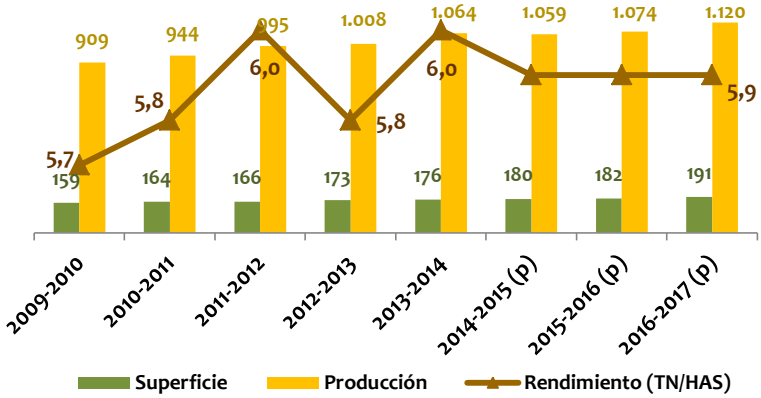
El **35** % del volumen de papas y subproductos exportados tuvo como primer destino **Brasil**, a quien se le vendió principalmente chuño. Le sigue **Paraguay** con el **26%**, cuyas ventas fueron papas deshidratadas y fritas.

Durante el 2016, el **91%** del volumen importado de papas y sus derivados, provino del **Perú**, las compras en su mayoría fueron papas frescas.



Producción de papa en Bolivia

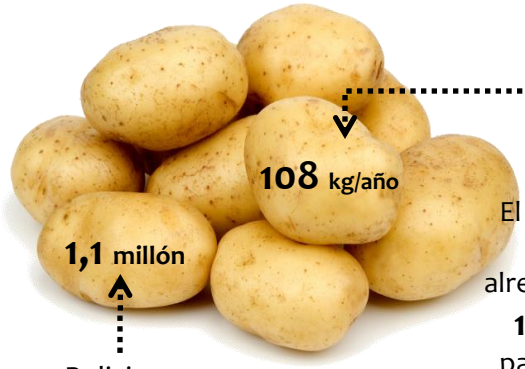
(En miles de hectáreas y miles de toneladas)



La producción de papa ha ido en aumento, logrando el mayor registro de producción en el año agrícola 2016-2017.

Consumo de papa en Bolivia

(En toneladas y kilos)



El boliviano consume alrededor de **108** kg de papa al año

Bolivia consume aproximadamente **1,1 millón** de toneladas de papa al año

Fuente: INE – MDRyT / **Elaboración**: IBCE / **(p)**: Datos preliminares

Si desea mayor información contáctese con la Gerencia Técnica del IBCE: gtecnica@ibce.org.bo

Derechos Reservados © Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE). Se podrá reproducir el contenido de esta publicación citando la fuente.
El IBCE no se hace responsable de la información que este Boletín contenga, siendo que se especifican las fuentes de donde se obtiene la misma.