



Foto: Cortesía de NL Stevia S.A.

# El desafío de endulzar el mundo

*Una planta nativa ha generado en Paraguay una interesante experiencia de liderazgo. Este es el caso de la firma NL Stevia.*

*Fabrizio Javier Zucchini Almirón*

*Especialista en Información y Documentación, Oficina del IICA en Paraguay*

# N

L Stevia S.A. es una empresa que, con visión de futuro y el objetivo de modificar los hábitos alimenticios de los seres humanos, se dedica a industrializar la stevia, un cultivo no tradicional de Paraguay conocido como *ka'a he'e*<sup>1</sup>, cuya demanda en el ámbito mundial gana terreno a pasos agigantados.

A menos de un año de haber inaugurado su planta en la ciudad de Ypacarai, ubicada aproximadamente a 40 km de Asunción, dicha empresa ha causado un gran impacto económico y social en comunidades localizadas en zonas pobres de Paraguay. Cabe agregar que próximamente con-

---

EN ESTADO NATURAL, PUEDE LLEGAR A SER DE 10 A 15 VECES MÁS DULCE QUE EL AZÚCAR Y EN FORMA PROCESADA HASTA 200 VECES MÁS INTENSO.

---

venios con importantes empresas multinacionales le permitirán no solo ampliar su capacidad productora, sino también construir una nueva planta procesadora en otro punto del país más alejado de la capital: la ciudad de Caaguazú.

Esa revolución, aunque todavía incipiente y poco perceptible en el ámbito económico, ha tenido lugar debido a la gran demanda de la stevia en el ámbito internacional, ya que su uso no ha sido contraindicado en seres humanos y las principales transnacionales fabricantes de bebidas en el mundo han mostrado un creciente interés en ella.

## Historia de la stevia

La *Stevia rebaudiana* Bertoni, conocida como *ka'a he'e* o sim-

plemente como stevia, es una especie botánica que aún crece en estado silvestre en Paraguay, específicamente en terrenos arenosos y de buen drenaje en la Región Oriental del país.

La planta ya era conocida en tiempos inmemoriales por los nativos guaraníes, quienes la utilizaban como edulcorante en su estado natural. A finales del siglo XIX y principios del XX, el sabio Moisés Bertoni<sup>2</sup> logró obtener muestras de plantas de *ka'a he'e*, a la que se le asignó el nombre científico de *Stevia rebaudiana* Bertoni.

Todo esto sería un dato meramente anecdótico sobre un cultivo más de un país donde predomina la actividad agrícola, de no ser por las extraordinarias características de esta planta, en especial ser un endulzante no calórico, que en estado natural puede llegar a ser

1 Ka'a he'e es el nombre común de la stevia en idioma guaraní, el cual significa hierba dulce.

2 Moisés Bertoni (1875-1929) científico, investigador y escritor de origen suizo que residió en Paraguay durante gran parte de su vida; se le considera sabio por definición.

---

PARAGUAY POSEE LAS CONDICIONES NECESARIAS PARA QUE EN EL PAÍS SE INSTALEN Y OPEREN AL MENOS DIEZ PLANTAS PROCESADORAS SIMILARES A LA DE NL STEVIA.

---

de 10 a 15 veces más dulce que el azúcar y en forma procesada hasta 200 veces más intenso.

La planta tiene una gran cantidad de propiedades beneficiosas. Actualmente se comercializa en tres líneas: como alimento, utilizado en forma de edulcorante; como un medicamento para tratar la diabetes y regular la presión arterial; y como insumo agropecuario, como ingrediente de balanceados (por su efecto antioxidante) y como fertilizante.

Podemos afirmar que la stevia constituye una alternativa perfecta al azúcar y los edulcorantes artificiales, por lo que puede contribuir a una alimentación más sana. Actualmente China continental y otros países asiáticos son los mayores productores de stevia, pero dado que la planta no es autóctona de esos países, sino de Suramérica, sus rendimientos no son los mejores. Es por ello que Paraguay tiene la aptitud de convertirse en el referente mundial para la producción de stevia y posicionarla como uno de sus principales productos de exportación, junto con la soja y sus derivados y la carne vacuna.

De acuerdo con estudios realizados a finales de los años noventa, Paraguay posee las condiciones necesarias para que en el país se instalen y operen al menos diez plantas procesadoras similares a la de NL Stevia. Si ello se convierte en una realidad, en un corto o mediano plazo dicho procesamiento tendrá un gran impacto en la agricultura familiar y, por supuesto, en el desarrollo económico y social del país.

### Ejes de acción 2008-2013

- Aumentar el cultivo de stevia a 12 000 ha (en la actualidad, se cultivan 1500 ha aproximadamente).
- Aumentar el valor agregado a través de su industrialización.
- Situar el origen de la stevia en Paraguay.
- Abrir los mercados del producto como aditivo alimenticio en la Unión Europea y Estados Unidos.
- Metas para el 2013: generar 80 000 empleos y lograr exportaciones por US\$55 millones.

*Fuente: Mesa Sectorial de la Stevia, Red de Inversiones y Exportaciones (REDIEX), Ministerio de Industria y Comercio, 2009.*



*La primera planta procesadora se inauguró en 2008.*

---

NL STEVIA ES UNA DE LAS EMPRESAS LÍDERES QUE AÑADEN VALOR AGREGADO A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA.

---

## El desafío en marcha

La empresa, cuya primera planta fue inaugurada en diciembre de 2008, se dedica a procesar el “steviol glucósido”, la sustancia que le da el gusto dulce a las hojas de la stevia. Esa planta tiene la capacidad de producir hasta 240 toneladas de dicha sustancia al año, con una pureza del 90 al 92%. Se prevé que la segunda planta procesadora, cuya construcción se prevé iniciar en 2010, tendrá la capacidad de producir 400 toneladas en el mismo período.

Paraguay se ha dedicado principalmente a exportar stevia como

materia prima; no obstante, la visión está cambiando, dado que cada vez más empresas en ese país adoptan el desafío de procesar ese vegetal. NL Stevia es una de las empresas líderes que añaden valor agregado a la producción primaria, dado que industrializa la materia prima, proceso que considera todos los eslabones de la cadena.

## El modelo NL Stevia

NL Stevia es una empresa colaborativa e incluyente que opera con el enfoque de “ganar-ganar”. Altos directivos de la firma se reúnen periódicamente con agri-

cultores familiares de distintas zonas proveedoras de stevia, a quienes la empresa les garantiza la compra de sus cosechas. También se compromete a brindarles asesoramiento permanente en el cultivo de esa planta y sus restantes rubros de autosustento, así como a proveer apoyo social a cada núcleo familiar en las áreas de la salud y la alimentación.

La empresa implementó un sistema de trazabilidad que permite identificar a cada uno de los 2000 productores, así como el producto que entregan en el centro de acopio de la empresa.

Por supuesto, los procesos de procesamiento de la planta no son ajenos a los estándares de calidad, dado que actualmente están certificados por la Organización Internacional para la Estandarización (ISO) y por el Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP), adoptado por el Codex Alimentarius. ■

---

LOS PROCESOS DE PROCESAMIENTO DE LA PLANTA NO SON AJENOS A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD.

---



*Empresarios y productores tienen una alianza enfocada en ganar-ganar.*