

- En el período estival en los lugares pintorescos en las orillas de los lagos funcionan 15 estaciones turísticas, donde cada año descansan de 15 a 17 mil turistas.
- En 18 vías de los viajes turísticos en el año 2000 se celebraron 480 excursiones. La cantidad de excursionistas alcanzó 22 mil personas.
- En el poblado de balnearios Naroch está situado el centro de información y ecología del parque nacional, donde los visitantes pueden recibir cualquier información de referencia.

Hay algunas desventajas de nuestra zona. Es que tenemos mal desarrollada infraestructura. No hay buenos lugares de entretenimiento para niños, jóvenes, adultos, etc. También las zonas playeras se sitúan desigualmente por la línea de la orilla. En unas playas hay muchas distracciones y en las otras apenas existen los entretenimientos acuáticos.

Recientemente fue elaborado y aprobado el programa de desarrollo de la región de Naroch para el período de 2011 a 2015. Es probable que esto pueda mejorar el desarrollo del turismo en Belarús.

• •

()

EL PROBLEMA DEL DESPILFARRO DE ALIMENTOS EN EL MUNDO

Hoy en día aproximadamente un tercio de todo el alimento para consumo humano se pierde o se desperdicia, lo cual alcanza unas 1.300 millones de toneladas por año en todo el mundo.

Los alimentos son perdidos o desperdiciados a lo largo de toda la cadena de abastecimiento, desde la producción agrícola inicial hasta el consumo final en el hogar. En los países de ingresos medios y altos el alimento es desperdiciado en una significativa proporción en la etapa de consumo, lo que significa que es descartado incluso si está aún en condiciones aceptables. Las causas de pérdidas y de desperdicio en los países de ingresos medios/altos están relacionadas principalmente con comportamientos del consumidor y con la falta de coordinación entre diferentes actores de la cadena de abastecimiento. Los acuerdos de venta productor-

comercializador pueden contribuir al desperdicio de cantidades de productos de granja, debido a los estándares de calidad requeridos, los cuales rechazan alimentos que no son perfectos en forma o apariencia. A nivel de consumidor, una planificación insuficiente de la compra y la frase “mejor consumir antes de...” también causan grandes cantidades de desperdicios, en combinación con una actitud poco cuidadosa de aquellos consumidores que pueden darse el lujo de desperdiciar alimentos.

En los países de bajos ingresos el alimento se pierde en su mayor parte durante las etapas iniciales y medias de la cadena, y mucho menos alimento es desperdiciado a nivel del consumidor. Las causas de pérdidas y desperdicio de alimentos en estos países están principalmente relacionadas con limitaciones financieras, técnicas y de manejo en la cosecha, almacenamiento, instalaciones de refrigeración en condiciones climáticas dificultosas, infraestructura, packaging y sistemas de comercialización.

En conjunto, sobre una base per cápita, se desperdicia mucho más alimento en el mundo industrializado que en los países en desarrollo. Se estima que el desperdicio per cápita originado a nivel de los consumidores en Europa y Norte América es de 95-115 kg/año, mientras que esta cifra en África Subsahariana y en el Sur y Sudeste Asiático es sólo de 6-11 kg/año.

Es fundamental atacar el problema del desperdicio desde tres variables distintas:

1. Desperdicio en la producción

a) Extender las buenas prácticas agrícolas y el desarrollo de métodos de conservación y transporte para reducir las pérdidas.

b) Promover la compra de productos locales, tanto los que proceden de agricultura familiar y huertos urbanos, como los de la agricultura de la zona, pues estos productos llegan más frescos al consumidor.

c) Optimizar la cadena de agrocomercialización para poder usar los alimentos que se estropean o deterioran como fertilizantes orgánicos, alimento para animales, aceites esenciales o fibras de empaque.

2. Desperdicio en la venta

a) Favorecer los Bancos de Alimentos para reutilizar los alimentos que salen de la cadena comercial.

b) Desarrollar bancos de compostaje municipal que utilicen los desperdicios de mercados de abasto a gran escala y que recojan subproductos de empresas agroprocesadoras.

3. Desperdicio en el consumo

a) Estimular a las cocineras caseras sobre el buen uso, cuidado y conservación de los productos que utilizan.

b) Fomentar el desarrollo de composta casera para reciclar la materia orgánica y fertilizar huertas familiares.

e) Informar sobre un uso creativo de los alimentos de días anteriores.

Queda indiscutible que en un mundo con recursos naturales limitados y donde deben encontrarse soluciones costo-efectivas para producir suficientes alimentos para todos, la reducción de las pérdidas no debe ser una prioridad olvidada. Sólo cambiando nuestra actitud y mostrando contrariedad al despilfarro de los alimentos se conseguirá que poco a poco las cosas comiencen a cambiar.

• •

()

HACER NEGOCIOS EN ESPAÑA

España es un país lleno de oportunidades para hacer negocios. Tiene una de las grandes economías de la Unión Europea y la novena economía del mundo (el año 2010). El crecimiento de España juega un papel importantísimo en el desarrollo de Europa, así como de América Latina y los países del Mediterráneo, debido a que España es un puente entre el Atlántico y Europa.

Para hacer negocios en España se tiene que entender varios aspectos del país, tales como la historia, la economía, el sistema político, y claro, la cultura. Con un mejor conocimiento de estos ámbitos se puede entender las acciones de las empresas españolas y el gobierno.