

Información Importante

La Universidad de La Sabana informa que el(los) autor(es) ha(n) autorizado a usuarios internos y externos de la institución a consultar el contenido de este documento a través del Catálogo en línea de la Biblioteca y el Repositorio Institucional en la página Web de la Biblioteca, así como en las redes de información del país y del exterior, con las cuales tenga convenio la Universidad de La Sabana.

Se permite la consulta a los usuarios interesados en el contenido de este documento, para todos los usos que tengan finalidad académica, nunca para usos comerciales, siempre y cuando mediante la correspondiente cita bibliográfica se le dé crédito al trabajo de grado y a su autor.

De conformidad con lo establecido en el artículo 30 de la Ley 23 de 1982 y el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993, La Universidad de La Sabana informa que los derechos sobre los documentos son propiedad de los autores y tienen sobre su obra, entre otros, los derechos morales a que hacen referencia los mencionados artículos.

BIBLIOTECA OCTAVIO ARIZMENDI POSADA
UNIVERSIDAD DE LA SABANA
Chía - Cundinamarca

PERIODISMO ECONÓMICO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
*Cuatro historias sobre las amenazas contra la seguridad alimentaria en
Colombia y el mundo*

ADRIANA SILVA ESPINOSA

PROYECTO CREATIVO DE CARÁCTER ESCRITO

Director:
ALDEMAR MORENO QUEVEDO
Comunicador social y periodista

UNIVERSIDAD DE LA SABANA
FACULTAD DE COMUNICACIÓN
SOCIAL Y PERIODISMO
Chía, Colombia
2013

RESUMEN

Este trabajo de grado tiene como tema central la seguridad alimentaria y explora problemáticas de los diferentes ejes que componen el concepto, según la definición que da la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

El enfoque periodístico desde el cual se abordan las historias que aquí se cuentan es un enfoque económico a través del cual se busca analizar cada situación, teniendo en cuenta una perspectiva amplia y entendiendo cómo diferentes factores como la oferta, la demanda, los precios, la rentabilidad, las políticas, la inversión pública y demás elementos que se relacionan con la economía esconden las verdaderas causas de algunos de los problemas más importantes que está enfrentando hoy la humanidad.

ABSTRACT

The main topic of this research is food security. This document aims to analyze certain problems related to different dimensions of the concept established by the United Nations Food and Agriculture Organization – FAO –, through four stories.

The stories are told from an economic stand point. Every situation is analyzed from a broad perspective, including different elements like supply-and-demand, prices, profitability, policies, public investment and other concepts related to economy, which hide the true causes of some of the most important problems the planet faces.

ÍNDICE

Introducción.....	1
¿Qué es la seguridad alimentaria?.....	2
El Reportaje.....	6
Reportajes.....	10
El agro en Colombia ¿Plato de segunda mesa?.....	10
El desperdicio de alimentos en un mundo con hambre.....	20
Vivir sin agua, vivir sin comida	30
Comida limpia.....	36
Conclusiones.....	45
Referencias.....	48
Anexos	50
Entrevistas: El agro en Colombia ¿Plato de segunda mesa?	50
Entrevistas: El desperdicio de alimentos en un mundo con hambre.....	85
Entrevistas: Vivir sin agua, vivir sin comida.....	106
Entrevistas: Comida limpia.....	125
Agradecimientos	148

Introducción

El periodismo sigue siendo uno de los medios más efectivos en la tarea de detectar e informar a las sociedades sobre los problemas que están padeciendo. Por eso, que un tema sea incluido de manera habitual en la agenda periodística contribuye a que dichas dificultades sean abordadas por las autoridades y la propia ciudadanía, con el objetivo de resolverlas a través de la discusión pública.

La seguridad alimentaria, como lo desarrollaré en este marco conceptual, es uno de los temas claves para el futuro de la humanidad. Sin embargo, la agenda periodística sobre el tema es muy limitada: lo noticiable en temas de seguridad alimentaria se asocia exclusivamente al hambre y la desnutrición, que son las facetas más evidentes de este asunto.

Esta dificultad está relacionada, desde mi punto de vista, con la incapacidad de generar nuevas hipótesis periodísticas sobre la seguridad alimentaria; esto es así, básicamente porque la definición que se tiene en cuenta comúnmente del concepto no incorpora todas las proposiciones posibles.

Mi planteamiento básico es que se encontrarán nuevos temas periodísticos, si se adopta como guía una definición más completa de la seguridad alimentaria. El objetivo de este trabajo no es teorizar sobre una nueva definición de ese tema, sino elaborar unos contenidos periodísticos con nuevos enfoques, a partir de la aplicación de un concepto más completo sobre la seguridad alimentaria, que permita una mirada profunda al tema.

Considero que la definición más útil para este objetivo es la que provee la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), que es la máxima autoridad internacional en las políticas de lucha contra la inseguridad alimentaria.

Al aplicar ese concepto, empezaron a surgir ideas sobre artículos periodísticos. Esas historias son las que componen el índice de este trabajo y aunque se relacionan con evidentes dramas humanos, serán abordadas con un enfoque claro de periodismo económico.

En este marco conceptual voy a desarrollar las razones que justifican a) que la seguridad alimentaria sea un tema clave para el futuro del planeta y, en consecuencia, un asunto necesario en la agenda periodística b) la selección de historias periodísticas elaboradas en este trabajo c) que el enfoque periodístico sobre seguridad alimentaria sea económico y d) que sea el reportaje el género para abordarla.

¿Qué es la seguridad alimentaria?

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura –FAO–, la seguridad alimentaria existe “cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos que satisfagan sus necesidades alimentarias para desarrollar una vida activa y sana” (FAO, 1996).

Esta definición, comúnmente aceptada, abarca las siguientes dimensiones:

- Disponibilidad de alimentos: hay “suficientes alimentos” para todos.
- Acceso a los alimentos: “todas las personas tienen acceso físico y económico” a los alimentos.
- Utilización: los alimentos: son “inocuos y nutritivos” y satisfacen las necesidades de las personas “para llevar una vida activa y sana”.
- Estabilidad: hay “en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos” (FAO, 2006, p.1)

La anterior afirmación y sus dimensiones reúnen todos los elementos definitorios de la seguridad alimentaria y provienen de la máxima autoridad mundial en estos asuntos. Por eso serán el marco guía para hacer el acercamiento periodístico al tema.

Un asunto periodístico

Desafortunadamente la realidad de muchas personas en el planeta no coincide con estos elementos. Esa es la razón por la cual creo conveniente abordar el tema desde una perspectiva periodística pues, a pesar de que es probable que el mundo esté enfrentando hoy un desafío enorme por cuenta de las amenazas a la seguridad alimentaria, esta no es todavía una prioridad en la agenda de los medios de comunicación.

Si analizamos cada una de las dimensiones de la definición que la FAO ha establecido para la seguridad alimentaria, el panorama empieza a adquirir visos de tragedia humanitaria. En materia de disponibilidad, el mundo produce suficientes alimentos, pero no todas las personas pueden acceder a ellos. “El Estado de la Inseguridad Alimentaria en el Mundo – 2012” reportó que al menos 870 millones de seres humanos (casi 20 veces la población de Colombia) se encuentran en estado de subnutrición, lo cual significa que aproximadamente el 12,5% de la humanidad no puede cubrir sus necesidades energéticas mínimas diarias, estimadas en 1.800 calorías (FAO, PMA & FIDA, 2012).

El acceso, por tanto, representa uno de los mayores desafíos cuando se habla de seguridad alimentaria porque, aunque hay suficiente comida para suplir las

necesidades de la población mundial (FAO, PMA, FIDA, 2012), esta no llega a manos de todos por razones que pueden ser de dos tipos: físicas y económicas.

Las razones físicas tienen que ver con la carencia de infraestructura para el transporte de los alimentos, con la falta de organización de los mercados que impide la distribución de los productos para que lleguen a todas partes de manera oportuna o con situaciones de emergencia como inundaciones, plagas, sequías, etc. Estas circunstancias acaban con los medios de vida de comunidades rurales o les impiden la llegada de los alimentos (FAO, 2013).

Las razones económicas se relacionan con la pobreza, los precios de los alimentos, la dificultad o imposibilidad de contar con créditos, etc. Es decir, con factores que le impiden a las personas comprar o producir directamente los alimentos que requieren (Figueroa, 2005).

Por otra parte, en la dimensión de la utilización, la inocuidad y la calidad nutricional de los alimentos constituyen un gran reto en materia de alimentación, pues las falencias en estos aspectos representan una amenaza generalizada y no exclusiva para las poblaciones vulnerables.

Relacionadas con este aspecto se cuentan otras dos situaciones más, dentro del “Estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2012”. Además de la subnutrición: la desnutrición y la malnutrición. La FAO señala que una persona llega a un estado de desnutrición por “una prolongada ingestión alimentaria reducida y/o absorción deficiente de los nutrientes consumidos” y de malnutrición, debido a una alimentación inadecuada o desequilibrada ya sea por carencia o por exceso, que puede resultar en diferentes complicaciones de salud (FAO, 2013b). Si contamos dentro de las estadísticas a las personas que están en estas situaciones, con seguridad la cifra de afectados aumenta.

En el caso de la inocuidad, se estima que al menos tres millones de personas mueren cada año a causa del consumo de alimentos en mal estado o con rastros de sustancias riesgosas para la salud (FAO, 2013c). También, respecto a la calidad nutricional, cifras como “26% de la población infantil con retrasos en el crecimiento”, “2.000 millones de personas con carencia de micronutrientes”, 1.400 millones de personas con sobrepeso y 31% de menores de cinco años con deficiencia de vitamina A (FAO, 2013d, p.1-2) indican falencias en la composición de las dietas y abren un interrogante sobre el contenido de nutrientes en la comida que se consume. Como mencionaba anteriormente, además de existir un gran número de personas que no pueden alimentarse lo suficiente, existen otras que tienen problemas de salud por cuenta de una dieta que no satisface todas sus necesidades.

Por último, en cuanto al tema de la estabilidad, referente a la posibilidad permanente de acceder a alimentos tanto física como económicamente, sale a relucir una de las problemáticas más recientes en el ámbito de la seguridad alimentaria: las alzas en los precios de los alimentos. El fenómeno alcanzó su punto más crítico en los años 2007 y 2008, durante los cuales los precios subieron

entre un 50% y un 200% (Fajardo, 2012). Esto generó disturbios en más de 20 países. Según cifras del Banco Mundial, las consecuencias fueron muy serias: en 2010 – 11, el aumento de los costos de los alimentos dejó en la pobreza extrema cerca de 40 millones de personas (FAO, 2011).

Este desglose del concepto de seguridad alimentaria, que señala algunas de las principales fallas concernientes a cada dimensión, sirve para evidenciar lo compleja que resulta la lucha contra el hambre y confirma que es uno de los más grandes desafíos hoy para el planeta. El contraste entre el concepto y la realidad permite encontrar temas de gran importancia que, en mi consideración, deben empezar a formar parte de la agenda periodística de manera más agresiva.

Las historias

Al analizar cada uno de los ejes que definen la seguridad alimentaria, se encuentran problemáticas claras relacionadas con el contexto nacional e internacional que determinan los obstáculos y retos de la lucha actual contra el hambre y la malnutrición. Los modelos económicos sugeridos por organizaciones internacionales en torno a la producción y comercialización de alimentos, el calentamiento global, los mercados y la globalización son algunos de los detonantes de graves situaciones que atentan contra la seguridad alimentaria. Es por eso que me he propuesto desarrollar un grupo de reportajes, donde, con los ejes definitorios de la Seguridad Alimentaria como guía, defino un grupo de temas periodísticos.

De esta manera, desde el eje de estabilidad, identifiqué que Colombia, un país que ha empezado a ser considerado como una de las despensas del mundo, ha disminuido la producción de sus propios alimentos y ha empezado a depender cada vez más del mercado internacional con todas las implicaciones que tiene este hecho para los productores nacionales y para los consumidores. El reciente paro agropecuario es una evidencia de esa problemática. Por lo que me propuse desarrollar un reportaje que expusiera esta realidad.

Desde el eje del acceso, encontré cómo las falencias del sistema de producción, transformación y comercialización permiten que se desperdicie una tercera parte de los alimentos producidos en el mundo, que alcanzarían a suplir las necesidades de los más de 800 millones de hambrientos del planeta. Como esta problemática tiene diferentes manifestaciones en cada país, decidí analizar el caso colombiano.

Desde el eje de la disponibilidad trataré el caso concreto de una comunidad de La Guajira que lleva un año padeciendo los efectos de la sequía y en completa dependencia del Programa Mundial de Alimentos debido a la incapacidad que tiene de sembrar y producir su propia comida. Una parte importante de esta historia dará cuenta de la relación entre la producción de alimentos y el calentamiento global, fenómeno que por un lado es causa y por otro es efecto del sector agropecuario.

Finalmente desde el eje de la utilización, trataré el tema de la inocuidad, explicaré algunas problemáticas que se derivan de falencias en ese eje de la seguridad alimentaria y daré cuenta de nuevas propuestas de producción de alimentos que garantizan una alimentación sana y libre de residuos tóxicos que puedan representar un peligro para los consumidores.

Periodismo económico

El otro enfoque que decidí asumir para este trabajo fue el del periodismo económico. La tragedia asociada a la falta de alimentos está relacionada con decisiones de política pública y problemas de mercado. El sistema de producción, el almacenamiento, el transporte y la distribución de alimentos en el mundo están fundamentados en razones de economía como precios, rentabilidad, subsidios, políticas, tasas de cambio, choques de oferta y demanda, prácticas empresariales, etc. De otra parte, el papel de los gobiernos es fundamental para enfrentar esos desafíos. El enfoque de periodismo económico me permite profundizar en estos dos frentes, superando el simple registro noticioso y la anécdota.

Según Darío Fajardo, quien ha venido trabajando en temas de seguridad alimentaria con el Banco Mundial y la FAO y es uno de los mayores expertos en desarrollo rural del país, el sistema agroalimentario se ha ido enfocando en la producción de comida a niveles industriales, dinámica en la que resulta cada vez más importante la reducción de los costos de producción que la calidad de los productos. En esta misma línea, Raj Patel, académico y activista con títulos de la universidad de Oxford y de London School of Economics, afirma en su obra: “Los obesos y los famélicos están vinculados entre sí por las cadenas de producción que llevan los alimentos desde el campo hasta nuestra mesa,” con lo cual sugiere que los problemas alimentarios en el mundo, ya sea por hambre o por obesidad, provienen de la misma fuente: un sistema cuya prioridad no son los consumidores ni los productores sino las grandes compañías (Patel, 2008, p.1).

A pesar de que gran parte de la atención hacia esa problemática va dirigida hacia los alimentos y sus características, la utilización también tiene que ver con el comportamiento de los consumidores, sus costumbres, sus elecciones a la hora de alimentarse y sus hábitos de salud. Una buena alimentación y una “vida sana y activa” dependen en gran medida de la educación nutricional de las personas, sus conocimientos sobre lo que deben consumir y lo que no, y de hábitos como el lavado de manos y la correcta preparación de los alimentos que eviten el contagio de enfermedades.

Relacionadas con lo anterior, también se encuentran el agua potable, la sanidad y la atención médica. Para no ir muy lejos, en Chocó murieron durante el mes de julio del presente año tres niños y 64 más resultaron intoxicados por el consumo de agua contaminada (El Tiempo, 2013).

En este caso estamos hablando de un alcance dramático del mal estado de los servicios básicos. Sin embargo, en casos más moderados como los de niños con amebas y parásitos, debido a la carencia de sanidad, también se puede observar una incapacidad física del cuerpo para aprovechar los alimentos que se consumen. Situaciones como esta señalan la urgente necesidad de asegurarles a las personas el acceso a servicios básicos que les permitan estar libres de riesgos y mantener una buena salud para lograr la correcta absorción de los nutrientes.

El otro tema clave, como ya quedó en evidencia anteriormente, es el de los precios. Ya se mencionó que entre 2010 y 2011, el alza en los precios de algunos alimentos, llevó a la pobreza a 40 millones de personas. Según la FAO (2011), algunas de las razones del incremento del costo de los alimentos tienen que ver con el crecimiento de la población y la destinación cada vez más frecuente de cultivos para la producción de biocombustibles. Otros autores y organizaciones como Brian Tokar (2013) y La Vía Campesina (2011) señalan, además, la dependencia del sector agropecuario de insumos derivados del petróleo, ya que esto ata los precios de los alimentos a los del crudo y provoca drásticas variaciones en los mercados. Lo anterior se relaciona de manera directa con el acceso económico, pues las personas no tienen los suficientes recursos monetarios para seguir adquiriendo alimentos en momentos en los que los precios suben desmedidamente.

No obstante, la falta de estabilidad en la disponibilidad y el acceso a los alimentos se relaciona también con el calentamiento global. Por un lado, los efectos del cambio climático en recursos como la tierra y el agua han afectado la producción de alimentos, incidiendo así en la dimensión de la disponibilidad (FAO, 2007). Por otro lado, los desastres naturales, efecto de este fenómeno, han arrasado con los medios de vida de muchas comunidades dejándolas, de un día para otro, sin sus cultivos y animales y han incomunicado y aislado diferentes zonas del país y del mundo. Esto afecta la disponibilidad de alimentos y, también, el acceso y la estabilidad de tenerlos (FAO, 2013e).

En los párrafos anteriores dejo en evidencia que, si bien la falta de alimentos es un drama hoy para muchas personas en el mundo, es necesario buscar sus causas y soluciones en el funcionamiento de las economías y las políticas públicas. Ese fue el criterio periodístico con el que desarrollé estos reportajes.

El Reportaje

Al señalar la importancia de la seguridad alimentaria en el mundo y las problemáticas que la aquejan, busco justificar y delimitar el tema central de mi trabajo de grado así como el enfoque de periodismo económico con el que decidí abordarlo. Ahora, es necesario darle relieve a las razones por las cuales considero el reportaje como el género ideal para abordar este tema.

La primera afirmación es que los asuntos de seguridad alimentaria no son protagonistas de la agenda periodística actual en Colombia. Así que plantear el

tema como asunto periodístico busca llenar el que considero un vacío de los medios de comunicación hoy en el país.

Para Rafael Mejía, presidente de la Sociedad de Agricultores de Colombia (SAC), uno de los gremios empresariales más influyentes, la seguridad alimentaria no se aborda a profundidad en los medios de comunicación. “Si el precio baja a nadie le importa, si el precio sube ahí si arman el escándalo. A ellos no les interesa si el productor puede producir a los precios que ellos están dispuestos a pagar, si hay suficiente comida o no. Los medios sirven es pa’ armar escándalo no más”. Esta es la opinión de un dirigente gremial que mira los medios desde el lado del campo y desde la producción agrícola.

Hay otras opiniones, como la de Juan Carlos Domínguez, periodista del periódico EL TIEMPO encargado de cubrir el “agro”, que explican este limitado tratamiento del tema al cual se refiere Mejía: “La seguridad alimentaria no es prioridad en la agenda porque nosotros no tenemos problemas de seguridad alimentaria y no vamos a tenerlos en el futuro inmediato”.

Por último, según Dora Aya, Coordinadora Nacional del proyecto del Ministerio de Salud y Protección Social para el fortalecimiento de la política de seguridad alimentaria y nutricional, los medios responden muchas veces a intereses ligados a la sociedad de consumo y, por otro lado, el cubrimiento que se le da al tema “está muy ligado al efecto del problema sobre la población y no sobre las razones estructurales que hay detrás del problema agroalimentario en el país”. Para explicarse, Aya cita el cubrimiento que se le dio al tema del Catatumbo, que en su opinión se abordó solamente desde la perspectiva de las tierras y no incluyó la oportunidad que presenta esa región para convertirse en una despensa de alimentos para el país. “Creo que hay mucho por avanzar en términos de la comprensión de los medios sobre lo integral de la seguridad alimentaria y nutricional y sobre todos esos factores que están allí detrás y están incidiendo”.

El diagnóstico parece ser claro: al cubrir estos temas, los medios abordan hechos muy puntuales sobre asuntos urgentes o de impacto económico inmediato; no hay profundidad, ni extensión. Titulares como “Producción mundial de granos crecerá 7%.” (Portafolio, 2013), “Siguen denuncias por demoras en entrega de alimentos a población vulnerable” (El Espectador, 2013), reflejan que los asuntos de seguridad alimentaria no van más allá del registro diario noticioso.

En contraste con lo anterior, la situación que enfrenta el mundo en términos alimentarios es bastante compleja. Según la FAO (2011b) la demanda mundial de alimentos se duplicará durante la primera mitad del presente siglo debido a que el número de habitantes del planeta alcanzará los 9.000 millones de personas en el 2050. Esto está sucediendo desde ya en un contexto de calentamiento global y escasez de recursos, por lo que resulta necesario analizar y profundizar sobre el funcionamiento del sistema agroalimentario actual y proponer cambios que le permitan a la humanidad adaptarse a la realidad que se avecina.

Se requiere por tanto un análisis de temas que vayan más allá del alza de los precios de los alimentos o el número de personas con hambre. Las respuestas a esos hechos que llaman la atención de los medios deben indagar desde lo profundo la cadena de suministro de alimentos, la situación de los campesinos y productores en general, las técnicas de producción, las costumbres alimentarias de la gente y las situaciones que llevan a la inseguridad alimentaria.

Ante este panorama, considero que la mejor forma de abordar la temática central de este trabajo es a partir del reportaje interpretativo. En las siguientes definiciones del género, se entiende la razón de esta elección: El reportaje “se elabora para ampliar, completar y profundizar en la noticia” (Leñero y Marín, 1986, p.43), “satisface las necesidades informativas que la noticia no cumple” (Diezhandino, 1994, p.86) y es “el género más complejo y más completo del periodismo” (Prada, 2011, p.155).

Gonzalo Martín Vivaldi quien según Sonia Parratt (2003) fue el primero en hablar de este género en España, asegura que “el reportaje humaniza y dramatiza a la escueta información. Es decir que busca la nota humana más allá –o más acá- del puro acontecer esquemático.” (Vivaldi, 1993, p.86)

En particular, el reportaje interpretativo es visto por este autor como un documento que “detecta los valores profundos y significativos del mundo y de las cosas del ser y del acontecer humano” (Vivaldi, 1993, p.91). Por ello, al tratarse de un tema tan relevante como la seguridad alimentaria, no sólo para unos pocos, sino para todos los seres humanos, y al estar relacionada esta problemática con dinámicas tan complejas a nivel mundial, resulta muy propicio abordarla desde un género que es capaz de ver mucho más allá de los datos y que permite analizar a profundidad sin enfocarse sólo en lo local.

Según Vivaldi, en cuanto a la función de interpretar, esta implica “agotar el tema de modo que no quede nada importante sin decir” (1993, p.105) y entender tanto los antecedentes como los alcances. Dicho de otra forma y tomando en cuenta la visión norteamericana sobre este género, el reportaje interpretativo busca, además de exponer los hechos, permitirle al lector comprender qué repercusiones se desprenden de los mismos. (Parrat, 2003)

Curtis D. Macdougall y Robert D. Reid, citados por Parratt (2003), exponen algunas de las características de este tipo de reportaje, que lo convierten en el género ideal para abordar la temática principal de este trabajo de grado. Según ellos, el reportaje interpretativo:

- Busca respuesta a todas las preguntas
- Encuentra las verdaderas causas del acontecimiento
- Hace ver al lector la trascendencia del acontecimiento y se lo aproxima
- Hace un correcto análisis de las noticias
- Hace previsiones

- Crea en el lector la misma sensación ante un hecho noticioso que la experimentada por el reportero como testigo (p.89 – 90)

Aunque el hambre sea un tema que llama la atención y que, por su dramatismo, puede robarle espacios a la prensa, rara vez se habla de él más allá del número de personas que lo padecen y las características que la componen.

Por ello, lo que se pretende hacer con estos reportajes es precisamente responder a más preguntas sobre la inseguridad alimentaria para aportar un entendimiento más profundo. Por lo explicado en el anterior capítulo, queda claro que lo que busco es acercarme a las verdaderas causas de las problemáticas que abordo para que el lector entienda el porqué de esas cifras de hambre y desnutrición y qué implicaciones tienen.

En cuanto a la citación, partiendo de la exigencia de cumplir con las normas APA en la presentación de los trabajos de grado, pero contemplando también las reglas que rigen esta práctica en los documentos periodísticos, a excepción del marco conceptual y las conclusiones, este trabajo hará uso del sistema de atribución de las fuentes, propio del periodismo. De esta manera se acudirá a principios considerados fundamentales, como la inclusión de las fuentes de las que proviene la información, la precisión de tales fuentes y la referencia a ellas para acompañar valoraciones, comentarios y apreciaciones (Martínez & Santamaría, 1996, p.123).

Reportajes

Crisis en el agro

El Agro en Colombia ¿plato de segunda mesa?

El Paro Nacional Agropecuario ha puesto en evidencia una seria amenaza para Colombia. ¿Nos estamos exponiendo a una grave crisis de seguridad alimentaria?

Entre 2007 y 2008 105 millones de personas entraron a la pobreza. Esto es 2,2 veces la población de Colombia. ¿La razón? Las alzas en los precios de los alimentos. Esta preocupante situación fue revelada por el estudio *Implicaciones de los altos precios globales de los alimentos para la pobreza en los países de bajos ingresos* del Banco Mundial. Los datos son el crudo diagnóstico de la que podría ser una de las principales alertas para el planeta hoy: la seguridad alimentaria.

De acuerdo con Rafael Zavala, Representante de la FAO en Colombia, países de economías como la nuestra deben implementar redes de seguridad alimentaria para que la población más pobre no empeore su condición. Por eso, cuando los precios subieron, se generó un gran obstáculo para muchas personas que dependían de programas especiales, pues no podían acceder a los alimentos. “Ese programa que tú tenías con la intención de que tuviera una cobertura del 20% de la población, nada más te va a alcanzar para el 15 o para el 12 y eso es un problema de inestabilidad social, por supuesto.” explicó Zavala.

Este fenómeno comenzó a principios del 2006, año en el cual la tasa de crecimiento de los precios de los alimentos pasó de 1,3% a 15%. El precio del maíz aumentó 80%, el de la leche en polvo 90%, el del trigo 70% y el del arroz 25%. Tal incremento también se dio de manera pronunciada en las cotizaciones de otros cereales, semillas oleaginosas y productos lácteos y afectó significativamente a los países importadores de alimentos, donde la gente más pobre gasta alrededor de tres cuartas partes de sus ingresos en comida. El lado más dramático de esta realidad es que, sin lugar a dudas, ataca a las poblaciones más vulnerables.

Si el fenómeno es internacional: ¿Colombia está al borde de algún riesgo en materia de seguridad alimentaria? ¿Cuál sería ese impacto? Las respuestas a estas preguntas parecen no ser alentadoras. A pesar de que situaciones como esta se habían presentado anteriormente, por ejemplo durante los años 70, esta vez la crisis tuvo tres características muy particulares.

En primer lugar, el aumento de los precios se dio en casi todos los alimentos; además de los cereales, las oleaginosas y los lácteos, se vieron afectados los aceites vegetales, los productos ganaderos y el azúcar. En segundo lugar los

precios han seguido subiendo desde entonces. El índice de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) para los precios de los alimentos estaba en 127 puntos en 2006 y ha venido aumentando hasta situarse en 205 puntos en 2013. En tercer lugar la volatilidad ha sido demasiado alta. A comienzos del 2008 el precio del trigo se duplicó y el del arroz se multiplicó por cinco en menos de 4 meses. Todo indica que esta vez la crisis no es pasajera, sino que llegó para quedarse.

Revolución del mercado

La antesala de esta nueva etapa fue un descenso constante del precio de la canasta básica de alimentos que duró aproximadamente 30 años hasta el 2006. La reducción llegó casi hasta el 50%. Eso se produjo gracias a avances tecnológicos que disminuyeron los costos de producción y a los subsidios dados en los países de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDC), que permitieron una producción más eficaz a unos costos difíciles de igualar.

Uno de los primeros efectos de ello, fue la concentración de la producción de alimentos en los países OCDC. Según Zavala “la mayoría de maíz, trigo y arroz, se produce en 5 países del mundo y hay muchos países que son totalmente dependientes de alimentos”. Los países más pobres inicialmente se beneficiaron con la tendencia y empezaron a adquirir grandes volúmenes de alimentos en los mercados internacionales. Pero la historia no tuvo un final feliz. Todo se enredó cuando la escasez en los países productores y exportadores, redujo el suministro mundial de alimentos, constriñó el mercado y subió los precios de la comida.

A lo anterior se suman otros factores como el aumento de la demanda de alimentos debido a una mayor capacidad adquisitiva de la población en países como India y China. También, la producción de energía a partir de productos como la caña de azúcar, la soya, el maíz y la palma, y la relación de los precios del petróleo con los de la comida debido al alto uso de insumos derivados del crudo en la agricultura.

Todos estos factores sumados han convertido a la “carestía” en la principal protagonista del mercado de alimentos en el mundo. De hecho, en 2010 se presentó un nuevo pico en los precios de los alimentos que superó al experimentado en 2008: el nuevo ajuste lanzó a otras 44 millones de personas por debajo de la línea de pobreza. El boletín del Banco Mundial que expuso esa realidad explica que un 10% adicional en el aumento de los precios implicaría 10 millones más de ciudadanos en la pobreza.

Según el documento *Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe 2011* publicado por la FAO, la situación afecta principalmente a países importadores de alimentos. El alza en los precios reduce la capacidad de compra de toda la población de esos países y, adicionalmente, pone en riesgo la seguridad alimentaria de los sectores con menores ingresos.

La FAO ha advertido igualmente que, además del alza en las cotizaciones de los alimentos, los países en desarrollo están enfrentando otros problemas que reducen su oferta agrícola. Por ejemplo, la pérdida de productividad de los cultivos, la caída de la inversión privada y pública en el agro, la reducción de la participación en el PIB y la menor investigación e innovación. Estos factores reducen la capacidad de respuesta de los países frente a choques de precios en los alimentos.

Por otra parte, respecto a la apertura económica de Colombia y a su consecuente incremento de importación de alimentos, José Leibovich, ex subdirector de Planeación Nacional y profesor de la Universidad de los Andes, opina que se trata de un tema muy delicado. “No se puede dejar que el país dependa completamente de la situación internacional porque, efectivamente, si se produce una gran escasez en el mundo de un producto del cual somos importadores y se dispara el precio, ¿qué hacemos?”, cuestionó.

Según Darío Fajardo, asesor de la FAO y ex asesor del Banco Mundial en temas de agricultura y seguridad alimentaria en el país, el problema es que Colombia ha venido volviéndose cada vez más dependiente del mercado internacional en términos de abastecimiento alimentario. “En 20 años pasamos de ser un país que se autoabastecía, a ser un país dependiente en un 50% de las importaciones”.

En medio de un Paro Nacional Agropecuario, se vuelve aún más evidente que los riesgos asociados a la Seguridad Alimentaria, ante este nuevo contexto de constantes alzas en los precios de los alimentos, son más que evidentes y que el debate va más allá de una discusión ideológica entre la izquierda, la derecha, las ONGs o el sector privado.

¿Poco apoyo al campo?

En lo que va del año las protestas en el agro se han hecho sentir. Son muchos los sectores que han mostrado su insatisfacción.

Por ejemplo, los cafeteros realizaron un paro en febrero para exigir subsidios, apoyo en los créditos bancarios, mejoras en los precios de los insumos y, sobre todo, precios de venta justos. Víctor Correa, vocero del Movimiento por la Dignidad de los Cafeteros, aseguró que anualmente están entrando al país más de un millón de sacos de café. “Este hecho tira abajo los precios de nuestros cafés”, explicó. Según el caficultor antioqueño, en marzo de este año el precio del café colombiano quedó en 270 centavos mientras que el importado estaba 142 centavos. “La realidad práctica -dijo- es que a uno le sale más barato dejarla pasiva en la finca (la cosecha) que sacarla porque los costos del transporte se comen el precio”.

Lo mismo estaba pasando a los productores de leche que levantaron sus voces para pedir auxilio porque el precio del producto disminuyó mientras que el año pasado las importaciones provenientes de países como Canadá y Estados Unidos aumentaron en un 297%.

Ricardo Arenas, experto en la industria láctea y miembro de la Cámara Gremial de la Leche, explicó que el sector enfrenta dificultades porque los productores no tienen capacidad de negociación y deben atenerse a las condiciones de los industriales. Arenas aseguró que otros temas que los afectan son la falta de asistencia y cobertura técnica, el mal estado de la infraestructura vial y el uso de lactosueros como sustitutos de la leche por parte de la competencia, son elementos que no les permiten ser competitivos.

Jorge Cifuentes, representante del sector del aguacate, expuso que son ellos unos de los más afectados por la actual crisis. Pues, a pesar de que Colombia es autosuficiente en este producto, están llegando grandes cantidades de este fruto de Ecuador, Perú y Venezuela. “El año pasado se registraron 33.000 toneladas provenientes solamente de Ecuador”, explicó. Por ello, Cifuentes manifiesta que esta situación los está llevando a la quiebra: “Los costos de producción para nosotros están entre novecientos y mil pesos la libra, el costo de producción para Venezuela está por el orden de 150 y 200 pesos”.

Los paneleros, que desde el 2009 esperaban el plan de choque prometido para recuperar el sector por el entonces Ministro de Agricultura, Andrés Fernández Acosta, también se sumaron a las protestas. Alfredo Cruz, de la Asociación Colombiana de Paneleros aseguró que la sobreproducción de caña del 2009, calculada en 400.000 toneladas adicionales y causada por las falsas expectativas creadas por el Gobierno de Álvaro Uribe con la compra del material para el desarrollo de alcohol carburante, les causó grandes pérdidas y los obligó a endeudarse.

Cruz señaló que, adicionalmente, las importaciones de azúcar correspondientes a 170.000 toneladas durante el anterior gobierno y triplicadas en el actual los tienen “reventados”. El problema, según él, está en que los precios de la panela están ligados a los del azúcar, y el azúcar que entra a Colombia viene de Brasil, país donde el año pasado el gobierno le dio al sector azucarero 2.500 millones de dólares en subsidios y dónde se les presta al 0% para montar ingenios azucareros y trapiches. “Hay otro ejemplo: un bulto de urea en Brasil para fertilizar la caña vale 30.000 pesos mientras que aquí está en 55.000”, explicó.

El vocero del Movimiento por la Dignidad Arroceros, Roberto Botero, también se refirió a los precios de los insumos como una de las razones por las cuales su sector está en crisis. Según él, no solo se trata de los precios de los fertilizantes sino también los de los plaguicidas, herbicidas y fungicidas. “El producto Aura – asegura Botero- se trae desde Venezuela a un precio de 105.000 a 110.000 pesos por litro, mientras que en el mercado nacional está costando alrededor de 216.000 a 226.000 pesos”. Lo mismo explicó de un herbicida llamado Goal, utilizado por todos los arroceros, el cual cuesta aproximadamente 75 mil pesos por litro en el país, mientras que el que entra de contrabando proveniente de Venezuela queda entre los 38 y 40 mil pesos.

Botero insistió en que las importaciones se han convertido en un problema agudo y explicó que, aunque el país no es autosuficiente en arroz, lo que está entrando de mercados como el de Estados Unidos y la CAN, sumado a lo que llega de contrabando está en el orden de 500.000 toneladas. Esto significa que hay 200.000 toneladas de exceso en el mercado local. Según el vocero del Movimiento por la Dignidad Arrocera hoy el arroz colombiano es más costoso que el importado.

A las protestas se han sumado productores de cítricos, cacao, maíz, algodón, cebolla entre otros que se encuentran en situaciones similares. En un comunicado de la Mesa Nacional de Unidad Agraria, publicado el 1 de agosto del presente año, se informó a la opinión pública que los acuerdos suscritos por los distintos sectores productivos con el gobierno, no se habían cumplido. Por esto se ratificó la decisión de realizar una Movilización Nacional Agropecuaria a partir del día 19 de agosto de 2013, que fue la que finalmente se hizo, generando tensión en varias zonas del país y obligando al Presidente Santos a realizar un cambio de gabinete para enfrentar el desafío presentado por los protestantes.

Víctor Correa, quien además de pertenecer al Movimiento por la Dignidad Cafetera es miembro de la Mesa Nacional de Unidad Agraria, explicó que, adicionales a los temas puntuales que cada sector debe negociar con el Gobierno, existen cuatro puntos transversales a todo el sector agropecuario que se deben tratar para solucionar la crisis: “Precios de los insumos, política medioambiental, restricción de importaciones y de contrabando y una nueva política crediticia que realmente sirva al fomento del agro y que no convierta al campesino en un esclavo del sector financiero”.

Todos estos testimonios muestran que la realidad le está dando la razón a quienes venían advirtiendo que en el sector agrícola se estaba cocinando una grave crisis y demuestran que, efectivamente, Colombia está caminando peligrosamente hacia un escenario de amenaza para la seguridad alimentaria.

Causas de la crisis

Según Rafael Mejía, presidente de la Sociedad de Agricultores de Colombia (SAC), el principal problema del sector agropecuario hoy en día es la rentabilidad. Datos de esta agremiación revelan las razones por las cuales no está siendo buen negocio producir alimentos en el país.

En primer lugar, está el costo para los productores agrícolas que desde 2011 ha aumentado en un 7,3%. Al mismo tiempo se registra una disminución del índice del precio al productor que entre 2011 y 2012 cayó un 5,8 por ciento. Lo anterior significa que para los agricultores está siendo más caro producir y, a pesar de esto, les están pagando menos que antes.

Esto se explica en gran parte por el elevado precio de los insumos en Colombia, del que todos los sectores productores de alimentos se quejan. Datos del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) evidencian la

gravedad del asunto: mientras que el precio internacional de la tonelada de urea está en 359 dólares, en Colombia oscila entre 548 y 737 dólares en mercados minoristas. El fosfato diamónico está en 508 dólares por tonelada en el mercado internacional y en Colombia alcanza los 934 dólares a precio minorista. Por último, el precio internacional del cloruro de potasio se encuentra alrededor de los 391 dólares mientras que en el país está por los 770.

Si a esto le añadimos el hecho de que Colombia es el mayor consumidor de estos productos a nivel regional se entiende, aún más, la problemática que deriva de estos altos costos. Según una nota publicada por Aurelio Suárez, el pasado 19 de Agosto en el Espectador, de 1950 a 2010 el consumo de fertilizantes en Colombia pasó de 20.000 toneladas al año a un millón y medio. Mientras que en América Latina se aplican en promedio 148 kilos de fertilizantes, en el país se utilizan 521.

“Hay dos elementos que influyen: el 80% de los suelos de Colombia son ácidos y por eso se requiere bastante uso de fertilizantes y, lo otro, es la falta de asistencia técnica. No hay instituciones que hagan más eficaces y más eficientes los procesos. En el estudio del Conpes (fuente principal de datos para el artículo) dice que por lo menos el 70% o el 75% de fertilizantes se pierden” explicó Suarez, consultor sobre temas económicos, políticos y sociales, y miembro de la Academia Colombiana de Ciencias Económicas, durante una entrevista que concedió para este reportaje.

En segundo lugar, está la caída en el precio del dólar entre enero y julio del presente año, que ha alcanzado aproximadamente un 8,6%. Esto necesariamente se traduce en menor competitividad, porque en un escenario de revaluación permanente como el de los últimos años, el precio de los productos colombianos en dólares aumenta. El senador Jorge Robledo explicó, en el programa radial Hora 20, que era necesario tener medidas que contrarrestaran el tema de la tasa de cambio, como subsidios y aranceles. Asimismo criticó que son esas las medidas que precisamente no se implementan con fuerza en el caso de los subsidios o que, también, se están aboliendo en el caso de los aranceles.

Un tercer factor tiene que ver con el contrabando que según la SAC se ha incrementado en un 2,52% aumentando la competencia desleal y los problemas sanitarios. Un ejemplo de ello, aportado por Roberto Botero, vocero del Movimiento por la Dignidad Arroceros, son las 350.000 toneladas de arroz blanco que entran de manera ilegal al país.

Un cuarto factor tiene que ver con limitaciones en la infraestructura de riego, el almacenamiento, el transporte, la logística y los servicios públicos. Sobre este punto, Víctor Correa, vocero de la Mesa Nacional de Unidad Agraria, explicó que los altos costos del ACPM están afectando todo el sector agrícola razón por la cual se sumaron al paro los transportadores. De hecho uno de los factores asociados al ACPM que limita la competitividad del sector agrícola son los costos del transporte de carga en Colombia. Un informe de la Gerencia de Logística, Transporte e Infraestructura de la Asociación Nacional de Empresarios de Colombia (ANDI) que

presenta los resultados de un sondeo de fletes, explica que en el país es hasta un 50% más caro transportar los productos en relación a países como México y Estados Unidos.

Al respecto, Ricardo Arenas, miembro de la Cámara Gremial de la Leche, aseguró que mientras el Gobierno plantea la construcción de grandes vías de los puertos a las ciudades como un factor que los volvería más competitivos, las vías que necesitan para aumentar su competitividad los agricultores nacionales son aquellas que, precisamente, están en peor estado o no existen, pues son las terciarias. “Esa platica, si yo decidiera, no la meto en dobles calzadas ni en mejores puertos, yo la meto en vías terciarias y de penetración, porque esas otras sólo le sirven al producto que entra. Eso es darle más competitividad al producto de afuera con las vías que digo que son para mejorar la competitividad del país”, explicó.

Adicionalmente existen grandes fallas en términos de financiamiento, pues del total del crédito del sistema financiero sólo el 4% corresponde al sector agropecuario, lo que significa menor inversión en el sector. De hecho Alfredo Cruz, representante de la Asociación Colombiana de Paneleros señaló que, mientras las tasas de fomento agropecuario en Colombia están alrededor del 15% anual, en Brasil no alcanzan el 3%.

Otra problemática es la poca investigación y transferencia de tecnología que se traduce en baja productividad y competitividad. Según Darío Fajardo asesor de la FAO en Colombia, a partir de los años 90, el país fue desmantelando su capacidad de asistencia técnica y desde entonces no la ha sustituido, ni fortalecido. “El plan de desarrollo vigente en este momento dice que más del 45% de los productores carecen de asistencia técnica. Entonces el manejo de plagas, los problemas de fertilización de los suelos y de los insumos técnicos de la producción han tenido que ser improvisados”

Hay otros factores adicionales que se suman a la anterior lista y complejizan el panorama. Entre estos está la incapacidad técnica y administrativa en la institucionalidad sanitaria del país que, además de aumentar los riesgos sanitarios, limita el acceso de los productos a otros mercados. También está la incapacidad de negociación del productor en el mercado interno, que disminuye sus ingresos y, por último, la limitada canasta exportadora, que impide aprovechar el mercado externo.

Varios de los entrevistados criticaron la carencia de una política agraria fuerte y manifestaron que el Gobierno ha dejado a la deriva a los agricultores ante un panorama de tratados de libre comercio y sin las herramientas necesarias para adaptarse y ponerse a la altura de los mercados internacionales.

Tendencias preocupantes

La crisis del agro ya había sido diagnosticada por el *Informe Nacional de Desarrollo Humano 2011 Colombia Rural: Razones para la esperanza* publicado por el PNUD, el cual explica que alrededor de 1950 el país entró a la modernización a través de un modelo de desarrollo que se enfocó más en el mercado que en el Estado y que ignoró que era predominantemente rural. Según este documento, el modelo rural colombiano no promueve el desarrollo humano, vuelve más vulnerable a la población rural, es inequitativo y concentra la propiedad, entre otras falencias que conducen al abandono del campo.

Este enfoque ha provocado la migración de muchos campesinos hacia las ciudades lo que implica que cada vez menos personas estén dedicadas a la producción de alimentos en el país y que haya más personas en condiciones económicas desfavorables en las ciudades. Además ha causado la disminución del aporte de la agricultura al PIB y la reducción de las exportaciones de origen agropecuario.

Un estudio del Instituto de Estudios Peruanos (IEP) presenta cifras que lo demuestran: A principios de los años setenta casi la mitad de la población colombiana vivía en el campo. Adicionalmente, el aporte de la agricultura al PIB era del 20% y las exportaciones de origen agropecuario del 75%. En contraste, para el 2009, año en el que se publicó el estudio, el porcentaje de pobladores rurales bajó al 26%, la participación del sector agropecuario en el PIB disminuyó al 10% y las exportaciones agropecuarias cayeron drásticamente hasta representar el 19% del total.

En términos de migración Víctor Correa, vocero del Movimiento por la Dignidad Cafetera, expuso el ejemplo de Heliconia Antioquia, un municipio cafetero que pasó de tener 25.000 habitantes a menos de 6.000, en un par de décadas. Rafael Mejía, presidente de la SAC, explica que por ello en Colombia deben tenerse en cuenta dos tipos de desplazamiento: por conflicto armado y por violencia económica. Este último término se refiere al fenómeno de muchos campesinos que abandonan el campo cuando sus cultivos dejan de ser rentables y no proveen un ingreso mínimo para subsistir.

Frente a casos como estos, Darío Fajardo asegura que “Estamos favoreciendo la migración del campo hacia las ciudades cuando la economía no está facilitando la generación de empleo. Eso es una tragedia porque se viene la gente del campo hacia las ciudades a ampliar los cinturones de pobreza y ahí lo que crece es el empleo informal, la gente parada en los semáforos vendiendo cigarrillos y comiendo candela. Pero no es una población que se traslade del campo hacia la ciudad para mejorar su calidad de vida”.

De esta misma forma, Mejía sostiene que, aunque la pobreza ha disminuido en el país, el esfuerzo se hace en vano si las brechas entre el campo y la ciudad

aumentan. El Informe del PNUD muestra que, mientras que en los centros urbanos las personas afectadas por la pobreza son el 33,42% del total, en los centros intermedios la cifra asciende al 50,14% y en los municipios de alta ruralidad llega hasta el 74,66%. Según datos del DANE, las diferencias entre incidencia de la pobreza entre campo y ciudad eran de 16,2% en el 2008 y el año pasado aumentaron al 18,4%. En consecuencia, las importaciones de alimentos han ido incrementando y los colombianos están dependiendo cada vez más de los productos y los precios del mercado internacional.

Según cifras del DANE, en el sector de bienes de origen agropecuario, pasamos de importar un millón de toneladas en 1991 a nueve millones en 2010. Sólo en cereales, FENALCE registra la importación de más de 5 millones de toneladas en la actualidad. Es decir 113 veces más de lo que se importaba en los años cincuenta. Lo que significa un incremento del gasto en alimentos traídos del exterior, que pasó de un poco menos de US\$500.000 en los años 90 a más de US\$ 4 millones en la actualidad, según cifras de Agronet y estadísticas de comercio exterior del DANE.

Conclusiones

Mientras que Colombia se encuentra en plena crisis del sector agropecuario, los precios de los alimentos a nivel mundial aumentan sin parar. En el país, de acuerdo a datos del Departamento Nacional de Planeación (DNP), el arroz pasó de costar aproximadamente 1200 pesos el Kilo en 2004 a casi 2000 pesos en 2011. El frijol verde que estaba cerca de los 1000 pesos en 2004, pasó a costar más de 1600 en 2011. El maíz trillado blanco que estaba por debajo de los 1000 pesos el kilo en 2004 subió a 1500 en 2011 y la panela, que costaba en 2004 600 pesos actualmente está cerca a los 1700. En el mercado internacional, teniendo en cuenta los índices de precios de la FAO entre el 2000 y el 2013, la carne ha subido de 95.8 puntos a 173.3, los productos lácteos de 95.4 a 236.3, los cereales de 8.52 a 227.7, los aceites y grasas de 67.8 a 131.2 y el azúcar de 116.1 a 239.

Las predicciones del Banco Mundial sobre las consecuencias de las alzas en los precios de los alimentos son muy preocupantes: por cada punto porcentual que aumentan los precios de estos productos, un millón de personas cae por debajo de la línea de pobreza.

En la actual coyuntura colombiana, la decisión de unos sectores del agro de parar generó problemas de abastecimiento y los precios de los alimentos subieron drásticamente. Eso nos muestra la vulnerabilidad del país frente al tema y debería abrir un interrogante.

A pesar de que, en este momento no estamos viviendo una amenaza directa de acceso económico a los alimentos, la crisis agropecuaria y las alzas en los precios internacionales de los alimentos, deben poner tanto a los colombianos como al Gobierno a pensar.

De ahí la importancia de profundizar en el debate sobre la naturaleza de las políticas públicas que han agudizado la problemática. Eso es lo que ocurre, por ejemplo, con los problemas por excesiva concentración en la propiedad de la tierra. Según el Atlas de la propiedad Rural en Colombia del IGAC, el 43,9% de la propiedad es de grandes extensiones y pertenece al 1,6% de los propietarios; el 38,5% considerado propiedad mediana, es del 13,4% de los propietarios, el 7,1% del territorio, correspondiente a pequeñas propiedades es del 9,1% de los propietarios; el 7,1% correspondiente al minifundio es del 21,8% de los propietarios y el microfundio constituye el 3,4% del territorio y pertenece al 54,1% de los propietarios.

Según esto la gran mayoría de los propietarios tienen terrenos muy pequeños, mientras que un porcentaje muy bajo de personas acaparan la mayoría del territorio. Esto implica que las posibilidades de desarrollar políticas, por ejemplo, en torno de la delimitación de usos del suelo, sean muy limitadas. El Informe de desarrollo rural del PNUD ya mencionado explica que los grandes predios tienen una relación con la ganadería extensiva, con lo cual se evidencia que una gran parte del territorio en zonas rurales está dedicado a actividades poco productivas. El informe sugiere que tal práctica es también una forma de ocupar el territorio independientemente del uso que se le esté dando.

Pero estos no son los únicos choques en la definición de los usos del suelo, porque el tema no sólo tiene que ver el Gobierno Nacional, sino también las administraciones locales a través de sus Planes de Ordenamiento Territorial. Aquí los choques son evidentes. Víctor Correa, vocero del Movimiento por la Dignidad Cafetera, explicó que la locomotora minera ha afectado mucho la región del sur este antioqueño. “Por decirte un caso, Jericó tiene el 100% del territorio solicitado u otorgado en concesión. Están otorgando licencias por montón para exploración y explotación minera” aseguró Correa.

Según el cafetero, la política mineroambiental en Colombia es bastante preocupante pues al ser los recursos del subsuelo un bien de interés nacional se hace posible la expropiación de predios en caso de que el propietario no quiera permitir que se explote su terreno con esos fines. “No están respetando las dinámicas de cada región. Se está viendo amenazada nuestra vocación agropecuaria y la identidad cultural que hemos construido durante décadas y décadas” explicó Correa.

El otro frente es el relacionado con el orden público. Apenas un ejemplo de esto son las zonas de consolidación que buscaban ampliar la presencia estatal más allá de la ubicación de unidades militares. El objetivo era generar desarrollo a través de la consolidación de oportunidades económicas y sociales. Estas zonas, situadas en Putumayo, Meta, Caquetá, Tolima, Cauca, Valle del Cauca, Nariño, Arauca, Antioquia, Córdoba, Norte de Santander, Bolívar y Sucre no se han concretado y los avances en ellas no son por lo pronto significativos con lo cual se

abre un cuestionamiento sobre la capacidad del Gobierno de proveer un ambiente propicio para el desarrollo en las áreas afectadas por la violencia.

Ante este complejo panorama, el sector agrícola colombiano se debilita cada vez más con lo cual se seguirá afectando la producción nacional de alimentos y, a su vez, aumentando el nivel de importaciones. Ante el panorama expuesto, este es un camino que, definitivamente, el país debería evitar.

Una historia de comida sacada de la basura

El Desperdicio de alimentos en un mundo con hambre

Una octava parte de la población mundial se encuentra en estado de subnutrición mientras que 1,3 millones de toneladas de alimento son desperdiciadas cada año. Hay que hacer algo.

De cada 100 toneladas de desperdicios producidas en Bogotá, 60 son comida. Si el total de residuos sólidos que la ciudad produce en un día corresponde a 2.350 toneladas, eso quiere decir que el desperdicio de alimentos estaría alrededor de las 1.400 toneladas cada día; unas 500.000 toneladas al año.

Las cifras reveladas por la Unidad Administrativa Especial de Servicios Públicos, en el *Informe de caracterización de los residuos sólidos residenciales de Bogotá – 2011*, indican que los residuos de comida son los que más ocupan espacio en los botes de basura.

Es evidente que mientras unos carecen de alimentos, otros los desperdician. Según el *Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América latina y el Caribe*, un informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) que da cuenta de la situación alimentaria en la región, en Colombia el 12,6% de la población padece hambre, esto es casi 6 millones de personas.

Si tomamos en cuenta que en promedio, según cálculos del DANE, un bogotano se alimenta con 1.102 gramos de comida al día, la cantidad que se desperdicia sólo en la Capital, alcanzaría para cumplir con la demanda de alimentos de 1'279.491 personas.

Todos estos datos nos ponen frente a la certeza de que algo está pasando con el mercado de alimentos en Colombia y de que, muy probablemente, si se encontrara una estrategia para evitar el desperdicio, el país estaría dando un paso para resolver uno de los obstáculos más importantes de la seguridad alimentaria: la falta de acceso a los alimentos.

Evidentemente el caso de Colombia no es único. Según el informe de la FAO, *Pérdidas globales y desperdicio de los alimentos*, publicado en 2011, anualmente una tercera parte de la producción de alimentos en el mundo se desperdicia ¿Por qué ocurre eso? La explicación es tan simple como dramática. Es allí donde se entrecruzan fenómenos culturales, económicos y hasta tecnológicos que es necesario identificar si se quiere enfrentar y resolver este drama.

Botando frutos

En la producción de alimentos, el desperdicio empieza desde antes de que las plantas den frutos. Según el artículo “Alimentos perdidos, desperdicio de recursos: las pérdidas de la cadena de suministro mundial de alimentos y sus impactos

sobre el agua dulce, las tierras de cultivo y el uso de fertilizantes” - de la revista *Science of the Total Environment*, estas pérdidas se traducen en el 24% del agua dulce que se utiliza a nivel mundial en agricultura (valor que resulta extremadamente alto debido a que el 70% del agua utilizada en el mundo se emplea en este mismo propósito) y en el 23% del potencial de producción de alimentos del total de tierras cultivadas en el planeta.

Los cálculos de la publicación resaltan que, de evitar tales pérdidas de tierras, habría 1.46 x 10¹⁵ calorías más disponibles por año para el consumo, con lo cual 1.900 millones de personas podrían alimentarse, calculando un mínimo diario de 2100 calorías por individuo al día.

Según Cesar Marulanda, experto en agricultura familiar y asesor de diferentes agencias y programas de Naciones Unidas en el país y de agencias de cooperación internacionales, otras causas de pérdidas durante la producción son las plagas y las enfermedades. En el caso de las primeras, las pérdidas pueden estar alrededor del 10%, el 20% y el 30%. “Hay plagas -dice Marulanda- que si no se tratan, llegan a afectar hasta el 80 o el 90 por ciento de la producción.” En otros casos, según el experto, se presentan pérdidas ocasionales debido a inundaciones, sequías y heladas que pueden acabar completamente con los cultivos.

Antes de que los alimentos lleguen a las manos de comerciantes y consumidores, también hay desperdicios durante la recolección o cosecha de los frutos pues, según Marulanda, los productos no son tratados como se debería. “Si el agricultor no cosecha los frutos en recipientes adecuados y los lleva a la sombra para luego clasificarlos, empacarlos y subirlos al medio de transporte, allí hay unas pérdidas. En Colombia está estimado que son del 30%”, aseguró el experto.

Adicionalmente, a nivel mundial, ocurre un fenómeno que tiene que ver con los estándares de calidad que se imponen a los agricultores, algunas veces por los supermercados o mayoristas y otras por el propio consumidor. Tristram Stuart, uno de los grandes activistas frente al tema del desperdicio de alimentos en Inglaterra, relata en su libro *Desperdicio de Comida, descubriendo el escándalo global del desperdicio de alimentos*, el caso de los hipermercados británicos que dejan de comprar a los productores todas las zanahorias que no sean homogéneas. Por razones como esa, entre el 25% y el 40% de las frutas y vegetales de Gran Bretaña se desperdician.

Mala carga

¿Cómo van los alimentos del cultivo y de las fincas a los mercados mayoristas y de ahí a los minoristas o a su destino final? Las pérdidas en este proceso están relacionadas con la manipulación del alimento para el empaque y el transporte.

Según el documento *La función de las organizaciones de productores en la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos* de la FAO, es en los países de bajos ingresos donde más se presentan este tipo de problemas por

limitaciones en la infraestructura, malas instalaciones, servicios de transporte de baja calidad, prácticas inadecuadas o poco presupuesto para el almacenaje, la elaboración y el envasado.

En el caso de Colombia, según un estudio realizado en 2010 por esta misma agencia de Naciones Unidas sobre el Sistema de Abastecimiento y Distribución de Alimentos del país, los problemas de cargue-descargue, el uso de empaques inadecuados y el transporte son los factores que más inciden en las pérdidas de alimentos. De cinco centrales de abasto y mercados que se analizaron en dicho estudio, quedaron cuantificados desperdicios de alimentos por valor de 156 toneladas diarias de las cuales la mayoría son verduras y hortalizas. Según este documento los desperdicios alcanzarían para suplir cuatro veces la demanda de frutas y hortalizas de Manizales.

Esta problemática la confirma Edgar Higuera, Director de la Cámara de Grandes Usuarios de la ANDI y experto en logística de transporte, quien comenta que en un análisis que hizo hace algunos años encontró que las pérdidas de alimentos durante la etapa de transporte podían exceder el 25%. Aunque en esa ocasión la principal causa era que los productos estaban mal clasificados, Higuera mencionó otros factores que pueden causar este fenómeno. Algunos de ellos son la falta de vehículos apropiados para transportar los alimentos, las formas inadecuadas de empacarlos y las fallas en la cadena de frío (es decir que el producto que lo necesita se mantenga siempre a una misma temperatura desde que sale del sitio donde se produce hasta que llega a manos del consumidor o del vendedor), entre otras.

Higuera asegura que, aunque hay varias normas y elementos a tener en cuenta al respecto, en el país son muy poco rigurosos con el tema y que las empresas especializadas en el manejo de transporte de productos agropecuarios, agrícolas o de alimentos son escasas. Otro de los problemas, según este experto de la ANDI, es que priman las costumbres sobre las normas. “Por ejemplo -explicó- en Colombia la papa la llevamos en costales, en la norma europea se lleva en cajas, aquí se lleva en bultos de 60 kilos y en la norma europea se llevan en cajas de 25.”

Por su parte, Jorge Pérez, un transportador de alimentos que lleva comida desde Corabastos a la Plaza de la Perseverancia y de ahí a diferentes clientes de Bogotá asegura que es necesario el uso de canastillas de plástico para llevar los alimentos de un lugar a otro. “Lo que no tiene canastilla toca traerlo en caja de cartón y si se trae así, se daña, pero en canastilla viene protegido.” En su experiencia, en caso de no contar con las canastillas especiales es cuestión de saber organizar los alimentos dentro del camión. “Tienen que saber arrumar, la fruta dura debajo y la blandita encima. Debajo se puede echar papa, cebolla cabezona, plátano, y encima lo blandito”. El problema de ello es que no todos los alimentos pueden compartir el mismo vehículo pues, según Higuera, algunos productos emiten más CO₂ que otros y cuando se llevan en el mismo camión, los que emiten más gas queman los otros.

Por último, los largos trayectos a los que son sometidos los alimentos, también representan un problema. Un ejemplo de estas dinámicas de transporte en las que se desperdician alimentos lo da el documento de soporte técnico del *Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria de Bogotá* donde se explica la proveniencia de los diferentes artículos de consumo alimentario por medio de “anillos” que rodean la capital colombiana y la abastecen.

El primer anillo, ubicado en un radio de 64 kilómetros alrededor de la ciudad está compuesto por 19 municipios que proveen el 33% (924.931 toneladas) de los alimentos consumidos anualmente. El segundo anillo abarca los departamentos de Cundinamarca, Tolima, Meta y Boyacá, comprende un radio medio entre 160 y 300 kilómetros y provee el 44% del consumo de Bogotá equivalente a 1'236.572 toneladas por año y el tercer anillo, conformado por el resto del país y las importaciones, provee 639.171 toneladas anuales y representa el 23% del consumo de Bogotá.

De lo anterior se concluye que casi el 70% de los alimentos que consume la ciudad debe hacer recorridos de entre 64 y 300 kilómetros. Este factor, indudablemente, tiene relación con las pérdidas del sistema por deficiente manipulación, calculadas en el *Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria de Bogotá* en un 22% del volumen total de artículos.

En ese sentido, Elmer Restrepo, gerente de Residuos Verdes Corabastos, asegura que “cuando los productos vienen de varios sectores del país y tienen dificultades en las vías o los vehículos se varan, llegan en un grado de maduración muy elevado y si no se logran comercializar rápido, se genera un residuo”.

Lo que esto evidencia es que hay muy poco control y seguimiento de normas técnicas que impidan el deterioro de los alimentos en la etapa de transporte. Así como las dificultades que puede implicar la larga distancia que deben recorrer los alimentos. De corregir las fallas que llevan a tales pérdidas se podrían ahorrar \$612.456 millones anuales, según el documento de la Alcaldía.

Costosa cocción

Según el informe de desperdicio de alimentos de la FAO citado anteriormente, también hay desperdicios en procesos como el pelado, el rebanado, la cocción y el derrame accidental, entre otros. Esto ocurre en plantas de procesamiento de alimentos que hacen productos derivados de otros como queso, harina, mermeladas, o que simplemente desarrollan pequeños cambios en los alimentos para facilitar su preparación.

Sin embargo, según Pilar Ortiz, subdirectora de la Cámara de Alimentos de la ANDI, en los procesos industriales que ellos conocen se tiende a desperdiciar muy poco. “En las industrias de alimentos procesados todo funciona. Tan es así que hay algunas que están en dos sectores, alimentos para humanos y alimentos para animales porque muchas de las cosas que sobran de los alimentos para humanos

sirven para transformar y hacer los alimentos de los animales”, asegura Ortiz quien añade que donde sí existe un gran desperdicio, es en los restaurantes.

Ante tal afirmación, resulta interesante el testimonio de Camilo Sánchez (cuyo nombre verdadero se cambió por petición de la fuente), quien es el Vicepresidente de Servicios Logísticos de una empresa que maneja 6 cadenas de restaurantes de comidas rápidas altamente reconocidas por los colombianos, ya que en los procesos que se manejan desde su cargo es posible ver, tanto el ámbito industrial (desde las plantas de procesamiento de las cadenas de restaurantes) como el de los restaurantes a nivel individual.

Según Sánchez, en las plantas de procesamiento es fácil hacer un aprovechamiento de los residuos, debido a que están todos en el mismo lugar y se pueden reunir suficientes cantidades como para ser vendidas a otras industrias. De acuerdo con lo descrito, en las plantas de fabricación de carne de hamburguesa que él maneja, compran las reces completas todavía con hueso y durante la transformación, del peso total de cada una se pierde un 30% en lo que se conoce como desposte -desprender toda la carne del hueso-.

“Más o menos -aseguró Sánchez- de cada res pueden estar saliendo 70 kilos de hueso y de ripio y cuando tu procesas mucha res y eso genera unos volúmenes importantes de desperdicio se vuelve útil para alguien.” De acuerdo con lo que narró el funcionario, las plantas de procesamiento de la empresa para la que trabaja, les venden esos insumos a compradores de las industrias de jabón o maquillaje. “Nosotros vendemos esos productos a unos precios baratos pero no a pérdida”, explicó.

En cambio, en cuanto a los restaurantes como locales aislados, el tema de la calidad y de la estandarización de los productos, que resulta clave en términos de competitividad y servicio al cliente, sí representa una de las mayores razones de desperdicio. Según Sánchez, en la preparación de una hamburguesa, las rodajas de tomate deben ser lo más homogéneas posible. “Por decirte algo, un tomate milano, para sacarlo en hamburguesas solamente te salen unas cuatro rodajas, entonces como subproducto de ese tomate tienes las 2 tapas y las dos rodajas más chiquitas”, explicó.

El problema incrementa cuando los productos, no vienen tan sanos pues en aras de mantener la calidad se debe descartar lo que no es óptimo y eso necesariamente se traduce en mayores desperdicios. De acuerdo al testimonio de Sánchez, lo que más se desperdicia son los vegetales pues estos se procesan en cada restaurante y recoger las sobras para aprovecharlas, yendo de local en local, sería demasiado costoso.

Por eso, según esta fuente, dentro de las cuentas que los restaurantes hacen del inventario, cada producto que se vende tiene contabilizado el desperdicio que se genera durante su producción. Esto, en palabras simples, quiere decir que el precio de cada una de las rodajas de tomate que se utilizan en las hamburguesas

-y que paga el consumidor- es el precio de todo un tomate dividido solo en cuatro de las ocho rodajas que lo componen.

Este fenómeno no solamente ocurre en restaurantes de alta categoría como los anteriores. En la experiencia de Mireya, una de las cocineras de la plaza de mercado La Perseverancia, en Bogotá el desperdicio en la transformación de los alimentos es una realidad. “Yo tengo el problema -asegura Mireya- de no saber pelar papas. O sea, yo saco mucha concha de la papa, entonces ahí ya estoy perdiendo, estoy botando comida”, aseguró.

Quizás por ello, en la opinión de Camilo Sánchez, el desperdicio se reduciría si en vez de procesar los alimentos más perecederos como las verduras y en el caso de Mireya los tubérculos, a mano y en cada uno de los restaurantes, se pudiera generar un sistema que los procesara desde las plantas que es, de hecho, a lo que su empresa le está apuntando en este momento. Esto evidentemente es factible en las cadenas de restaurantes pero no en los pequeños establecimientos. Ya que son las cadenas las que cuentan con el dinero para invertir en maquinaria, transporte, y tecnología para procesar los alimentos, empacarlos de manera que se conserven y enviarlos a cada uno de los restaurantes.

Mercado y de cultura

El fenómeno del desperdicio hace evidente un problema de acceso a los alimentos. Mientras que algunos tienen mucho, lo suficiente como para botar a la basura sin remordimientos, otros se duermen sin comer o simplemente viven de los desperdicios de los primeros.

El caso de Irma y Beatriz ejemplifica esta situación pues ellas van a Corabastos a “hacer mercado” de lo que encuentran en las canecas. En la mañana en la que fueron entrevistadas alcanzaron a coger papa y tomate aunque hubieran podido conseguir más alimentos, de no ser por el sistema de recolección de residuos que ante el caos en las vías del lugar debe retirar lo que sea que las obstaculiza. “Había un poco de cebolla allá en la basura y la cogió el camión. Nos tuvimos que quitar corriendo.” aseguró Irma.

Algunas de las razones por las cuales suceden cosas como esta tienen que ver con el mercado y sus dinámicas. Por ejemplo, las plazas, supermercados, tiendas y demás compradores al por mayor no aceptan abastecerse de alimentos que no tengan una apariencia estándar o, en caso de comprarla en grandes cargas, encuentran más fácil desechar cualquier artículo que consideren difícil vender, en vez de esperar a que se pudra en los estantes del almacén.

En esa misma línea, suceden también pérdidas para evitar la depreciación de los artículos como lo comenta Elmer Restrepo, Gerente de Residuos Verdes de Corabastos. “Si bajan mucho los precios porque hay mucho volumen, para la gente (vendedores) es mejor tratar de no comercializarlos para poder regular los precios” aseguró Restrepo.

En lo que respecta al uso que le dan los consumidores al alimento, existe una falta de conciencia en las personas que les permite arrojar al bote de basura las sobras de lo que almorzaron, la comida que no quieren repetir mañana, la manzana que tiene una mancha, etc.

En países desarrollados donde el hambre parece no ser un gran problema, esta es la etapa en la cual más se desperdicia el alimento. Una muestra de ello son los resultados del reporte “Desperdiciado: Cómo América está perdiendo cerca del 40 por ciento de su comida” del Consejo de Defensa de los Recursos Naturales de Estados Unidos, que estima que las pérdidas de alimentos en los hogares norteamericanos van del 14% al 25% de la comida que se compra.

Pero no es necesario irse tan lejos para entender que entre más hay, más se desperdicia. El mismo “Informe de caracterización de los residuos sólidos residenciales de Bogotá”, da cuenta de las diferencias en desperdicio que se generan en los diferentes estratos sociales de la ciudad. Mientras que el estrato uno arroja 118.338 kilos de comida a la basura cada día, el estrato cuatro desperdicia 147.094 kilos.

Seguramente por esta misma razón uno de los vendedores entrevistados en la plaza de la Perseverancia en Bogotá, a la pregunta de por qué se desperdician los alimentos, respondió: “Se desperdicia cuando hay abundancia de artículos porque no tienen salida o venta”. Seguramente cuando sobra no es problema botar, mientras que cuando falta alimento el desperdicio es impensable.

Por ello el problema tiene dos caras: el mercado con sus propias normas puede llevar al desperdicio, pero también el comportamiento del consumidor es fuente de residuos.

De ahí que existan fundaciones como los bancos de alimentos que recuperan la comida que va a ser desperdiciada y suplen con ello el déficit de alimentos que tiene la población más vulnerable.

¿Callejón sin salida?

A pesar de que los datos confirman que el desperdicio de alimentos es un problema, hay quienes saben aprovechar los residuos o evitan que se desperdicien los alimentos. Estos son algunos ejemplos de lo que se hace actualmente para evitar que las sobras de comida se pudran sin cumplir ninguna función.

En primer lugar Elmer Restrepo, Gerente de Residuos Verdes Corabastos, explica que de las 100 toneladas diarias de residuos verdes que produce la Central de Abastos de Bogotá, una gran cantidad se emplea en la fabricación de abonos orgánicos. “Tenemos una planta de compostaje. Allí lo que hacemos es el aprovechamiento del 82% de la materia orgánica y producimos recuperadores de suelos que ya se están vendiendo para mercados de suelos muy pobres de los llanos orientales, parte del Tolima y parte del Huila”, aseguró Restrepo. Quien también añadió que, antes de implementar la medida, las cantidades de

desperdicio que salían de Corabastos directamente al relleno sanitario estaban por el orden de las 36.000 toneladas.

Otra forma de aprovechar esos residuos, según este funcionario de Corabastos, es a través de biodigestores que convierten la materia orgánica en líquidos, que a su vez se transforman en gas metano y producen electricidad. “Nuestro proyecto principal es construir una planta de energía para la misma central de abastos de Bogotá”, explicó Restrepo desde las instalaciones de la planta, que a pesar de ya estar construida, no se encuentra todavía en funcionamiento.

En segundo lugar y a menor escala, está el caso de Iraidis, una ciudadana que va a la misma central de abastos todas las madrugadas a las 2:00 a.m. y llena sus costales de residuos verdes como hojas de lechuga y cubiertas de mazorca que sirven para alimentar los animales de las granjas y fincas ubicadas en los alrededores de Bogotá. “Eso es para el ganado, para las vacas, para los caballos. Vienen, los recogen y me pagan cada bulto a mil, pero igual yo dejo lo que está bonito y me hago una ensalada con eso”, comentó la mujer mientras sostenía un costal repleto de residuos orgánicos.

Por último está el caso de los Bancos de Alimentos, los cuales se dedican a recuperar la comida tanto de empresas productoras de alimento como de tiendas y supermercados que, ya sea por defectos en los empaques que la contienen o porque la fecha de vencimiento se acerca, es donada a estas instituciones que a su vez la reparten en comedores comunitarios, escuelas y demás lugares donde comen personas de bajos recursos.

Paula Andrea Moreno, Líder de Planeación de la Asociación de Bancos de Alimentos de Colombia (Abaco), una organización que reúne 10 bancos de alimentos y cinco empresas asociadas, explica que gracias a las donaciones, se hace entrega de alimentos a 1.400 fundaciones y se benefician 214.000 personas.

Según Moreno, las razones por las cuales una empresa hace una donación de alimentos varían. Algunas lo hacen porque simplemente quieren contribuir y otras porque tienen productos que no van a poder comercializar porque -según la funcionaria de Abaco- “tienen fecha de vencimiento, alguna avería o su estado de maduración es alto”.

Para entender la dimensión de lo que se recupera, resulta clave mirar la cantidad de comida que una asociación como Abaco es capaz de recuperar. Según Moreno, durante el año pasado, se evitó que 13.000 toneladas de alimentos se fueran a la basura. La cifra, además de hacer pensar en la cantidad de personas que dejan de comer cuando estos alimentos no son utilizados, evidencia lo absurdo de los desperdicios en un mercado del que dependen la vida y salud de los seres humanos.

Mucho por hacer

Hay varias razones por las cuales se desperdicia el alimento y eso quiere decir que los campos de acción en los que se puede intervenir para evitar las pérdidas son diversos.

En primer lugar, un incremento en asistencia técnica a los campesinos y productores de alimentos podría evitar muchas de las pérdidas que se dan en los cultivos. Como quedó evidenciado en el testimonio de César Marulanda, experto en Agricultura, es necesario aplicar una serie de procedimientos para evitar las pérdidas por plagas o enfermedades de las plantas. También, los agricultores deben tener claro cómo cosechar los alimentos para no maltratarlos en la etapa de recolección.

En segundo lugar, es necesario incentivar la inversión en la logística de transporte de alimentos. Recordando lo dicho por Edgar Higuera, Director de la Cámara de Grandes Usuarios de Servicios Logísticos de la ANDI, es claro que el incremento de empresas y de personal capacitado para mejorar el tratamiento de los productos durante su etapa de transporte es un paso necesario que debe darse tanto desde el sector privado como desde el Gobierno, que debería implementar medidas de control de estos procesos de logística y de vigilancia en su cumplimiento.

En cuanto al papel que deberían cumplir los industriales en la etapa de transformación, la inversión en tecnología para procesar los alimentos en plantas especializadas es un paso tanto para generar menos residuos como para concentrarlos en un mismo lugar y hacer posible su reutilización para otros fines.

En la opinión de Camilo Sánchez, Vicepresidente de servicios logísticos de una de las empresas más importantes en cadenas de restaurantes en el país, el tema de los desperdicios en cada restaurante debería ser manejado a nivel local por las alcaldías o los entes correspondientes con el fin de organizar la recolección de residuos orgánicos por sectores de manera que se recolecte una cantidad importante, capaz de servir en la elaboración de otros materiales útiles como los abonos.

Por último, con relación al consumidor, existen también varios cambios en los hábitos alimenticios y de compra que pueden contribuir con la disminución de esta problemática. La campaña Think.Eat.Save, de las Naciones Unidas, invita a los ciudadanos a seguir los siguientes pasos:

1. Planee los menús del mes y evite compras impulsivas
2. No deje de comprar alimentos porque tengan una forma “graciosa”.
3. Entienda las fechas de expiración. Muchas veces son recomendaciones comerciales y no sentencias a la calidad e inocuidad de los alimentos.
4. Coma lo que está en su refrigerador antes de comprar más alimento.

5. Congele la comida que no quiere o no alcanza a comerse y aprovéchela en otra ocasión.
6. Use los desperdicios como abono.
7. Cocine primero lo que compró primero para evitar que se le dañen los alimentos.
8. Las sobras de hoy pueden ser parte del emparedado de mañana, úselas.
9. Done los alimentos que no va a consumir.

Nadie se salva de la responsabilidad sobre este absurdo fenómeno que genera 1,3 millones de toneladas de alimentos desperdiciados en el mismo planeta en que habitan más de 800 millones de personas en estado de inseguridad alimentaria. No hay excusa para no actuar desde ya.

El clima está loco

Vivir sin agua, vivir sin comida

El cambio climático se ha vuelto una amenaza para la seguridad alimentaria de comunidades enteras. Sequías e inundaciones dejan sin agua ni alimentos a miles de personas cada año. Adaptarse parece ser la única salida.

No llueve desde hace un año en el municipio de Manaure en la Guajira. Lo normal es que llueva todos los años entre mayo y junio y también entre septiembre y octubre. Sin embargo desde septiembre de 2012 los habitantes de esta zona no han vuelto a ver caer una gota de agua. La última vez que llovió, sucedió antes del periodo esperado, en agosto de 2012, en las vísperas de la sequía. Como las comunidades deben preparar todo para cultivar en estas épocas y la etapa de lluvias llegó sin avisar, el temporal los tomó desprevenidos. Aunque arreglaron los terrenos como mejor pudieron para aprovechar el recurso, los tiempos no les dieron y, para el momento en el que los cultivos necesitaban un poco más de agua para madurar, la sequía se instaló y no permitió que crecieran lo suficiente para dar frutos.

La escasez de agua se transformó en escasez de alimentos y todo empezó a complicarse. Libardo Pushaina, líder de 13 de las 29 comunidades de la zona, buscó ayuda en la Alcaldía de Riohacha pero no recibió respuesta. Por esta razón intentó contactarse con el Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas en Colombia (PMA). Felix Diesner, Consultor del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible en el grupo de adaptación de la Dirección de Cambio Climático, quien realizó un taller acerca del tema con las comunidades el pasado 14 de junio explicó: "Ellos tienen unos líderes jóvenes que se acercaron a la Alcaldía y en la Alcaldía no había ayuda, entonces hicieron la gestión con el PMA, que aprobó la asistencia alimentaria. Pero parece que hay muchas comunidades en esa zona que no han hecho esa gestión, que no reciben alimentos y donde la mortalidad infantil ya está aumentando".

Hasta hoy, estas tres comunidades han logrado sobrevivir gracias a la ayuda del Programa Mundial de Alimentos, que les ha hecho dos entregas de provisiones. En cuanto al agua, están dependiendo de la Fundación Caminos de Identidad que les lleva el líquido en carrostanque. La situación revela una faceta nueva de las amenazas que se ciernen sobre la seguridad alimentaria en el mundo. En esta oportunidad es el cambio climático el que se ensaña contra los más débiles. Las consecuencias son desastrosas y adquieren la dimensión de tragedia humanitaria.

El drama del agua

La situación es crítica: no hay agua en los Jagüeyes o pozos donde normalmente se acumula durante las temporadas de lluvia. Durante los últimos años, ni siquiera

la lluvia ha representado una solución a esta escalada de la temperatura, pues cuando llueve, se inunda todo, los animales mueren y el agua que queda después de la inundación está contaminada por animales muertos que tuvieron contacto con ella y por excrementos.

La única fuente del líquido durante este año, consiste en molinos extractores de agua subterránea. Pero tampoco está funcionando porque el líquido que sale de allí es demasiado salado. A pesar de que, técnicamente, sería sólo apto para el consumo animal, durante la crisis se ha vuelto de consumo humano y es casi la única manera que se tiene de obtener agua sin la intervención de terceros.

Sed y hambre

La falta de agua genera otro gravísimo problema: sin lluvias no sobrevive ningún cultivo y sin cultivos no hay alimentos. El problema es serio. Aunque algunas familias comen dos veces al día, hay unas que solo alcanzan a alimentarse una vez cada jornada. Según Pushaina la desnutrición está cobrando vidas. “Nos preocupamos más -dijo el líder- porque en el año a veces se mueren dos o tres niños de diferentes comunidades”.

Felix Diesner, quien pudo presenciar la situación, explicó que en la escuela los niños comen muy mal. “No sé cuántos estudiantes había allá, yo diría entre 100 y 120; eran básicamente dos ollas grandes de arroz con unos cinco frijoles y esa es la ración del almuerzo. Yo no sé cómo era antes, pero habiendo trabajado en ese campo yo diría que no es una alimentación adecuada ni en cantidades ni en calidad la que reciben los niños en el colegio”, aseguró el experto en cambio climático.

Una de las mujeres entrevistadas por Diesner durante el taller puso en evidencia la situación de completa impotencia en la que se encuentran: “Los niños sufren porque nosotros no hallamos qué darles, aunque busquemos muchas formas, todas las que tengamos en nuestras manos, a veces no encontramos”, dijo la indígena.

Otra fuente de sustento que se ha visto afectada son los animales. Según el documento de ayuda de memoria que quedó del taller realizado hace poco más de dos meses, dentro de la lista de medios de vida de las comunidades está la ganadería con productos lácteos provenientes de los chivos y de las vacas. El problema es que con la sequía y con los cambios que de ella se derivan los animales han empezado a morir y los que quedan ya no dan leche: “Hay unos que se enferman en una semana, hay otros que se mueren así de repente y son como unas enfermedades que uno desconoce. Hay casos en los que los animales se enferman porque no tienen pasto para poder comer”, explicó Libardo Pushaina.

En cuanto a lo que podían recolectar estas comunidades, todo se ha ido perdiendo poco a poco. Ya no quedan casi animales salvajes y las plantas que hay son muy débiles y no producen frutos. “Las plantas han cambiado bastante. Antes, nuestros ancestros consumían de las plantas, ya hoy en día no se pueden comer porque no

dan frutos. Con respecto al agua, ya no hay lluvias, ya no tenemos animales, ya no tenemos muchas cosas que nosotros disfrutábamos en nuestra cultura”, explicó la mujer Wayuu entrevistada por Diesner.

La desaparición de estos animales salvajes no solo afecta a las comunidades en términos de seguridad alimentaria, debido a la carencia de proteínas que antes estos les proveían, sino en términos económicos pues era usual comercializarlos para conseguir recursos. Por eso, los jóvenes han empezado a abandonar las comunidades y a desplazarse hacia los pueblos donde, según lo explicado por Diesner, se están dedicando a actividades como el transporte en moto-taxis y bici-taxis.

“Me preocupa y pienso mucho en eso porque no sé cómo irá a ser el futuro de mis nietos, de mis hijos porque las cosas han cambiado. No solamente ha cambiado la forma de ser del Wayuu sino que también ha cambiado la forma de comportamiento en la comunidad, viendo que nosotros hemos sustituido nuestro trabajo de cultivar. ¿Qué ha pasado con nuestros hijos? Ellos se han ido hacia el pueblo, ya trabajan, buscan motos y no quieren volver”, aseguró Fernando, un líder también entrevistado por Diesner durante el encuentro propiciado por el Ministerio de Agricultura.

Otro trabajo que ha surgido y empeora la situación es la producción de carbón por parte de estos mismos jóvenes. “Es un círculo vicioso. Como no hay la suficiente posibilidad de cosechar algunos alimentos, ellos están obligados a buscar otras fuentes de ingreso. Uno de esos ingresos es el carbón vegetal, entonces empiezan a tumbar los árboles que antes dieron frutas”, relató Diesner.

Calentamiento en La Guajira

Según lo expuesto por la Segunda Comunicación Nacional de Colombia ante la Convención Marco de Naciones Unidas sobre el Cambio Climático, presentada en 2010, el incremento de la temperatura que se ha presentado en el país, entre 1971 y 2000, se ve reflejado principalmente en 13 departamentos de los cuales uno es la Guajira. El informe también indica una disminución del 30% del agua que circula en las cuencas a lo que se le adiciona una disminución en las lluvias pronosticada entre 2011 y 2040. Ambos fenómenos fueron previstos para otro grupo de departamentos entre los cuales vuelve a figurar La Guajira.

Un último dato aportado por este importante documento es la alta vulnerabilidad de las “áreas de manglar, herbáceas, arbustivas y lagunas costeras de 45% del total existente en el territorio nacional”, entre el mismo periodo de 2011-2040. Los departamentos que resaltan en este caso son Magdalena, Nariño y Guajira. Esto quiere decir que habrá un aumento de temperatura, sumado a una disminución del agua y de la vegetación. Estos fenómenos, técnicamente, están presentándose desde ya en estas comunidades de Manaure.

Sin embargo, situaciones como esta no solo se presentan en La Guajira, que es un territorio desértico donde no es difícil imaginar que deje de llover por un buen

tiempo. El problema es que estos fenómenos climáticos, que ocurren tanto en tiempos de sequía como con tiempos de inundación han ido incrementando su fuerza y cambiando su constancia.

Aunque, según Felix Diesner, es científicamente incorrecto decir que una situación de emergencia como la que viven estas comunidades es debida al cambio climático. Pues, en términos técnicos, para ello se requieren datos meteorológicos sobre el lugar en cuestión, tomados durante al menos treinta años. No obstante, lo que sí es indiscutible es que el cambio climático ha modificado los patrones de variabilidad climática.

"Antes por ejemplo en promedio vimos un Fenómeno de El Niño cada siete años y normalmente fue seguido por una Niña a los dos años", explicó Diesner quien luego aseguró que las sequías e inundaciones de los últimos cinco años han sido las más extremas de la historia.

Panorama Nacional

El ejemplo más claro de cómo fenómenos derivados de los cambios en la variabilidad climática afectaron los medios de vida y pusieron en riesgo la seguridad alimentaria de varias personas es la ola invernal que se dio entre 2010 y 2011.

Según el documento "TCP Emergencias en Colombia 2011", desarrollado por la Unidad de Gestión del Riesgo de la FAO, del número de personas afectadas por las inundaciones de la ola invernal al menos 975. 000 (es decir el 45%) eran habitantes de zonas rurales y basaban su seguridad alimentaria en actividades relacionadas con la producción ganadera o la pesca.

Datos oficiales del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, estimaron que para Mayo de 2011, un millón de hectáreas de producción agrícola y explotación de ganado fueron afectadas parcial o totalmente. Además cerca de 13 millones de metros cuadrados de infraestructura agropecuaria como invernaderos, galpones, establos, pesebreras, corrales, porquerizas se reportaron perdidos y/o averiados.

Otro ejemplo de que fenómenos como este siguen ocurriendo en zonas aisladas es el narrado por Teresita Góngora, Coordinadora de la Unidad de Gestión de Riesgos (UGER) de la FAO en Colombia, quien el año pasado desarrolló un proyecto de emergencia en Putumayo.

"En agosto se vieron afectados por una inundación al principio, y posteriormente vientos huracanados que tuvieron una implicación directa sobre sus medios de vida agropecuarios. De 22.500 hectáreas que existen en el Putumayo, de acuerdo al plan departamental, 13.000 correspondientes al área productiva del departamento se vieron afectadas. Se perdió todo lo que eran los cultivos de arroz, yuca, maíz, plátano, que es la seguridad alimentaria de la población. Más o menos el equivalente a 12.900 familias perdieron todo su capital productivo", narró la Coordinadora de la UGER.

Las consecuencias de esto según Góngora son la desnutrición, sobre todo en menores de cinco años, debido a dietas que consisten en el consumo de lo último que queda por comer, que es el agua de panela y el plátano. Además, la aparición de enfermedades a causa de la ingesta de agua contaminada, crea un círculo vicioso pues impide que los niños y las personas en general absorban los nutrientes de lo poco que alcanzan a comer. Por estas razones se generan múltiples casos de desnutrición aguda y algunos de desnutrición crónica que requieren asistencia inmediata.

Proyectos como el mencionado anteriormente se desarrollan en otros departamentos como Chocó, Córdoba y Nariño que también se han visto afectados por fenómenos climáticos.

¿Qué se está haciendo?

Según Diesner hay dos campos de acción respecto a fenómenos consecuencia del cambio climático: la mitigación y la adaptación. El primero consiste en reducir las emisiones de carbono del país que según la Segunda Comunicación de Colombia ante la CMNUCC son 0.37% de las emisiones globales. Aunque esto es importante, no es un factor que pueda generar cambios en las comunidades y poblaciones que sufren los efectos del fenómeno. Por ello, es necesaria la adaptación, a través de la cual las instituciones públicas, organizaciones de cooperación internacional y organizaciones no gubernamentales buscan que las personas aprendan sobre este nuevo panorama, entiendan sus causas y sepan cómo adaptarse a los cambios para que los eventos climáticos no los afecten de maneras tan pronunciadas.

Aunque hay comunidades como las de La Guajira que por su vulnerabilidad, son más propensas a caer en estados de emergencia durante fenómenos como este, como no son la mayoría, no figuran dentro de las prioridades del Gobierno. Según Felix Diesner, la administración enfoca su atención en las zonas Caribe y Andina porque son las más vulnerables climáticamente hablando y porque tienen la mayor cantidad de población.

Sin embargo, no deja de ser una tragedia que pequeñas comunidades, que sumadas representan un número importante de personas, estén en el limbo frente a fenómenos de tan alta gravedad. Según Teresita Góngora, lo que sucede en casos como estos es que, pocos días luego de las emergencias, se llevan alimentos y asistencia para solucionar problemas de abastecimiento, de salud y de vivienda. “El gobierno de Colombia en junio de 2011 había distribuido más de US\$80 millones en asistencia alimentaria, o sea, comida; no semillas, no herramientas, no asistencia técnica”, aseguró la experta en manejo de emergencias y gestión del riesgo.

Tal como se evidencia en el caso de estas comunidades Wayuu, las acciones que se llevan a cabo resultan soluciones a corto plazo. “El tema es que hay unas pérdidas por efecto de eventos climáticos adversos, pero es muy poca la atención de esa población que se ve afectada y cuando se brinda una atención, va

enfocada a la asistencia alimentaria, pero direccionada para atender los primeros dos meses de una emergencia. En el tema agropecuario como tal no se le brinda la atención que se le debe brindar", explicó Góngora.

Las consecuencias, según esta experta de la FAO, son la pérdida de capacidad productiva de estas comunidades y el cambio de sus actividades agrícolas a la minería o su desplazamiento a las ciudades. Nuevamente se evidencia lo relatado por los miembros de las comunidades Wayuu.

Por ello, la solución está precisamente en la implementación de planes de adaptación al cambio climático que le permitan a las personas conocer cada vez más sobre estos nuevos patrones de comportamiento del clima y sobre cambios futuros, de manera que puedan producir su alimento sin verse tan afectados por fenómenos de intensa lluvia o sequía.

Aunque hacer este trabajo con las comunidades para que ellas mismas sean quienes manejen y controlen el riesgo, implica mayor esfuerzo, más tiempo y mayor dedicación, no tiene sentido seguir invirtiendo en soluciones a corto plazo para problemáticas como las que se derivan del cambio climático que llegaron para quedarse y muy seguramente para empeorar.

Está claro que por lo pronto será necesario seguir prestando asistencia alimentaria en casos de emergencia a comunidades que aún no están preparadas para enfrentar los desastres. Pero no cabe duda de que implementar planes de gestión del riesgo va a permitirle a estos grupos de personas desarrollar sus propias capacidades y mantenerse en sus territorios sin tener que esperar a que llegue comida en lonas cada vez que se inundan o se secan sus cultivos.

El dilema de la producción sana de alimentos

Comida limpia

El problema del hambre en el mundo ha opacado un tema fundamental de la seguridad alimentaria: la inocuidad de los alimentos. Afortunadamente ya hay muchos ejemplos de empresas que se volcaron hacia la producción y el consumo sanos. Una historia de un éxito que apenas comienza y que promete revolucionar el mercado mundial de la comida.

Los problemas que más comúnmente se relacionan con la seguridad alimentaria tienen que ver con aquellos que pueden afectar la disponibilidad, el acceso o la estabilidad de los productos. Es decir con la realidad o posibilidad de no tener suficiente comida. ¿Qué pasa cuando hay alimentos que no son seguros para consumir? De nada sirve tener la más completa y balanceada dieta si la calidad de los alimentos no es óptima o por lo menos si estos alimentos no son sanos.

Tanto la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), como la Organización Mundial de la Salud (OMS), han mantenido un foro de discusión internacional sobre el tema dentro del cual existen comités encargados de evaluar la inocuidad en asuntos como los productos químicos presentes en la comida (residuos de plaguicidas, aditivos alimentarios, residuos de medicamentos veterinarios etc.), los microorganismos, hongos, parásitos y, en general, agentes biológicos que se puedan encontrar en los alimentos, las tecnologías de producción de alimentos y la nutrición humana.

En el caso específico de los productos hortícolas y frutícolas, Cesar Marulanda, experto en agricultura de la Representación FAO Colombia, explica que hay dos clases de inocuidad: aquella biológica y aquella relacionada con los residuos de agroquímicos que quedan en las plantas y, por lo tanto, también en sus frutos. “Cuando usted aplica un producto que es sistémico y es muy fuerte, a la raíz, al tallo o a la hoja, la planta lo involucra a su torrente sanguíneo y ese producto va a parar a la inflorescencia de la coliflor, del brócoli, al fruto del tomate, a la berenjena y al pimentón y allá queda porque no se alcanza a mineralizar y a desaparecer”, asegura Marulanda. Según él, aunque muchos de esos productos tóxicos están prohibidos, o tienen manejos muy estrictos, los agricultores los aplican de manera indiscriminada por el miedo a perder su cosecha.

Algunos pensarán que lo que se alcanza a consumir de esos residuos es muy poco y no vale la pena preocuparse por detalles tan precisos. Pero la tragedia ocurrida el pasado 18 de julio, cuando 22 niños de una escuela en Mashrak, India murieron a causa de la ingesta de un menú escolar que contenía restos de un herbicida y al menos 26 más tuvieron que ser hospitalizados, prueba que los asuntos de inocuidad son un asunto de vida o muerte.

Por ello hoy son muchos los expertos, agricultores y consumidores que tienen en cuenta la importancia de la inocuidad, no sólo porque pueden suceder casos extremos como el que sucedió en India hace poco, sino porque la manera generalizada de producir alimentos en el sistema agroalimentario actual ha venido priorizando en muchos casos la eficiencia económica y productiva para lograr cada vez más cantidad por menos precio. Parece que se está quedando a un lado, la idea de que la comida debe ser sana y nutritiva.

Al respecto Rafael Zavala, Representante de la FAO en Colombia, explicó que después del hambre que se vivió en la Segunda Guerra Mundial, el enfoque de la lucha por la seguridad alimentaria fue la producción de alimentos a gran escala con tecnología implementada en lo que luego se conocería como la Revolución Verde. “La Revolución Verde era en grandes extensiones con gran cantidad de insumos y se producía mucho, con calidades muy variables. En ese entonces, la tecnología todavía no daba cuenta de ciertos riesgos por ejemplo de uso de pesticidas, de herbicidas que fueron muy dañinos a la salud sobre todo en países del tercer mundo”, aseguró Zavala quien además añadió que el enfoque ha ido cambiado en temas como la racionalidad y la forma de producir.

Sin embargo la transformación del sistema de producción es lenta teniendo en cuenta que se trata de cambiar la forma de alimentar a más de 7.000 millones de personas. Esto se puede observar en datos como los que aporta CropLife Latin América, una asociación gremial internacional integrada por nueve compañías y 22 asociaciones de productores de pesticidas, que reflejan el aumento mundial de uso de plaguicidas a unos US\$20.000 millones por año desde los años 90. De acuerdo con lo descrito en el artículo “Superar el reto de la alimentación mundial”, publicado en la página web de esta asociación, los países en desarrollo consumen la mitad de la demanda mundial en insecticidas y fungicidas.

En términos de cantidades, según el último informe de uso de pesticidas en el mercado mundial de la Agencia de Protección del Medio Ambiente de los Estados Unidos, en 2007 se estaban usando cerca de 405.000 toneladas de insecticidas. Comparando las cifras en Colombia, según FAOSTAT, estaba alrededor de las 11.714 toneladas de insecticidas en 2007, cifra que para 2011 subió a 12.1198.

Esto muestra que cada día son necesarios más pesticidas para garantizar las cosechas, lo que va en contra del esfuerzo de garantizar alimentos inocuos y saludables. El problema de consumir este tipo de productos alimenticios, no es solamente que estemos exponiéndonos a una alta ingestión de insecticida o un herbicida, produciendo intoxicación, sino que el consumo diario en pequeñas cantidades de estos tóxicos, crea una acumulación en el cuerpo que puede eventualmente causar graves enfermedades.

Patricia Rojas, nutricionista integrante del Grupo de Investigación Epidemiológica del Instituto Nacional de Cancerología (INC), quien actualmente desarrolla una investigación sobre la relación entre la dieta de las personas y el cáncer, explica el vínculo entre el consumo de agroquímicos y la enfermedad. Según el “Manual de

agentes carcinógenos de los grupos 1 y 2A de la IARC, de interés ocupacional para Colombia” publicado por el INC, del cual Rojas fue coautora, las personas pueden desarrollar el cáncer por “contaminación indirecta de fuentes de agua o alimentos”. Sustancias como el Benzo[a]antraceno (Q6) y Benzo[a]pireno (Q7), que están presentes en cuartos para salar y humear carnes, como el Dibenzo[ah]antraceno (Q15), contenido en alimentos ahumados, frutas, granos, carnes, harinas y bebidas y como el Cloruro de vinilo (Q13) que se encuentra en pequeñas cantidades en el agua o los alimentos que han tenido contacto con empaques que tienen cloruro de polivinilo hacen parte de esta contaminación. Según Rojas, esta enfermedad también puede ser consecuencia de la fumigación directa de los alimentos con sustancias como el arsénico, presente en plaguicidas utilizados en árboles frutales y viñedos o el captafol utilizado como fungicida en plantaciones de frutas y verduras.

Esto coincide con lo relatado por Cesar Marulanda: “Cuando usted come, sin saberlo está comiendo vitamina A, vitamina K, Vitamina E, pero hay unos residuos. A veces son trazas, o sea cantidades muy pequeñas pero a veces son más grandes y esos productos así como se acumularon en el fruto del tomate, de la berenjena y del pimentón, se le acumulan a el organismo de las personas”.

Esto nos pone ante la necesidad de buscar una manera alternativa de producir alimentos. ¿Cómo lograrlo? Andrea Amato, coordinador para Latinoamérica de *Slow Food*, una organización internacional dedicada a la defensa de la biodiversidad gastronómica con sede en siete países y presencia en al menos otros 150 países, explica que para entender y transformar el sistema agroalimentario son necesarias tres cosas. En primer lugar, tener contacto con los consumidores. Según Amato, *Slow Food* trabaja en ese sentido educando a los socios de la organización a través de programas para conocer los alimentos: “No solamente saber catar un alimento, sino preguntarse de dónde viene, cómo vive la persona que lo produce, cuál es su impacto en la economía, en mi salud, en la salud de la economía de mi país”, explicó. Para él, la idea es pasar de los consumidores pasivos a los consumidores conscientes a los que ellos llaman co-productores.

En segundo lugar, según él, desde la filosofía de esta organización es necesario capacitar e impulsar a los productores para que sean “buenos, limpios y justos”. Esto se traduce en que empiecen a producir alimentos de buena calidad, sin hacer uso de sustancias tóxicas que sean causantes del detrimento del medio ambiente o de la salud de los consumidores y que tengan precios justos de comercio, lo que implica pagar bien la mano de obra y cobrar lo justo. En tercer lugar Amato expuso la necesidad de conectar a los productores y a los consumidores a través de eventos mundiales, regionales o locales para fomentar una cultura de la alimentación.

La buena noticia es que ya hay muchas personas que están produciendo alimentos sobre las bases de “bueno, justo y limpio” y lo están haciendo de manera rentable. Sin tener que ir muy lejos, exactamente a 528 kilómetros de

Bogotá en el Municipio de Guasca, se encuentra David Camelo, un químico y ex Gerente de Producción de una multinacional de alimentos que decidió cambiar su agitada vida en la ciudad por una vida campestre en una finca dedicada a la agricultura ecológica.

Luego de hacer unos cursos de agricultura orgánica en el Servicio Nacional de Aprendizaje (Sena) se unió con sus compañeros y fundó la Asociación de granjeros ecológicos de Guasca.

“La ventaja de la agricultura ecológica es que prácticamente uno puede hacer los insumos con muchas de las cosas que tiene en la finca”, explica Camelo, quien vive de esta labor sin utilizar un sólo pesticida. Lo interesante de la experiencia de este químico que se dedicaba a la producción de fertilizantes para la agricultura convencional es lo que lo hizo entender que el uso de estos productos acababa con la vida del suelo y afectaba las condiciones en las que crecían los cultivos. “Generalmente en esa agricultura convencional tú tienes resultados a corto plazo desde el punto de vista económico de rendimiento en los cultivos, pero también tiene unos efectos tenaces sobre todo el suelo porque vas destruyendo todo el sistema vivo del suelo. Para mí fue un golpe cuando pude comparar los dos tipos de agricultura”, explicó.

La diferencia entre un tomate producto de un cultivo convencional y un tomate orgánico, según él, es que el tomate convencional acumula más agua (lo que lo hace más grande) por los fertilizantes y, debido a los plaguicidas, contiene trazas de elementos tóxicos. En contraposición, un tomate orgánico tiene menos agua, concentra más los sabores y no tiene riesgos para la salud pues durante su producción no se usa ningún tipo de sustancias tóxicas. En cuanto a la diferencia de precios, Camelo asegura que lo que separa a una lechuga convencional de una ecológica son alrededor de 500 pesos. La razón es que este tipo de agricultura es más costosa pues sobre todo al principio requiere de más tiempo y más mano de obra. A pesar de ello sus cálculos sobre el crecimiento de ese mercado están entre 20% y 25% anual.

La asociación de granjeros ecológicos de Guasca vende sus productos sobre todo a personas que han padecido cáncer. “Hay una terapia que ha ayudado a promover el consumo de estos alimentos, entonces la gente que ha tenido cáncer, que un familiar estuvo enfermo o está enfermo, empieza a pedir estos alimentos ecológicos y el mercado está creciendo”, explicó el empresario. Aunque también asegura que para seguir prosperando necesitan de clientes institucionales.

Otro caso exitoso es el de Escarola Alimentos Orgánicos. Juan Carlos Castrillón, fundador y socio de esta empresa, es un ingeniero agrónomo de la Universidad Nacional, con una especialización en mercadeo, que le apostó al negocio de lo orgánico y parece estar muy satisfecho al respecto. Castrillón, quien además desarrolla cultivos escalonados en los que se cosecha todos los lunes, miércoles y viernes, no solamente trabaja sin uso de agroquímicos sino que promueve el

comercio justo pues mantiene el mismo precio todo el año tanto a sus proveedores como a sus consumidores.

¿Cómo lo logra? “Cuando una planta está bien nutrida, no está tan débil. La fertilización con materia orgánica, es un efecto acumulativo, la mayoría de las huertas ya tiene 5 años de manejo orgánico, entonces han ido ateniéndose a un efecto acumulativo de nutrientes de manera orgánica y natural”, aseguró el agrónomo. Esta estrategia le ha permitido abstenerse de utilizar sustancias tóxicas como pesticidas y herbicidas.

En segundo lugar, según él, resulta muy importante el uso de semillas certificadas que no tengan patógenos como bacterias y hongos que al estar en la planta desde el comienzo, contaminan el sitio de siembra y las especies, y exigen el uso de agroquímicos. En cuanto a las plagas, las alternativas están en el uso de sustancias naturales y en las prácticas culturales. Un ejemplo de sustancias naturales que ayudan a tratar enfermedades en la planta, según Castrillón, es el ácido láctico que puede combatir hongos como el mildew polvoso que ataca al romero. “Aplicamos suero de leche en canecas de 200 litros de agua y el ácido láctico actúa contra el hongo” aseguró el experto.

Este agrónomo de la Nacional maneja alternativas muy ingeniosas, que en la mayoría de los casos son prácticas culturales ancestrales. En primer lugar, explica que en sus fincas hacen uso de la aleopatía, que no es más que intercalar los cultivos de manera que los efectos que tienen plantas como el romero o la caléndula para alejar ciertas plagas de la tierra, repercutan en el bienestar de toda la huerta.

En segundo lugar existen prácticas como la de “aporcar”. Según Castrillón esto es “poner un poquito más de tierra al lado del tubérculo para que no quede expuesto al sol. Eso hace que, por ejemplo, en el caso de la polilla guatemalteca, que es una plaga muy fuerte para la papa, todos los huevos que puso la polilla, queden tapados y no puedan salir a la superficie.” explicó el agrónomo.

En tercer lugar, para controlar plagas como las hormigas en un árbol frutal, el dueño de Escarola asegura que se puede traer a ese mismo árbol tierra de otro hormiguero que contiene feromonas expulsadas por hormigas de otra colonia. Esto hace que las hormigas que estaban atacando el árbol se retiren del área por problemas de territorialidad.

En cuanto a los precios justos, Castrillón ha promovido la asociatividad entre los pequeños agricultores que le surten algunos de los productos que requiere su empresa. Gracias a ello, pueden acordar el mismo precio todo el año y eso permite que también el cliente pague lo mismo desde enero hasta diciembre.

A mayor escala está el negocio de Alexander von Loebell, un colombo alemán al que han llamado pionero de los negocios orgánicos en Bogotá por haber empezado hace 10 años con su tienda Bioplaza que, según él, ya va en el cuarto punto de venta. Von Loebell asegura que su modo de producción va incluso más allá de la agricultura orgánica y se constituye en lo que él llama producción

biodinámica. Lo que tiene de diferente su finca, con la que empezó todo el negocio de Bioplaza, es que es autosostenible en todo: desde los insumos para los cultivos hasta la alimentación para los animales. Cumple el principio de rotación de cultivos porque según él, la tierra acaba produciendo siempre lo mismo. Igualmente, no hace uso de pesticidas ni de fertilizantes.

Sin embargo desde su experiencia, es difícil crecer en el sector porque la gente no cree en ese tipo de producción. Von Loebell se quejó abiertamente de haber sido ignorado por los gremios en sus propuestas de producción orgánica y de la falta de empresarialidad y compromiso de los productores. “El 90- 95% de proyectos que yo había acompañado, asistido, yéndome a las fincas hablando miles de horas con campesinos puntuales, con empresarios, han fracasado”, explicó.

A pesar de ello, se muestra optimista respecto a la difusión de ese tipo de alimentación: “Pues que haya más Bioplazas -dice riendo- Si hay más Bioplazas, los que tienen más recursos aumentan el consumo, amplían la demanda y con eso hay ya más seguridad para el campesino, que vaya a producir mucho más y ofrecer un precio menor.”

Mejores mercados

Luego de revisar estos casos es fácil encontrar puntos en común que hacen de un negocio de producción de alimentos orgánicos algo viable. En primer lugar es evidente que existe un componente de consumo local, pues tanto Camelo como von Loebell y Castrillón mantienen sus negocios gracias a las fincas que sostienen cerca a la ciudad. Esto permite reducir otros costos como el del transporte e igualar los precios de alimentos orgánicos con los de alimentos convencionales que encuentran eficiencias sólo gracias al uso de productos químicos en el cultivo.

Otro elemento clave mencionado por los tres entrevistados es la ausencia de intermediarios. Según von Loebell, “los intermediarios cobran una millonada. Una canasta de mangos la compran, 10 o 12 unidades a 2000 pesos y la venden entre 20 y 30 mil pesos. Uno cobra 30 por ciento por el transporte, pero ya el 1000% de margen operativo es un robo”. De hecho lo que, según él, hace competitivas a sus tiendas es que le compra directamente a las fincas.

Por ello Juan Carlos Castrillón explicó que Escarola mantiene relaciones directas con sus clientes y que incluso comparte muchos de sus conocimientos sobre alimentación orgánica con la empresa. “Nuestro comercio es dirigido a minoristas y al cliente final. Le vendemos a consumidores de Bogotá, Cota, Chía, Cajicá, tenemos más de mil clientes, atendemos también algunos hoteles y trabajamos comercio justo”, explicó este ingeniero agrónomo quien se encuentra actualmente montando una página web para vender sus productos por internet, lo que, evidentemente, es una herramienta más para evitar la participación de intermediarios.

Por otro lado, uno de los temas más relevantes que también se ve reflejado en los casos anteriores es el uso de prácticas alternativas de manejo de plagas y de fertilización. En ello resalta la conciencia que tiene cada uno de estos productores sobre la relación entre su cultivo y el bienestar del medio ambiente que lo rodea.

Camelo explicó la necesidad de no acabar con la vida del suelo y todo el sistema que en él habita, von Loebell reforzó esto explicando que, cuando se alteran los ciclos normales del suelo con fertilizantes, vienen las plagas y la consecuente aplicación de plaguicidas lo que se convierte en un ciclo vicioso. Castrillón mencionó, también, la relación entre un terreno bien nutrido a partir de prácticas orgánicas y la fortaleza y salud de las plantas.

Todo esto representa otra de las razones por las cuales la implementación de un sistema de producción de alimentos diferente es urgente: las prácticas “cortoplacistas” de producción de alimentos, como bautizó Camelo a las grandes producciones y monocultivos durante la entrevista, tienen un impacto ambiental negativo que a largo plazo es insostenible.

Por último resulta evidente que estos líderes en la producción de alimentos orgánicos han recurrido a la asociatividad. Camelo habló de la Asociación de granjeros ecológicos de Guasca, Castrillón explicó que promovía la asociación entre sus proveedores para mantener un mismo precio todo el año y von Loebell preguntó durante la entrevista por otros productores orgánicos con los que pudiera contactarse.

La razón principal de este tipo de asociaciones es que una agricultura como la orgánica, que tiene en cuenta tantas variables (cuidado del medio ambiente, prácticas culturales de control de plagas, creación de fertilizantes a partir de insumos naturales) requiere de más trabajo, por lo que los volúmenes de producción de las fincas no suelen ser tan altos. Eso hace necesaria la unión entre varias fincas y productores, que juntos puedan ofertar sus productos a compradores más grandes y a mejores precios.

La agricultura familiar, una oportunidad

Lo anterior, le da relevancia a un tema vital para el futuro agrícola del mundo: La agricultura familiar, cuyo año se celebra en 2014.

Según datos publicados por el Banco Mundial en su *Informe de Desarrollo Mundial* del año 2008, tres de cada cuatro personas pobres en los países en desarrollo viven en zonas rurales y la mayoría depende de la agricultura para su subsistencia. A pesar de las difíciles condiciones en que sobreviven los pequeños agricultores, según la FAO actualmente el 80% de las explotaciones agrícolas de América Latina y el Caribe provienen de la agricultura familiar, el 70% del empleo agrícola de la región es generado por este sector y entre el 26% y el 67% del total de producción alimentaria está en sus manos.

Hechos como estos hacen que haya de parte de Gobiernos, Organizaciones Internacionales y ONGs un especial interés en este sector. Recientemente Fedesarrollo publicó un estudio donde advierte sobre el potencial de los agricultores familiares para generar desarrollo en el campo y fortalecer las economías locales colombianas. En ese sentido cabe destacar que desde organizaciones como la FAO se promueve la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en este sector de la producción de alimentos, con lo cual no sólo se fortalecen los pequeños productores sino que se asegura la inocuidad de los alimentos que llegan principalmente a manos de personas con bajos recursos.

César Marulanda, experto en agricultura y consultor de la FAO para la aplicación de las BPA en proyectos dirigidos a pequeños agricultores y a agricultores urbanos, asegura que, por ejemplo, en los proyectos de agricultura urbana que ha manejado la organización en Soacha, se enseña el uso de estos lineamientos que aseguran la calidad y la inocuidad de los vegetales y hortalizas cultivados a nivel familiar.

Con lineamientos como estos y con apoyo a la agricultura familiar, se asegura además la inserción de un sector marginado a la economía y se prepara el terreno para apoyar cada vez más una producción de alimentos a menor escala que facilite la aplicación de prácticas alternativas para el manejo de plagas, es decir que prescinda del uso de sustancias tóxicas riesgosas para la salud.

Conclusiones

Luego de examinar tres casos de producción orgánica de alimentos en los alrededores de Bogotá no es difícil pensar que una nueva forma de alimentarse es posible. Ni von Loebell, ni Castrillón, ni Amato, ni Camelo se conocen y, sin embargo, están trabajando todos hacia una misma causa. Esto nos hace pensar que existe una corriente crítica sobre la forma convencional de producir alimentos que no solo involucra organizaciones como la FAO o la OMS, sino que, por el contrario, está siendo liderada por los mismos consumidores y productores que, en sus experiencias, han entendido la importancia de la inocuidad y su relación con un estilo de producción de alimentos diferente.

Si a esto le añadimos el apoyo por parte de Gobiernos y organizaciones internacionales al sector de la agricultura familiar, el panorama es alentador porque una producción de alimentos a menor escala y un fortalecimiento de los mercados locales van de la mano con esa corriente de pensamiento.

Puede que en un principio sea más costoso alimentarse con productos limpios pero, como lo mencionaron los entrevistados, entre mayor sea la demanda de alimentos sanos, menores serán los precios. De todas formas, tal como lo planteó

Andrea Amato, la diferencia de costos entre consumir alimentos libres de sustancias tóxicas o consumir alimentos sanos puede verse desde otra perspectiva si se analiza el gasto no sólo de cada persona sino de cada país en cuestiones de salud. Como dijo Hipócrates: “Que tu alimento sea tu medicina”.

Conclusiones

La seguridad alimentaria es todavía un tema pendiente en la agenda periodística. En estos trabajos he intentado demostrar que es posible abordar el asunto para empezar a incorporarlo a los enfoques de los medios de comunicación. Las posibilidades de hacerlo son prácticamente infinitas, pues el asunto alimentario está asociado con la vida cotidiana de los 7.000 millones de habitantes del planeta.

Dramas como los de las comunidades Wayuu que no pueden producir más alimento, tragedias como la de los campesinos colombianos a los que su actividad ya no les está resultando rentable, dilemas como el desperdicio de comida y casos empresariales exitosos como solución a los problemas de inocuidad de los alimentos prueban que hay una gran variedad de temas que puede ser abordada por los periodistas.

En el ejercicio de utilizar los ejes que definen la seguridad alimentaria, quedaron en evidencia unos nuevos criterios de noticiabilidad.

Es claro que al tradicional enfoque sobre las tragedias de poblaciones enteras que padecen hambre o desnutrición, se le pueden sumar otros. Por ejemplo, en el caso de la historia relacionada con el eje de estabilidad “El agro en Colombia, ¿plato de segunda mesa?”, se evidenciaron los problemas de rentabilidad en la actividad agrícola.

En la historia asociada al eje de disponibilidad y que cuenta la historia de las comunidades Wayuu, se puso de relieve cómo el origen del problema es el cambio climático.

El reportaje sobre el desperdicio de alimentos señala la forma como falencias del sistema agroalimentario y aspectos culturales, llevan a que millones de toneladas de comida terminen en la basura.

En cuanto al eje de inocuidad, las historias de éxito de empresarios dedicados a producir alimentos orgánicos, mostraron cómo desde la iniciativa privada es posible encontrar salidas a la problemática de los agrotóxicos.

Todas ellas son historias que valen la pena ser contadas y que les muestran a los lectores nuevas perspectivas sobre los problemas que van a seguir enfrentando las sociedades. Con este ejercicio pongo en evidencia que es posible incorporar de manera permanente y más profunda el tema de la seguridad alimentaria a la agenda periodística.

Esta experiencia también me llevó a sacar conclusiones sobre la seguridad alimentaria. El reportaje de cierre aborda el asunto de la producción orgánica de alimentos como una opción de vida más saludable para las personas. Es decir, termina con el eje de la utilización de los alimentos que, en este caso, se enfoca

en la inocuidad. Sin embargo, durante su desarrollo, resultó evidente la relación entre muchas de las opiniones de los entrevistados citados en esa historia, con temas relevantes de los reportajes anteriores. Así, varios puntos clave que atraviesan todo el panorama salieron a la vista:

1. El sistema agroalimentario a nivel mundial tiene grandes fallas que se relacionan con la forma de producir alimentos a gran escala y con enfoques no sostenibles. Se ha puesto la eficiencia muy por encima de la calidad de los productos en términos de prioridades y se ha fomentado la concentración de la producción de alimentos, afectando las prácticas de producción y consumo locales y aumentando la huella de carbono de los alimentos.
2. Existe en Colombia una relación crucial entre la seguridad alimentaria, el bienestar de los campesinos y productores agrícolas y el desarrollo rural, cuya importancia no se ve reflejada ni en la presencia del Estado en las zonas rurales, ni en el apoyo que se les da a los productores desde el sector público y mucho menos en las políticas y los enfoques de desarrollo del país. El reciente paro agrícola es prueba de ello.
3. El mundo produce suficiente comida pero las fallas en el mercado de los alimentos impiden que estos se aprovechen en su totalidad y lleguen a toda la población.
4. El cambio climático y la variabilidad climática exigen la aplicación de medidas de gestión del riesgo y emergencia que le permitan a la gente estar preparada para eventos climáticos extremos como sequías e inundaciones que ponen en riesgo la seguridad alimentaria. Es clave hacer la transición entre la atención de emergencia y los programas de adaptación al cambio climático para que las personas mismas tengan en sus manos herramientas para gestionar el riesgo.
5. Es posible producir alimentos de calidad, con técnicas amigables para el medio ambiente y sin uso de sustancias tóxicas. La asociatividad, la recuperación de saberes ancestrales y de semillas locales, el desarrollo de técnicas alternativas para el manejo de plagas y enfermedades son elementos que hacen factible esa realidad.

Por último, cabe destacar que este trabajo no termina con un reportaje sobre la producción y consumo de alimentos limpios y de buena calidad, por pura casualidad. El papel del consumidor en el sistema de producción de alimentos resulta vital pues entre más consciente sea este de que sus elecciones personales repercuten de manera directa, no solo en su salud sino en este sistema, más fácil será transformarlo.

La finalidad de este trabajo era exponer todas estas realidades a través de textos periodísticos, para facilitar el conocimiento de las diferentes problemáticas de la seguridad alimentaria. Incorporar estos temas a la agenda de los medios de comunicación es uno de los caminos por recorrer para alcanzar la meta de que los

ciudadanos tengan mejores elementos de juicio sobre uno de los desafíos más importantes para la humanidad hoy. Somos nosotros, los ciudadanos, la principal fuerza que puede llevar hacia los cambios necesarios en el mercado de alimentos, única vía para garantizar la seguridad alimentaria en el planeta.

Referencias

- Diezhandino, M. (1994). El quehacer informativo. el arte de escribir un texto periodístico: algunas nociones válidas para periodistas. Bilbao: Editorial Universidad del País Vasco.
- El Espectador. (2 de agosto de 2013). Siguen denuncias por demoras en entrega de alimentos a población vulnerable. Recuperado de: <http://www.elespectador.com/noticias/bogota/siguen-denuncias-demoras-entrega-de-alimentos-poblacion-articulo-437639>
- El Tiempo. (30 de julio de 2013). Mueren tres niños indígenas por intoxicación en el Chocó. Recuperado de: http://www.eltiempo.com/colombia/medellin/ARTICULO-WEB-NEW_NOTA_INTERIOR-12956342.html
- Fajardo, D. (2012). Reflexiones sobre la contribución del “modelo” de desarrollo agrícola a la perspectiva de una crisis alimentaria en Colombia. En: Mendes J. (ed). (2012). Capitalismo, Tierra y Poder en América Latina 1982-2012. CLACSO: Bogotá.
- FAO, FIDA & PMA. 2012. El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2012. El crecimiento económico es necesario pero no suficiente para acelerar la reducción del hambre y la malnutrición. Roma, FAO.
- FAO. (13 de Noviembre de 1996). Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial y Plan de Acción de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación. Recuperado el 29 del julio de 2013 en <http://www.fao.org/docrep/003/w3613s/w3613s00.htm>
- FAO. (2006). Informe de políticas número dos. Recuperado el 29 del julio de 2013 en ftp://ftp.fao.org/es/ESA/policybriefs/pb_02_es.pdf
- FAO. (2007). Cambio climático y seguridad alimentaria: un documento marco. Roma: FAO.
- FAO. (2011). Precios de los alimentos: de la crisis a la estabilidad. Día Mundial de la Alimentación. Roma: FAO
- FAO. (2011b). Looking ahead in world food and agriculture: Perspectives to 2050. Roma: FAO
- FAO. (2013). FAO in emergencies. Recuperado el 29 de 07 de 2013, de <http://www.fao.org/emergencies/en/>
- FAO. (2013b). Hunger Portal. Recuperado el 29 de julio de 2013 en <http://www.fao.org/hunger/es/>

- FAO. (2013c). Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. Recuperado el 29 de 07 de 2013, de Inocuidad de los alimentos: <http://www.rlc.fao.org/es/temas/inocuidad/>
- FAO. (2013d). El Estado Mundial de la Agricultura y la Alimentación. Roma: FAO.
- FAO. (2013e). La resiliencia de los medios de vida – Programa marco de reducción del riesgo de desastres para la seguridad alimentaria y nutricional. Roma: FAO.
- Figueroa, D. 2005. Acceso a los alimentos como factor determinante de la seguridad alimentaria y nutricional y sus representaciones en Brasil. Rev. Costarric. Salud Pública vol.14, n.27 [citado 2013-07-29], pp. 77-86 . Disponible en: http://www.scielo.sa.cr/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1409-14292005000200009&lng=es&nrm=iso
- La Vía Campesina. (2011). Los pequeños productores están enfriando el planeta. En la revista Semillas 46-47.
- Leñero, V., & Marín, C. (1986). Manual de periodismo. Mexico: Grijalbo.
- Martínez, J. L., & Santamaría, L. (1996). Manual de Estilo, Instituto de Prensa de la Sociedad Interamericana de Prensa. Indianapolis: Inter American Press Books.
- Parratt, S. F. (2003). Introducción al reportaje: antecedentes, actualidad y perspectivas. Santiago de Compostela: Servicio de Publicaciones e Intercambio, Universidade de Santiago de Compostela.
- Patel, R. (2008). Obesos y famélicos: El impacto de la globalización en el sistema alimentario mundial. Barcelona: Los Libros del Lince.
- Portafolio. (23 de Junio de 2013). Producción mundial de granos crecerá 7 %. Recuperado de: <http://www.portafolio.co/negocios/produccion-mundial-granos-2013>
- Prada, R. (2011). Manual de Géneros periodísticos. Chía: Ecoe Ediciones.
- Tokar, B. (2013). La Soberanía Alimentaria y la Justicia Climática. En Movimientos Alimentarios Uníos. Bogotá: ILSA
- Vivaldi, GM. (1993). Géneros periodísticos. Madrid: Paraninfo

Anexos

Entrevistas: El Agro en Colombia ¿plato de segunda mesa?

Rafael Zavala

Representante de la FAO en Colombia

Agosto 30 de 2013

RZ: Rafael Zavala

A: Adriana

RZ: Más allá de si los precios son altos a nivel internacional, si tiene mucho que ver para los mercados locales la tasa de cambio. Si hay dólar barato, eso promueve importaciones. Entonces por ejemplo, si hay dólar barato, va a ser más fácil la entrada de arroz, la entrada de leche, etc. (...)

Por ejemplo el arroz de Ecuador o el arroz de Perú entran más fácil si tiene la tasa actual. Si está un poco más arriba ya cuesta más trabajo, entonces ya es más competitivo el arroz interno.

A: En su opinión qué tan grave es el tema de las alzas de los precios.

RZ: Lo de grave, es qué tan peligroso. ¿Qué tan importante es? Pues sumamente importante porque estamos hablando del alimento, de lo que consume la población.

La revolución árabe... tú te pones a ver y eran gobiernos que llevaban muchísimos años, empezó a haber carestía, empezó a haber problemas con los alimentos, empezó a haber desabasto y ahí sí se armó la gorda. Fuera de eso, todo lo demás permanecía igual: el control de Gobierno, estaban los medios de comunicación, llevaban muchos años ahí y eran países petroleros con precios altos etc. Empezó a repercutir en los precios de los alimentos y en otro tipo de factores y ya la gente lo sintió en sus bolsillos. Entonces ahí está un ejemplo de qué tan importante es.

Ya como Estado, como Gobierno, sí se necesita toda una estrategia para controlar, y poner toda una red de seguridad para que los pobres ya no caigan más abajo. Eso significa comprar alimentos. Entonces si de por sí ya un porcentaje de la población, sobretodo en economías como la de Colombia, las latinoamericanas, México etc. Siempre va a haber un porcentaje ahorita en esta época de población que está hasta abajo y se tiene que controlar y mantener, pues con unos precios más altos, sale aún más caro. Entonces, un programa de ayuda alimentaria, más otro de promoción social, más otro de generación de empleos, pues son programas muy costosos, si a eso le subes el precio de los

alimentos, lo que va a suceder es que ese programa que tú tenías con la intención de que tuviera una cobertura del 20% de la población, nada más te va a alcanzar para el 15 o para el 12 y eso es un problema de inestabilidad social, por supuesto.

Rafael Zavala

Representante FAO Colombia

Mayo 17 de 2013

RZ: Rafael Zavala

A: Adriana

A: Señor Zavala, Representante de la FAO en Colombia, hoy en día la FAO hace mucho énfasis en la Agricultura Familiar como tema clave en la lucha contra el hambre y en enfoques como el del paradigma de la Intensificación Sostenible de la Producción Agrícola ISPA. ¿Cuál es la diferencia entre el enfoque actual de la lucha contra el hambre y el de hace 70 años cuando empezó la Revolución Verde? ¿En qué momento se considera el enfoque que se maneja en la actualidad de la Seguridad Alimentaria y Nutricional?

RZ: Primero vayamos con la diferencia entre el enfoque de la posguerra de los cincuentas. Se trataba de aumentar la producción de alimentos ante la necesidad de tener alimentos sobre todo en zonas de alta densidad de población, concretamente África y Asia. Entonces, tomando en cuenta los adelantos tecnológicos en ese entonces, empezaron las semillas híbridas, empezaron las semillas seleccionadas con mayor cantidad de luz, ósea con 12 horas de luz ya podían empezar a producir. Empezaron las semillas seleccionadas, entonces de lo que se trataba era de producir más alimentos, punto. Era con alta tecnología, en zonas muy apropiadas para la agricultura, cosa que nada más existía en ciertas áreas, en ciertas regiones y eso sacó a muchos de la competencia. Era un alto uno de insumos, en ese entonces no había por qué preocuparse de los recursos naturales, pero bueno, fuimos aprendiendo la lección, con todos los desencadenamientos de erosión que se provocaron... se cumplió el objetivo, no hay que vilipendiar a la revolución verde porque siempre produjeron alimentos para la población mundial, para un mundo que estaba creciendo y la reflexión era "tenemos que seguir produciendo pero con menores costos". Los costos ambientales fueron muy elevados. Si nos fijamos, hasta el día de hoy, el precio de los alimentos es un reflejo del precio de petróleo, eso es un síntoma claro de que todavía se usan muchísimos insumos derivados del petróleo para la producción de alimentos.

El enfoque ha cambiado en la racionalidad y también en el cómo producir. La Revolución Verde era en grandes extensiones con gran cantidad de insumos, grandes extensiones y se producía mucho, con calidades muy variables. En ese entonces, la tecnología todavía no daba cuenta de ciertos riesgos por ejemplo del

uso de pesticidas, de herbicidas etc. Que fueron muy dañinos a la salud sobre todo en países del tercer mundo. Ahí también estamos abarcando otro tema que es el de la ferocidad de los mercados y de las industrias. Aquellas industrias que catalogaban como nocivos a ciertos herbicidas en países como Francia, Estados Unidos, todavía tenían mucho producto almacenado y ¿a dónde crees que fueron a parar? Obviamente a países con normatividades más laxas, entonces eso fue a costas del medio ambiente eso fue a costas de la salud.

A: ¿Cuál fue el vínculo entre eso y la Agricultura Familiar?

RZ: Ahora, el cambio es el siguiente. Para que funcionara bien la revolución verde, tenía que ser en grandes extensiones, con tierra obviamente, con los que eran pocos que producían mucho. Esa realidad era muy poco repetible en muchos países cuando nos damos cuenta que la gran mayoría de los productores tienen poca extensión de tierra y con un alto uso de mano de obra familiar. No se está vilipendiando ni hablando mal de la mano de obra contratada, pero sí la agricultura familiar es con una mayor mano de obra dentro de la casa, del hogar y menor mano de obra contratada, en épocas de cosechas.

Entonces el enfoque fue cambiando de las grandes extensiones a la agricultura familiar, tomando en cuenta las otras tareas de la agricultura. Las otras tareas son... no, nada más se produce alimento, pero también tiene que generar fuentes de empleo que no genera la industria. Se tiene que promover el arraigo en las zonas para disminuir la migración de tal modo que la gente tenga una alternativa de vida digna en su zona y no se tenga que ir a la ciudad. Se fue combinando eso... los problemas ambientales, producto del alto uso de los insumos, del alto precio del petróleo. Los flujos de migración fueron bárbaros de las zonas rurales a las ciudades, de tal modo que provocó hacer un alto en el camino y decir: bueno aquí hay algo que no está funcionando bien. Entonces se promovió más el uso sostenible de las tecnologías, la racionalidad de los recursos y la mano de obra familiar. La promoción de sistemas de seguridad alimentaria, basados en sistemas de producción de pequeña agricultura, de agricultura familiar, le llamamos en FAO.

Al mismo tiempo se generó un fenómeno, no sé si te fijas Adriana, la mayoría de maíz, de trigo, de arroz, se produce en 5 países del mundo y hay muchos países que son totalmente dependientes de alimentos. Entonces esa alta dependencia del exterior, provocó una corriente de pensamiento más dirigida hacia la disponibilidad y acceso de los alimentos. Te estoy hablando de la cumbre de Rio, por ahí en 1986 empezó una corriente fuerte, crítica y de pensamiento acerca de lo que era la seguridad alimentaria y fue, si no mal recuerdo, en 1992 que se acuña el término de seguridad alimentaria.

José Leibovich

Economista de la Universidad de los Andes con Doctorado en la Universidad de París, con experiencia en diferentes cargos en el Banco de la República, el Ministerio de Comercio Industria y Turismo, el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Ex Subdirector de Planeación Nacional y autor del reciente estudio de Fedesarrollo “Políticas para el desarrollo de la agricultura en Colombia”

Agosto 22 de 2013

JL: José Leibovich

A: Adriana

A: Yo quería entender un poco cuales son las prioridades, por qué estamos yendo hacia allá y por qué no importa tanto volvernos dependientes o si sí importa y hay un error.

JL: (...) La seguridad alimentaria es un tema muy importante obviamente en cualquier sociedad, pero la seguridad alimentaria no quiere decir el auto abastecimiento a cualquier costo, la seguridad alimentaria quiere decir, para una nación, tener los mecanismos y tener la capacidad de poder generar, sea por producción doméstica o por importaciones, la oferta necesaria y suficiente de alimentos de una dieta balanceada que requieren los pobladores de nuestro país.

(...)

Resulta que bajo el concepto de seguridad alimentaria tradicional aquí se ha considerado que lo importante es que podamos consumir el arroz producido al campo, pero resulta que ese estudio de Fedesarrollo lo que ha mostrado es que si pudiéramos consumir a los precios de los mercados internacionales, ya sea el producido acá o el importado podría reducirse la pobreza en el orden, de 250.000 personas, que podrían salir de la pobreza simplemente por poder comprar arroz más barato. Entonces la seguridad alimentaria a qué costo. Yo creo que hay que abrir una discusión y plantear que la seguridad alimentaria que es para toda la población, y hoy en día tenemos una población urbana que es más del 75%. Como nación tenemos el deber de estar pendientes de que toda la población tenga acceso a precios razonables, no es acceso a precios exorbitantes, nosotros en Colombia tenemos varios productos que con las políticas tradicionales ciñen en niveles de protección excesivamente altos y eso castiga a la mayor parte de la población.

A: ¿Cuáles son esos productos?

JL: El arroz, el azúcar... el precio del azúcar en Colombia es uno de los más altos del mundo.

(...)

A: ¿Ese es el caso de los productos que estuvieron el lunes manifestándose con el cacao, la papa?

JL: No, hay de todo. Hay productos por ejemplo el tema de la papa, el tema de la leche, el tema del cacao, cada uno es una problemática distinta porque el cacao no tiene ningún problema con los TLC. El cacao, nosotros somos productores que tenemos todas las posibilidades de volvernos unos exportadores tremendos, la papa...somos autosuficientes, eventualmente a veces importamos y a veces exportamos. Hay que distinguir: hay productos que tradicionalmente han sido muy protegidos y que con los TLCs a largo plazo van a sufrir las consecuencias de eso que estoy comentando y es que se disminuye la protección para esos productos.

A: ¿Cuáles?

JL: Azúcar y arroz, pero cacao leche, papa, café(...)

A: Usted decía que antes la seguridad alimentaria había sido observada a nivel nacional como la capacidad de auto abastecernos. ¿En qué momento eso cambió? Y ¿qué es lo que ha cambiado el gobierno y las políticas que se han hecho para acomodarnos a esta nueva perspectiva de la seguridad alimentaria?

JL: ¿Cuándo cambió ese concepto? No es que haya cambiado, es que hay varias aproximaciones al concepto de seguridad alimentaria.

A: Yo le digo esto porque el señor Fajardo me pasó unos datos creo que eran del año 1979, si no estoy mal, en el cual se muestra un poco la autosuficiencia, por lo menos estamos al 90%, y yo no sé, usted me corregirá, pero en ese momento se pensaba que eso era importante para mantener la seguridad alimentaria.

JL: Sí, sí, sí de acuerdo. Ese es un tema bien interesante y bien complejo porque ¿de dónde surge el concepto de la seguridad alimentaria? Es un concepto que surge particularmente de Europa de la posguerra, básicamente por las consecuencias de la guerra obviamente poblaciones en Europa, las poblaciones sufrieron de circunstancias, por la propia guerra, de inseguridad alimentaria. (...)

A: Pero en Colombia cambió, ¿Por qué esas cifras muestran casi un 90% de autosuficiencia y hoy el nivel de importación es mucho más alto? Mi pregunta es: ¿Cuándo cambió eso?

JL: Eso ha ido cambiando, pues obviamente hay posiciones muy respetables pues Darío Fajardo es una persona muy respetada y muy conocedora y muy estudiosa de todos estos temas, él seguramente le habrá comentado que es un viraje en la política que es equivocado.

Eso ha cambiado básicamente desde finales de los 80 cuando la política pública comenzó a considerar que ese modelo predominante que hubo en Colombia, pero que no fue solo en Colombia, fue en un grupo importante de países de la América Latina y que se llamó el modelo de la sustitución de importaciones, que es el modelo dominante desde los años 50 y que, básicamente, fue una política muy

proteccionista para decir vamos a estimular la producción doméstica, vamos a estimular nuestra propia industria, nuestra propia agricultura para que ella pueda salir airoso de ella, vamos a hacer una política proteccionista. A finales de los 80, y particularmente la década de los 90, llegó un gobierno de corte liberal que planteó que la economía colombiana debía ir dando un viraje en esa dirección porque esa visión nos condena a tener una productividad, un desarrollo económico muy cuestionable porque estaba basado en la protección y por la misma protección estábamos perdiendo oportunidades a través del fenómeno de la globalización, bajo una concepción de ventaja comparativa y ventaja competitiva, desarrollar sectores en Colombia que no solamente estén pensados para la producción interna sino para la producción de los mercados internacionales. (...)

A: ¿En qué productos se ha volcado la atención del gobierno para poder ser competitivos en este mercado internacional y que productos han quedado de pronto rezagados?

JL: Con estos TLCs y con la apertura Colombia tiene un gran potencial y eso nunca ha sido objeto de la política pública, entonces desde siempre los productos que tuvieron la protección, los apoyos y toda la ayuda fueron estos productos, que entre otras tienen un poder político muy importante. Los arroceros son senadores y tienen representante en el congreso, ¿Me explico?

Hay una grande cantidad de productos que son de origen de producción campesina, muchas hortalizas, frutas son productos que tienen un tremendo potencial para ser exportados al mundo. Pero para eso, estos productores necesitan que la política pública que los apoye y los apoye no es regalándoles plata, sino dándoles subsidios como están dando a los que hoy salen a bloquear la carreteras, que terminan negociando y les dan un subsidio...eso no resuelve nada. Todos estos productores quieren unas cosas que el mercado no soluciona. (...)

A: ¿Qué pasa con todo este cuento de la subida del precio de los alimentos? ¿Qué piensa usted de eso en un país, que se va volviendo cada vez más dependiente? ¿Es un riesgo?

JL: ¿Pero cuáles subidas de los precios?

A: La subida de los precios que se dio en el 2007-2008 y la que se dio también este año al comienzo del año. En eso la FAO ha dicho que los más afectados son efectivamente los más dependientes, que dependen de los precios internacionales y si suben drásticamente de un momento para el otro, pues obviamente la gente se va a afectar. ¿Cuáles son las ventajas y las desventajas, en ese sentido, teniendo cuenta el tema de los precios en subida?

JL: Sí, ese es un tema bien delicado, efectivamente si estamos más abiertos estamos más sujetos a esas volatilidades de precios, entonces ese sí es un tema riesgoso. En ese sentido, recogiendo la visión europea de la seguridad alimentaria puede tener razón decir, no puedo dejar totalmente que el país dependa totalmente de la situación internacional porque, efectivamente, que se produzca

una grande escasez internacional en el mundo de tal producto, dispara el precio, entonces: ¿Qué hacemos si nosotros somos importadores de ese producto?

Tenemos un problema, en ese sentido yo no estoy diciendo que debe ser arrasada la producción nacional de esos mismos productos, tiene que tener unos niveles razonables de protección. A lo que más énfasis yo creo que hay que darle es a la política pública, es apoyar a los agricultores para que logren, no de manera artificial sino con nuevas variedades y tecnología, con capacitación, con organización de los productores, con una serie de alimentos que yo creo que al día de hoy, la política de hoy, está muy despelotada, no lo está haciendo de manera consistente. Pero todos esos elementos podemos seguir teniendo esas producciones, pero de manera más competitiva. Eso es lo que yo creo que está faltando, una política más consciente, volcada a mejorar la productividad de la agricultura. Creo que esa es la mejor política para la seguridad alimentaria.

Darío Fajardo

Experto en Desarrollo Rural en Colombia y en temas de conflicto, agricultura e historia del país. Miembro de la Academia Colombiana de Ciencias Económicas. Antropólogo con posgrado en historia en la Universidad de Berkeley. Fue Director del Instituto SINCHI, del proyecto piloto Zonas de Reserva Campesina con el Banco Mundial y el IICA y Oficial de Programas de la FAO.

Abril 24 de 2013

DF: Darío Fajardo

A: Adriana

A: Señor Darío Fajardo, uno de los mayores expertos del tema de desarrollo rural y agricultura en Colombia, muy buenos días. (...) ¿Cuáles son los mayores obstáculos de la recuperación de la agricultura familiar y de favorecer lo local en un contexto de globalización y de mercados internacionales y de tratados de libre comercio?

DF: Digamos que los adversarios de este procesos son muchos y poderosos, porque el tema del libre comercio no es un tema simple, es un tema en el que el país se vería obligado y se está viendo obligado a absorber excedentes de otros países.

Las condiciones actuales del comercio internacional son altamente desfavorables para fortalecer nuestra agricultura, porque nuestro mercado se abre para la importación de bienes que vienen de economías en donde hay un subsidio muy alto para la producción agrícola y que entran a competir con una producción totalmente desprotegida, como es la nuestra. Con costos muy altos de producción, que tienen que ver con los costos de la tierra que está muy concentrada, con la

ausencia de tecnologías. Según el plan de desarrollo, más del 45% de los productores carece de asistencia técnica, entonces las condiciones en las que estamos produciendo son muy desfavorables.

A: ¿En Estados Unidos esa concentración de la tierra no se da?

DF: No se da. Hay una configuración muy distinta de la estructura productiva, hay inmensas empresas, pero hay de todas maneras espacios para la producción doméstica. Y ellos están de todas maneras recibiendo un subsidio indirecto porque en los EE.UU el desarrollo del modelo tecnológico recibe grandes recursos por parte del Estado. El sector privado tiene una estructura que desarrolla los modelos tecnológicos aunque sean privados. De todas maneras, a través de la financiación del Estado y de los recursos que aporta el sector privado para el desarrollo productivo... Es decir los centros de investigación son centros de investigación con inmensos recursos que les permiten construir modelos tecnológicos, con los que ellos entran a competir con nosotros.

A: ¿Decíamos que es un modelo que tiende a debilitar la soberanía alimentaria? ¿Cuáles son los problemas de eso?

DF: ¿Cómo se causa?... Digamos que nosotros hemos ido perdiendo la capacidad de decidir sobre nuestra agricultura, que ese es un elemento central de la soberanía alimentaria - que cada país decida qué va a producir-. Nosotros perdimos esa capacidad, en la medida en que la hemos ido desmantelando, el Estado ha decidido desmantelar su capacidad de asistencia técnica.

A partir de los años 90, nosotros, que teníamos una mediana capacidad de asistencia técnica, no la hemos sustituido, no la hemos fortalecido, no la hemos reemplazado. El plan de desarrollo vigente en este momento dice que más del 45% de los productores carecen de asistencia técnica. Entonces el manejo de plagas, los problemas de fertilización de los suelos y de los insumos técnicos de la producción han tenido que ser improvisados por los productores en algunos casos apoyados por los gremios, pero la producción campesina no tiene es tipo de asistencia. El productor campesino depende mucho de su experiencia y de su propia inventiva para buscar el desarrollo tecnológico.

Eso lo vemos reflejado en un caso dramático, que es el caso del café. La producción cafetera ha caído de 12 millones anuales de sacos que teníamos, a menos de 8 millones de sacos de café. Inclusive tenemos que atender los compromisos internacionales, importando café y atender la demanda interna, importando café. ¿Porque ha habido una caída cafetera? ¿Y los cafeteros? ¿Cómo lo manifestaron, ahora recientemente en la movilización? Ellos se quejan de que no tienen el apoyo del Estado para producir entonces se ha caído la producción cafetera. Problemas fitosanitarios que afectan el café no han podido ser atendidos de manera adecuada porque se cayó el sistema de asistencia técnica que tenían los cafeteros que era lo más desarrollado que teníamos. Otros sectores de la producción como los alimentos de consumo directo, como los que producen los campesinos, también se han caído. Te decía que en el año 89 el

gobierno hizo un estudio sobre el desarrollo de la agricultura colombiana y en ese momento Colombia era un país que se autoabastecía, es decir, nuestros indicadores de satisfacción alimentaria estaban por encima del 90%. En este momento nosotros estamos importando la mitad de los alimentos. Nosotros en 20 años pasamos de ser un país que se autoabastecía, que tenía hasta cierto punto unos niveles de soberanía alimentaria... teníamos las decisiones sobre lo que producíamos... pasamos a ser un país dependiente en un 50% de importaciones. Eso muestra de una manera brutal la situación de nuestro abastecimiento alimentario, estamos dependiendo en un 50% de las importaciones. Por otra parte, nosotros tenemos un potencial agrícola de unos 20 millones de hectáreas.

A: ¿Eso comparado a nivel mundial con otros países?...

DF: Es alto, inclusive en este momento se estima que para satisfacer las necesidades alimentarias del mundo se necesitarían unos 150 millones de hectáreas, nosotros podríamos estar participando con 20 millones de hectáreas. Tenemos el potencial para producir y no alcanzamos a estar utilizando 5 millones y al mismo tiempo tenemos en ganadería extensiva aproximadamente 39 millones de hectáreas para un hato que no llega a los 26 millones de hectáreas, es decir tenemos menos de una cabeza por hectárea.

(...)

A: ¿Es posible concebir la agricultura familiar como solución de los principales problemas de seguridad alimentaria del país?

DF: Si, evidentemente. No digamos que sea la solución, pero si es un elemento muy importante para comenzar a resolverlo ¿Por qué vía? Si nosotros fortalecemos lo que pudiéramos llamar los anillos de abastecimiento alimentario...

La agricultura familiar tiene la posibilidad de resolver una parte muy importante pero en la medida en que se tome una serie de directrices, de políticas. Yo creo que un objetivo sería poder facilitar el abastecimiento de las ciudades fortaleciendo los anillos de producción en el entorno de las ciudades... que no tengamos que traer la comida desde el Caquetá.

A: Mejorar sistemas de distribución...

DF: De distribución de la tierra que facilite la estabilización de agricultura doméstica en el entorno de las ciudades. Pudiera llamar como anillos de abastecimiento de agricultura doméstica para las ciudades. Cada ciudad nuestra debería tener un anillo, o anillos, de abastecimiento por agricultura familiar.

A: Que no sucede porque se concentra mucho en Bogotá...

DF: ... Se está deteriorando el uso de los suelos. En lugar de proteger los suelos que son muy difíciles de recuperar, los estamos avasallando. Procesos de desarrollo industrial, vivienda de lujo en el entorno de las ciudades...ese no es el patrón más adecuado para asegurar el abastecimiento alimentario. Lo que digamos protegiera los suelos en primer lugar, que protegiera la diversidad y que

protegiera el abastecimiento de agua. Pero lo que estamos haciendo va en contra... nosotros impulsando la creación de represas para generar energía eléctrica, para exportar estamos haciendo cosas muy absurdas, es decir en lugar de aprovechar los recursos como más beneficiaria la población, estamos aprovechando los recursos en función de las necesidades de las transnacionales, por ejemplo, productoras de energía para exportar. (EGESA, por ejemplo.) Nos toca pensar mucho el país, como el ordenamiento de nuestros recursos, de la distribución de la población, de qué hacer con las ciudades, de qué tipo de distribución de la población es la que nos beneficia más. Seguir creciendo en estas ciudades o disminuir la presión sobre estos espacios y favorecer el tipo de asentamiento más amigable con la naturaleza y con la economía.

A: Porque este modelo que erróneamente hemos venido favoreciendo está generando, a parte de la violencia, la migración de las personas del campo a las ciudades...

DF: Estamos favoreciendo la migración del campo hacia las ciudades cuando la economía no está facilitando la generación de empleo. Eso es una tragedia porque se viene la gente del campo hacia las ciudades ¿a hacer qué? Primero a ampliar los cinturones de pobreza. En segundo lugar es una población que llega y no encuentra empleo. Aquí lo que crece es la informalidad, el empleo informal, la gente parada en los semáforos vendiendo cigarrillos y comiendo candela. Pero no es una población que se traslade del campo hacia la ciudad para mejorar su calidad de vida. Muchas veces lo hace para proteger su vida, por la misma violencia, pero la presión que ellos llegan a hacer en las ciudades sobre los servicios, sobre una precaria estructura del empleo... lo que hace esa presión de la población es presionar a la baja los ingresos porque nosotros tenemos una oferta de población muy grande que está dispuesta a engancharse por el salario que le ofrezcan. Entonces eso lo que está generando, además de la inseguridad, además de la pobreza, está generando una presión hacia la baja de los salarios porque tenemos mucha gente, en condición de ofertarse en el mercado laboral con el salario que le ofrezcan y eso es lo que permite medidas como las que han llamado flexibilización laboral: ...deteriorar las condiciones de contratación de los trabajadores. Es que pensar que en Colombia tenemos una población desplazada de 5 millones de personas, tenemos que verlo en términos de lo que es el mercado laboral. Son 5 millones de personas que llegan al mercado laboral y están dispuestas a engancharse con lo poco que se les ofrezca. Es eso lo que hace deteriorar incluso los salarios y favorecer la informalización del trabajo.

A: A parte de la violencia, qué otros incentivos cree que tiene la gente que viene a las ciudades... es tal vez un punto clave que yo he manejado con gente que sé que piensa muy diferente y dice que la gente no se quiere más quedar en el campo porque quiere otro estilo de vida, porque quiere que sus hijos estudien en las universidades y salgan del país y entonces decirles que se queden en ese modelo de agricultura familiar y de vida rural, es un poco injusto.

DF: Claro, es decir, pretender que uno puede hacer atractivo el campo en las condiciones que el campo le ofrece hoy a la población es injusto. Inclusive dentro de la lógica de la restitución y de la atención a las víctimas, es absurdo pensar que a la población hay que llevarla a las condiciones en las que estaba cuando fue expulsada del campo porque esas no son las condiciones dignas para la población. La pobreza se concentra fundamentalmente en las áreas rurales. Los mayores niveles de pobreza de la población están en las áreas rurales.

(...)

A: Yo creo que esas serían todas mis preguntas. Señor Fajardo, mil gracias por su tiempo.

Víctor Correa

Vocero de la Mesa de Nacional de Unidad Agraria y del Movimiento por la Dignidad de los Cafeteros

Agosto 26 de 2013

VC: Víctor Correa

A: Adriana

VC: En este momento en Colombia se está viviendo un Paro Nacional Agropecuario. Ese paro está en cabeza de la Mesa Nacional de Unidad Agropecuaria, donde convergemos cafeteros, cacaojeros, lecheros, paperos, arroceros, maiceros, algodóneros, aguacateros, paneleros, transportadores de carga entre otros gremios.

Esta mesa surge a partir de unos incumplimientos que este gobierno tuvo con unos acuerdos que se firmaron con los distintos gremios por separado. Esos acuerdos incluían unas negociaciones puntuales para cada sector. Pero también de manera adicional algunos puntos que faltaban por negociar, es decir algunas cosas concretas para el levantamiento de paros y movilizaciones. Esos puntos son transversales a todo el sector agropecuario y cada uno de los sectores que firmaron con el Gobierno los tenían en su agenda de negociación. Precios de los insumos, política medioambiental, restricción de importaciones y de contrabando y una nueva política crediticia que realmente sirva al fomento del agro y que no convierta al campesino en un esclavo del sector financiero. Esos cuatro puntos en particular se convirtieron en la agenda de la movilización convocada por la Mesa Nacional de Unidad Agropecuaria y adicional a eso los puntos que a cada sector le atañen en particular. Cada sector tiene sus características que llevan a que tengan que iniciar unas negociaciones muy puntuales que no son objeto de un trabajo colectivizado.

Esos son los cuatro puntos que nos motivan... cuáles son los fundamentos: los agroinsumos en Colombia, hay lugares donde tranquilamente se pueden estar pagando un 50, un 60 y hasta un 80% más en los vendedores minoristas que en los precios internacionales. Por eso es imposible que nosotros podamos mantener una buena productividad y una adecuada competitividad con los países con los que hemos firmado tratados y tienen agroinsumos a un costo bastante bajo. Ese es una de las razones... en este punto se incluye también el alto precio del ACPM. Ese es un punto en el que tenemos acuerdos también y hemos logrado converger con el sector transportador de carga. Pues eso afecta todos los costos de producción de todos nuestros productos agropecuarios y en últimas también es un elemento que es el combustible de nuestra economía; la energía es economía.

El otro punto, las importaciones y el contrabando, la entrada en vigencia de los tratados de libre comercio y la entrada masiva por otras vías de productos agropecuarios está afectando enormemente la producción nacional y a los productores nacionales. Los lecheros, los arroceros y demás reclaman, precisamente que con la falta de posibilidad real y material de competir con los mercados con los que se han firmado tratados de libre comercio están condenados a desaparecer.

A: ¿Usted tiene cifras de esas diferencias entre los precios de importación y los precios nacionales?

VC: Si quieres te puedo dar los teléfonos de cada uno de los gremios... En el caso mío yo soy cafetero y a nosotros el tema de las importaciones nos afecta porque están entrando a Colombia más de un millón de sacos de café por año, de manera legal y son los que están surtiendo el mercado interno. Hace que los cafés que no son cafés excelsos se queden represados a bajísimos costos....

A: Todos dicen que los precios a los que entran los productos importados tienen subsidios y pueden ser menores porque no tienen aranceles y comparados con los precios nacionales es injusta la competencia. ¿Por ejemplo en el sector cafetero cuál es esa diferencia?

VC: Uno de los elementos es que el café se mide bajo la ley de oferta y demanda. Eso aquí en Colombia no es la excepción, el hecho de que entre un millón de sacos tira abajo el precio de nuestros cafés. Estos cafés son los cafés que entran para solubles y también para mercado interno. Hay una diferencia importante entre el café que se exporta en Colombia, es decir el precio del café que se exporta y el precio que se tiene aquí en el país y eso varía mucho en relación al precio internacional. Pero por ejemplo, para el caso de marzo, poco tiempo después del paro cafetero en el que estábamos, en ese caso el precio se desplomó mucho. Estamos hablando de 270 centavos por libra, lo que se podía exportar al extranjero y el café que entraba entraba a 142 centavos de dólar. Nosotros exportamos una buena cantidad de café pero el café que se exporta es el café excelso de alta calidad pero ese no es el total de nuestra producción, entonces nuestro café queda compitiendo con ese café de 142 centavos de dólar por libra y

eso hace que en el marco de esa competencia tengamos que competir con los precios del café que se está importando. La realidad práctica es que a uno le sale más barato dejarla pasiva en el finca que sacarla porque los costos del transporte se come el precio... de 600 a 800 pesos.

En contrabando no te sabría decir una cifra exacta de cuánto contrabando está entrando, pero si hay una gran cantidad de café que está entrando por este medio. Eso en cuanto a importaciones y contrabando del café.

El otro elemento o el otro punto de negociación es la política crediticia. La cartera cafetera que está a más de 900.000 millones de pesos y está a punto de vencerse. Ha venido creciendo... pasó en menos de tres meses, según datos del Banco Agrario del 2% a más del 7%... un crecimiento que ha venido preocupándonos mucho y resulta que para nosotros acá encontramos una política de crédito donde usted puede encontrar créditos para bienes suntuosos más baratos en la banca privada que en la banca de fomento agrario y eso ya nos habla de un problema importante. Necesitamos créditos que puedan ser más flexibles y mucho más blandos para que puedan ser créditos de fomento al agro.

El otro problema es la política mineroambiental. Caso puntual de nuestras regiones por ejemplo, en este momento está la gran locomotora de este Gobierno. Nosotros en el suroeste antioqueño, que es la zona donde yo me ubico, tenemos un problema muy grande una confrontación la política minera del Gobierno porque por decirte en el caso de mi municipio... Concordia y realmente es lo de menos porque Jericó tiene el 100% de su territorio solicitado en concesión, solicitado u otorgado, ya en concesión... eso están entregando licencias por montones para exploración y explotación y la política minera tiene un problema grande porque al ser un bien de interés nacional, si usted no está de acuerdo con la minería en su territorio a usted lo pueden expropiar. No están respetando las dinámicas de cada región, esto está viendo amenazada nuestra vocación agropecuaria e incluso nuestra identidad cultural que hemos construido durante décadas y décadas y décadas y la realidad es que la minería en Colombia, esas cifras están más que claras y han sido expresadas por la Contraloría, lugar donde entra se presenta una gran cantidad de desplazamiento forzado, entra la violencia.

(...) Te cuento la crisis cafetera. Heliconia que es un municipio cafetero pasó de tener 25.000 habitantes a menos de 6.000 en un par de décadas y eso esta engordando los cinturones de miseria aquí en la ciudad.

Ricardo Arenas*Experto en la industria láctea y Miembro de la Cámara Gremial de la Leche*

Agosto 30 de 2013

RA: Ricardo Arenas**A:** Adriana

A: ¿Cuáles son las problemáticas y si tiene cifras, para entender cuáles son las comparaciones en los precios a los que entra la leche importada y los que que están en Colombia?

RA: El tema de los precios a los que entra ahí en la página que te envié de importaciones están volúmenes y valor FO.

En la leche puedes encontrar que hay una diferencia con los demás productos que mencionabas, el aguacate, la papa o el arroz, porque esos productos efectivamente llegan aquí a un precio bastante más bajo que el que se ve en la producción nacional y ¿qué ocurre? es el mismo producto. La papa es la misma que la del Ecuador, el aguacate es el mismo, el arroz es el mismo... en la leche no. En la leche tú traes una leche en forma ya procesada y esa leche compite con la leche cruda producida por el ganadero. (...)

A: ¿El problema son los intermediarios?

RA: Todo el canal de comercialización de leche y quesos frescos. Acuérdate que casi la mitad de la leche del país se comercializa informalmente y esa formal tiene unos márgenes de participación de los eslabones muy grandes y una posición muy dominante de los industriales. Las 5 o 6 principales empresas del país manejan el 70 u 80% de esa toda esa leche del sector forma. Entonces obviamente es una posición muy dominante frente a un ganadero que produce 50 o 30 litros diarios. El 80% de producción nacional es de pequeños productores entonces..

A: ¿Cuáles son las fallas ahí en términos de política? ¿Cuál es la responsabilidad del gobierno en este tema?

RA: Mira, siempre hemos diagnosticado el problema muy superficialmente tal vez. Aquí hablo en primera persona porque todos somos culpables de alguna manera.

Hay varias cosas: la primera, el modelo de la cadena láctea en Colombia es privado y no tiene una integración del productor primario con el resto de la cadena. Históricamente en las utilidades de los productores, se hacían exclusivamente vía precio, gracias a reducir las utilidades de la industria en los momentos que se

podía. Cuando no había comercio internacional, cuando el país estaba más cerrado, existía incluso un decreto que se conocía como el 70-30 que era que el precio de la leche oficial era el 70% para el ganadero, del valor de la leche pasteurizada al consumidor. Ahí había un control muy juicioso del precio de compra de la leche cruda que en modelos más aperturistas no funciona. Pero también entiendo, que eso si pasa para todos los sectores, que nos creímos también el cuento que el mercado regula todo. Eso no es cierto y menos en un mercado tan imperfecto como la leche, es tan imperfecto que el producto se te daña de un día para otro, en 8 horas se te daña como producto si no le haces nada. Es tan imperfecto que es un oligopolio absoluto, los compradores son infinitamente más grandes y muy pocos versus los ofertantes del producto que son muchos y muy pequeños. Esas dos condiciones hacen que el mercado si lo dejas solo y no lo controlas pase lo que está pasando...

A: Ósea que es un poco abandono....

RA: Yo no lo llamaría abandono porque me parece una palabra muy fuerte para el Gobierno o para los de turno que han venido afrontando estas crisis que se vuelven permanentes pero sí una fuerte responsabilidad del sector es gubernamental en este tema.

A: ¿Qué es lo que no están haciendo que deberían hacer?

RA: Es que hay dos cosas: uno que en la pura cadena láctea hay un tema de mejoramiento productivo del sector. Todo lo que tiene que ver con la asistencia técnica se desmontó en este país. Las EPSAGROS que venían arrancando más o menos bien, se fueron deteriorando hasta que las acabaron (...) a pesar de que muchos municipios son netamente agropecuarios. Entonces el pequeño y mediano productor no tienen asistencia técnica que les permita mejorar a menos de que la contraten y obviamente el costo no es soportable. En lechería como en otros sectores si tú no te asocias difícilmente puedes salir adelante porque siempre seremos muy pequeños como productores. Así tengamos 100 vacas somos muy pequeños. (...)

A: A 50 centavos el litro.

RA: A 50 centavos de dólar el litro de leche.

Pero curiosamente haciendo lo mismo hay momentos que estamos en 30. ¿Por qué? por la tasa de cambio. Entonces no necesariamente el tema es solamente productivo, tiene unos componentes macro que son tasa de cambio, costo financiero del país que es más alto que en otros países y eso no tiene que ver con que los productores primarios, sean eficientes o no y ahí es donde el Estado tiene que participar.

A: ¿El Estado tiene responsabilidades en términos de asistencia técnica y manejo macro financiero?

RA: Sí, eso afecta mucho. (...)

A: Entonces, tú definirías el problema del sector de la leche como un tema de falta de regulación de esas relaciones entre los productores y los compradores, no tanto en las importaciones ¿o sí?

RA: Las importaciones tienen un papel en la posición dominante que tiene quien te compra la leche cruda.

A: ¿El impacto del TLC ha sido importante?

RA: El impacto, claro. Sería bobo decir que no se han incrementado las compras vía TLC. Pero si tú ves las cifras que te di, ha habido épocas en la vida, en que Colombia importa casi lo mismo que se importa hoy.

A: Entonces ¿no es que haya tenido un gran impacto?

RA: Yo insisto en que si tu lo miras macroeconómicamente... Eso es un poco a veces el problema, dices pero es el 2% de la producción lo que se importa. Eso no debería afectar un mercado ¿cierto? Claro cuando tú importas el 2 o el 5 o el 20% de tornillos más baratos, no afecta el mercado, porque vendes ese 20% barato pero se necesita el otro 80% para cubrir la producción. Este lo que pasa es que está ahí permanentemente para presionar a la baja del precio del 80% que tú sí compras de la producción nacional. Yo sigo insistiendo que la importación... lo que más afecta la importación de leche es que se vuelve una excelente herramienta de negociación a la baja en el precio interno porque yo como comprador tengo la otra alternativa ahí guardada que me dura un año, o año y medio... y está en polvo.

En cambio yo como productor tengo que salir a “feriarme” hoy, porque mañana se me daña y mañana salir a feriar la de mañana. Entonces es una herramienta de negociación absurda. Si eso no fuera así tú no le encontrarías sentido a unas importaciones más caras, habiendo leche aquí. (...)

A: Vamos en falta de apoyo en la asistencia técnica y regulación entre productores y compradores.

RA: Sí. ¿Qué más encuentras tú en esa caja de pandora? Que el país tiene leche desde la Guajira hasta el Amazonas... en Chocó hay, en San Andrés hay, pero eso genera ineficiencia porque debes ir a todos lados a comprar leche.

(...)

Lo otro que no nos hace competitivos es el costo de transporte. No por cuánto me vale traer la leche de la finca y de la procesadora al mercado, sino por cuánto me vale llevar todo los insumos a mis finca. Eso me encarece o no le meto mucha plata a la finca pero no saco nada.

Cuando yo fui asesor del Viceministro el año pasado, el día que nos presentaron me preguntó, bueno Ricardo, si usted pudiera resumir dígame una característica técnica de una finca nuestra para que sea competitiva. Él estaba esperando algo como nutrición o genética o algo muy técnico, le dije “vías doctor”, por ahí entra la técnica y sale el buen producto... Si tú tienes una carretera, seguramente poco

tiempo después tienes servicios públicos, comercio de productos que necesitas ahí...

Entonces eso es un tema de Estado la infraestructura vial. Como parte de lo que yo pienso del problema.... nadie con dos dedos de frente se mete a debatir los tratados de libre comercio per se, el comercio es bueno, el error es cómo se hace y dos nadie da la pelea de quién dice que no es bueno tener buenos puertos o tener dobles calzadas de los puertos hasta Bogotá, pero cuando los recursos son escasos tienes que tener unas prioridades... Esa platica yo no la metería en dobles calzadas ni en mejores puertos, yo la meto en vías terciarias y de penetración. Cuando yo tenga esas hechas, hago las otras, porque esas otras solo le sirven al producto que entra, abaratar el producto que entra para llegar a Bogotá. (...)

(...)

Desde el año 98 se hizo el acuerdo comercial del sector lechero y ahí nació el Consejo Nacional Lácteo que está conformado por gremios productores gremios comerciales y el Gobierno y ese ente define las políticas de comercialización y precios y estructura del mercado. A pesar de que las decisiones se toman por consenso, es evidente la posición dominante de la industria se montó un esquema de pago por calidad en donde al ganadero Colombiano le dijeron hoy el promedio de proteína es tanto y de grasa tanto y año tras año le vamos a subir el estándar para que usted se gane lo mismo.

A: ¿Cómo así?

RA: Por decirlo de otra manera, es más difícil ganar una bonificación año tras año. Eso está bien, eso es presionar para que usted mejore vía precio. ¿Ahí a quién presionan? Al productor primario. ¿Y a la industria que es el otro eslabón en qué se le presiona? La industria puede ser todo lo ineficiente que quiera y sigue jugando con las mismas reglas. El ganadero empieza a ser ineficiente y lo aprietan, al industrial no. De hecho lo único que el industrial podría apretarse en ese caso es en el transporte de leche porque ellos son los que hacen eso. (...) ¿Si entiendes? No hay equidad ni igualdad en el aporte de cada uno de los eslabones para buscar competitividad.

A: Para resumir ¿Cuáles son los principales problemas y debilidades del sector lechero?

RA: No van en orden de prioridad. Uno son los costos de producción y eso tiene dos aristas una todo lo que son los insumos y dos el componente técnico. A mejor técnica bajan los costos de producción, es el tema de asociatividad. Esa política de asociatividad debería ser una bandera del Estado. Generar todas las facilidades para la asociatividad. El estado se ha quedado corto en eso. Genera todas las facilidades jurídicas pero no da acompañamiento. Hay que ser conscientes que esas condiciones jurídicas son para el campesinado colombiano entonces no se puede quedar el Estado en “yo dije cómo eran las cooperativas y

qué ventajas les da en impuestos” No, vaya, acompañen el proceso de formación de todo eso.

La estructura de comercialización. Hay que generar canales suficientemente sólidos vía integraciones verticales de la cadena para repartir mejor la torta. Eso es fundamental... para mí es clave.

Dos temas que son más macro que tiene que ver con todo el tema vías, estructura de vías, y lo que tiene que ver con tasa de cambio. Lo que te decía hace un rato, hubo una época en que le decíamos a los ganaderos que eran los más ineficientes del mundo, que producían carísimo, y con una devaluación se volvieron los más eficientes de Latinoamérica y estaban haciendo lo mismo no habían cambiado y después se volvieron ineficientes. Entonces también es una cuestión de tasa de cambio. La producción Colombiana técnicamente no es tan mala como no creería, no es la mejor, pero no es tan mala.

A: Esos son los problemas... y lo que el Estado debería hacer para mejorarlo. Me señalaste los costos, el tema de tasa de cambio, estructura y regulación de mercado y en concreto cuales son las acciones que hay que llevar a cabo

RA: uno es todo lo que tiene que ver con hacer un programa nacional de asistencia técnica que llegue a los ganaderos, no que se quede en las gobernaciones. Dos una intervención en el mercado que es muy imperfecto. El Estado debe minimizar esas imperfecciones para que el mercado se regule.

El tema de infraestructura vial y un control real de los insumos. Si el productor ve que hay trabajo y se vio un cambio, le imprime optimismo y empezamos a hacer mover otra vez la rueda.

Jorge Cifuentes*Representante del sector aguacatero en la Mesa Nacional de Unidad Agraria*

Agosto 26 de 2013

JC: Jorge Cifuentes**A:** Adriana

A: Me interesa el tema de la seguridad alimentaria. Me interesa saber cómo está afectando el tema agropecuario actualmente a la seguridad alimentaria. Me interesa puntualmente saber si en el sector de ustedes les está afectando la importación de aguacate al país y como les está afectando.

JC: Me parece muy interesante lo que estás haciendo (...) Entonces he de explicarle lo siguiente, nosotros como gremio productor de aguacate somos de los más afectados por las importaciones que se están haciendo. Yo aquí no discuto si se están haciendo legales o ilegales porque todos sabemos que una parte se legaliza y la otra va por debajo de la ruana. Las importaciones ilegales...eso para nadie es un secreto está llegando mucho aguacate de Ecuador, de Perú y de Venezuela. Por ejemplo el año pasado se registró lo que registraron pues 33 toneladas provenientes solamente de Ecuador de aguacate, de Venezuela entra más cantidad y de Perú otro tanto. Que sucede... nosotros en este momento las estadísticas dicen que Colombia consume alrededor de 260.000 toneladas que en este momento es igual a la producción nuestra, es decir que estamos siendo autosuficientes. La cantidad que producimos con la cantidad que consumimos, pero la llegada de esta cantidad de aguacate baratísimo de estos tres países nos está llevando a la quiebra a nuestros agricultores. Entre ellos yo soy productor también.

A: ¿A cuánto sale el aguacate colombiano y a cuanto está llegando el importado?

JC: Mira, nosotros en este momento los costos de producción para nosotros están por el orden de entre 900 y 1000 pesos, costo de producción para nosotros y el que está llegando, consideramos nosotros que el costo de producción para Venezuela está por el orden de 150 a 200 pesos.

A: ¿Qué cantidad?

JC: No tengo las cifras exactas.

A: No, no, no. ¿900 pesos es qué?, ¿El kilo?

JC: Sí, sí el kilo. Producir un kilo en Colombia nos cuesta entre 900 y 1000 pesos. En Venezuela cuesta entre 100 y 200 pesos.

A: ¿Por qué Venezuela, Ecuador y Perú pueden producir más barato? ¿Usted tiene ese conocimiento?

JC: Indudablemente. Son muy múltiples las razones: 1- los fertilizantes allá están subsidiados y tienen precios que oscilan alrededor de 5000 pesos por bulto de fertilizante. Nosotros los tenemos aquí entre 70 y 80 mil pesos. Los fungicidas o insecticidas los que nosotros llamamos técnicamente los agroquímicos allá son subsidiados y manejan genéricos a precios irrisorios.

(...)

A: ¿Usted está hablando también de los precios a los que entraba de Perú y Ecuador? ¿Me puede dar cifras?

JC: Si, ellos tienen precios muy similares. Además que allá ellos si tienen una política de Estado bien definida de apoyo al sector agropecuario. Allá es por ley, es política de Estado. Por ejemplo, Perú tiene unos subsidios a las exportaciones. Entonces no se compadece que la lucha aquí en Colombia no hablemos más de aguacate sino de cacao. Están importando cacao del Perú porque les resulta mucho más atractivo comprarlo a unos precios irrisorios, además de un 5% de subsidio a las importaciones. Ellos miran su negocio y les importa un pepino, como cualquier comerciante, los productores nuestros. Entonces es una indiferencia de los grandes comercializadores e industrializadores, es la indiferencia total del señor gobierno hacia nuestros campesinos.

(...)

A: Don Jorge, yo quisiera repasar las cifras que me estaba contando sobre los precios que tienen en Perú y en Ecuador por el aguacate.

JC: Venezuela, Perú y Ecuador tienen precios que oscilan entre los 100 y los 300 pesos, costos de producción.

A: Y Colombia ¿me dice 900?

JC: Entre 900 y 1000 pesos están los costos de producción, independientemente que sean primeras, segundas o terceras.

Además de que nosotros no tengamos otras cosas, no le he dicho otras cosas, la malla vial nuestra en nuestras cordilleras, la red terciaria esta en pésimas condiciones, entonces para sacar nuestros productos a los puntos de mercado nosotros no tenemos una tecnología de punta que realmente nos minimice costos y nos maximice la calidad de la producción. Lo que sí tienen Venezuela, Perú y Ecuador que son supuestamente países más pobres que Colombia y que han tenido unos dirigentes de mucha más avanzada y mucho más progresistas que los nuestros. Esta es una problemática que ustedes allá y ustedes que son jóvenes debieran discutir para que entre todos busquemos una solución.

(...)

Alfredo Cruz

Miembro de la Asociación Colombiana de Paneleros

Agosto 27 de 2013

AC: Alfredo Cruz

A: Adriana

A: ¿Cuáles son los problemas puntuales de los paneleros en este momento?

AC: (...) El problema más grave que tenemos ahora es el siguiente. En el 2009 se nos vino la sobreproducción de caña debido a las falsas expectativas que generó el presidente Álvaro Uribe Vélez para el tema del alcohol carburante no sólo en los 14 departamentos paneleros, sino 12 más. Ya no tenemos 14 departamentos paneleros, sino 26. ¿Qué sucedió con esa sobreoferta de caña? Nosotros teníamos 200 hectáreas de caña panelera sembradas a lo largo y ancho del país y el gobierno anterior hizo sembrar 40.000 adicionales. Cuando la caña estuvo madura el gobierno le incumplió a los productores de panela del país con el tema del alcohol carburante porque el alcohol carburante no es viable en las zonas donde está el 85% de la panela en Colombia. Y en el 95% de los trapiches.

A: ¿Por qué no es viable?

AC: Por la pendiente, la topografía. Ahí no se pueden hacer empresas grandes sino trapiches muy limitados, por la topografía que es totalmente pendiente y no hay vías de acceso. Las vías terciarias allá no existen. A raíz de eso se aumentó la producción nacional panelera 400.000 toneladas de un momento a otro y se nos vino la crisis panelera más grave de toda la historia de la panela en Colombia. ¿Qué sucedió? que lo paneleros tradicionales como el caso nuestro, que llevamos 100 años haciendo panela en Candelaria Valle, perdimos la mitad del mercado y los que no teníamos deudas hasta el 31 diciembre del 2009 nos tuvimos que endeudar a ver si lográbamos sobrepasar esta crisis, pero ya no sabemos qué hacer porque la crisis ha estado demasiado larga. Para terminar de rematar el gobierno Uribe se dedicó a importar azúcar en sus últimos años de gobierno y nos importó 170.000 toneladas de azúcar. ¿Y el gobierno Santos llegó y casi que triplicó esas importaciones innecesarias subsidiadas de Brasil... qué incidencia tiene eso en la panela? Muy sencillo: esos dos productos históricamente han sido sustitutos. Al importar azúcar el precio interno se baja. Y al bajar el precio interno del azúcar se baja el precio de la panela. (...)

A: ¿Cuáles son las diferencias de los costos entre el azúcar importado y la panela nacional?

AC: La diferencia es muy sencilla: el Brasil el año en su industria azucarera entregó nuevamente 2.500 millones de dólares en subsidios. Fuera de eso dejó

que en los últimos 20 años se les prestara la plata al 0% a 20 años para que monten ingenios azucareros y trapiches paneleros. Nosotros nunca hemos tenido eso en Colombia. Pero hay otro ejemplo: un bulto de urea en Brasil para fertilizar la caña vale 30.000 pesos y aquí vale 55.000. Las tasas de créditos agropecuarios aquí son el 15% anual y en el Brasil están en el 2% anual. La diferencia en precio es que los brasileños pueden regalar azúcar que no les pasa nada. Entonces es pelea de toche con guayaba madura, como dicen los campesinos de Boyacá.

(...)

A: ¿La crisis que ustedes tuvieron causó la baja de precios por la sobre oferta?

(...)

AC: Mire yo soy economista. El mercado de la panela ha sido históricamente un mercado de libre oferta y demanda, lo que llamamos los economistas un mercado perfecto porque donde hay 22.000 trapiches quien se pone de acuerdo en el precio de la panela, pues nadie. Y fuera de eso la panela se produce en 350 municipios en el país... y en esos municipios la economía gira totalmente en torno a la panela. Y lo grave para el país desde el punto de vista económico social es que se acabe la panela y se cierren los trapiches. ¿Qué hace Colombia con 350 municipios que su economía vive de la panela? ¿No le parece gravísimo lo que le estoy diciendo?

A: Si, me parece grave. Quisiera saber si usted tiene cifras o datos sobre la cantidad de gente que se ha tenido que desplazar a las ciudades por esta crisis... paneleros...

AC: ¡Pero muchísimos! Sólo la panela generaba 2.000.000 de empleos entre directos e indirectos, ahora tenemos 1.750.000 y a final de año si nos descuidamos van a quedar 1.500.000. El problema es que no hay derecho que el gobierno nacional se dedique a importar lo que el país produce ilícitamente. Un gobierno serio nacional no importa lo que a su país le sobra. (...)

Mire: los lecheros están quebrados, los paperos reventados, los cebolleros están importando la cebolla de Holanda carajo, los paneleros reventados, los azucareros (...) hay 8 ingenios azucareros en el valle geográfico del Río del Cauca dando pérdida y todo el valle geográfico del Río Cauca vive del azúcar. Los bananeros están reventados, los cafeteros ni pa' que hablar... el problema del café no lo arreglan con 5 billones de pesos. Necesitan 10 billones de pesos y el gobierno diciendo que les ha dado 500.000 millones de pesos... no es ni el 5% de lo que les tienen que dar para poder salir del problema del café. Todos los sectores... dígame cual está rentable. A los palmeros se les cayó el precio de la palma a la mitad, fuera de eso tienen un problema de exposición de cogollo en la palma que les ha arrasado con la mayoría de los cultivos de palma en el país. Ósea que si por acá llueve, por allá no escampa. ¡¡No hay ni un sólo sector en el sector agropecuario para mostrar, ni uno!!.

(...)

Roberto Botero

Representante del Movimiento por la Dignidad Arrocera ante la Mesa Nacional de Unidad Agraria

Agosto 27 de 2013

RB: Roberto Botero

A: Adriana

A: Yo estoy haciendo una investigación sobre el tema del paro agrario y las implicaciones de eso tiene en la seguridad alimentaria del país. Usted es el representante del movimiento por la dignidad arrocera, ¿verdad?

RB: Sí señora.

A: Quisiera que usted me contara cuáles son las principales problemáticas del sector arrocero actualmente.

(...)

RB: Nosotros tenemos en un estudio que se realizó hace unos 20 días, 1 mes, encontramos que en el terreno de los fertilizantes los elementos más nutrientes aplicados son nitrógenos de sodio y de potasio y esos los aplican todo el mundo agropecuario... el arroz también tiene un uso masivo de estas sustancias. Y estos productos tienen más del 88%, en el caso de la urea por encima del precio internacional, y para el caso del cloruro de potasio y para el fosfato de amonio que son las fuentes de fósforo y potasio, valen entre el 20 y el 30%. Podríamos hablar de un incremento que puede estar entre el 25% y el 50% frente a otros países ya cuando llega el producto al consumidor. En el caso de los agroquímicos tenemos ejemplos donde en el mercado negro que lastimosamente le dio por beneficiarse de los precios de traslado de productos de países vecinos como Ecuador y Venezuela donde el mismo producto en Colombia (en el mercado negro) vale 110.000 pesos por ejemplo, ósea traerlo de estos países a Colombia le vale 110.000 pesos, yo le doy un producto específico que es Aura, que se utiliza mucho en el sector del arroz.

A: ¿Me repite el nombre?

RB: Aura, Aura. El producto Aura se trae desde Venezuela hacia Colombia, llega al interior del país a un precio de 105.000 a 110.000 pesos por litro, mientras que en el mercado nacional en ese mismo sitio donde llega el otro producto, el producto que acabamos de hablar, está costando desde alrededor de 216.000 a 226.000 pesos. Ahí no hay ninguna razón del productor, es la misma casa comercial, pero la diferencia es que uno se comercializa en Colombia y el otro se comercializa en Venezuela. Igual ocurre con otras sustancias de tipo herbicida

insecticida donde podríamos generalizar y decir que su producto equivalente en Colombia está en un costo entre el 80 y el 100% más de lo que vale en otros países.

A: ¿Tiene algún ejemplo del agroquímico en este caso?

RB: Sí claro, tengo productos que por ejemplo se aplican. El producto GOAL, aquí debe estar costando alrededor de unos 75.000 pesos litro y ese producto llega aquí a 38 - 40.000 pesos.

A: ¿Ósea entra al país a 30 y qué?

RB: 38.000 pesos el litro.

A: ¿Y lo venden a 75.000?

RB: No, no, no entra al país con ese costo ya, después de aplicarle fletes y me imagino que la van pasando por la ruana y termina costando aquí 38 - 40.000 pesos litro, mientras que en el mercado nacional el producto que se vende aquí en Colombia está costando alrededor de 70.000 pesos/litro.

A: Perdón me confundí. ¿Usted dice 38-40 en qué país?

RB: En Colombia, pero vía contrabando.

A: Ah, por contrabando en Colombia entra a 38-40.

RB: Sí, pero también el producto Aura entra por contrabando a 105-110.000 pesos.

A: ¿Ósea, de contrabando sale a 38-40 y legal a 75.000 pesos? ¿Y ese producto de dónde lo traen?

RB: Venezuela. Hay otros que vienen del Ecuador con unos precios supremamente bajos comparados con los precios que se tienen aquí a nivel de Colombia.

(...)

A: ¿Qué implicaciones ha tenido para ustedes el tema de la importación?

RB: Grandísimas, gravísimas, enormes. Colombia es un país que está necesitando de la producción nacional, es decir nuestra producción no alcanza a cubrir la demanda interna. Pero esa demanda interna viene a ser cubierta por el contrabando, ahí tenemos otro gran problema. El sector arrocero, pero no solo el sector arrocero porque el contrabando ocurre en muchos sectores agropecuarios, productos de industria nacional, desde las confecciones hasta los textiles, a los cacao, a la industria del cuero, el tema del contrabando es algo delicado sobre todo para la economía nacional. Pero como estamos hablando específicamente del arroz se calcula que cada año entran aproximadamente unas 300 o 350.000 toneladas de arroz blanco de contrabando y prácticamente con eso se está cubriendo el déficit nacional. (...)

Las formas de negociación del arroz en el TLC contemplan un periodo de 19 años. En esos 19 años hay un periodo de 6 años donde el arroz que ingresa de los EEUU mantiene un arancel del 80% pero esos arroces hasta cierto tope, que arranca para cierto año que ya se cumplió 79.000 toneladas que fue el año pasado, y un crecimiento año tras año del 4.5% en el volumen (...).

A: ¿Ósea cada año van a entrar 4.5% más?

RB: Ósea el año pasado fueron 79.000, este año son 79.000 más el 4.5% de 79.000, que da 82.555 toneladas. Este año van a ingresar al país 82.555 toneladas. Allí está pendiente del ingreso de 17.555 que se van a subastar ahorita el primero de octubre y que se van a finalizar antes de finalizado el mes de diciembre.

Entonces le explicaba mujer que el contrabando está de por sí cubriendo la demanda interna. Si le sumamos los provenientes desde los EEUU por el TLC con ese crecimiento obviamente tendremos un exceso de producción allí... más bien de oferta, sumando por ejemplo para este año 150.000 toneladas que se aprobaron proveniente de la CAN, esas 150.000 toneladas ya fueron adjudicadas a la industria molinera y van a ser parte... Perdón, 90.000 toneladas provenientes de la CAN, que ya fueron aprobadas y que fueron adjudicadas por el Gobierno Nacional para que los industriales arroceros las traigan y ya parte de esas 90.000 toneladas están proviniendo del Perú, están haciendo su ingreso, entonces concluyo sumando: 82.555 CAN de 2013, 90.000 CAN 2013, más contrabando, estamos hablando de 309.500 toneladas que están llegando al país cuando tenemos un déficit cercano a las 300.000 toneladas.

A: ¿A cuánto entra? ¿Cuál es la diferencia en precios?

RB: A ver mujer, esos arroces están entrando en la orden de 90-92.000 pesos en su equivalente al producto que vende el agricultor. El agricultor vende arroz paddy, ese arroz nosotros tenemos una franja de precios donde el precio fijo es 121.000 pesos en la zona central del país y nosotros vendemos el arroz a la industria a ese precio, 121.000 pesos la carga. El arroz importado, sobre todo el que proviene de los EEUU en su equivalente, en la misma presentación de nosotros, en la misma medida como si fuera arroz paddy, cuesta 90-95.000 pesos. En una situación de ese orden implicaría que los agricultores tendrán que volverse muy competitivos porque el precio internacional es el precio base de compra. De lo contrario, si nosotros producimos arroz con unos costos superiores a 90-95.000 pesos la tonelada pues estamos a costas de hacer una actividad que no genera utilidades y nos obliga a desaparecer del mercado.

(...)

Rafael Mejía*Presidente de la Sociedad de Agricultores de Colombia*

Agosto 16 de 2013

RM: Rafael Mejía**A:** Adriana**A:** ¿Podría usted definir una causa de esta crisis?

R: La rentabilidad del sector agropecuario. En primer lugar, hay que comenzar por el principio, como es la estructura productiva de Colombia. Tú tienes tres grandes áreas, Adriana, que son los cultivos de ciclo corto (los transitorios), los cultivos de ciclo largo o permanentes y el sector pecuario. Cuando nosotros hablamos primero de superficie y cogemos los años 90 había más o menos 2.365.000 hectáreas de cultivos transitorios y ya al terminar el 2012 no hay sino 1.446.000. Esa cifra es importante porque muestra cómo se han evolucionado los ciclos cortos. Pero entonces qué es lo que puede uno hacer: compararla con lo que se produce en esas hectáreas en toneladas y las toneladas pasaron de 8.371.000 a 8.953.000, es decir 581.000 más en número de (...) toneladas.

A: En 22 años...

Sí, del 90 al 2012. Se cayó el área pero se aumentó la producción y se mantuvo y se aumentó, porque aquí estamos hablando de una disminución en el número de hectáreas de 918.814.

A: Pero esto es positivo...

RM: Esto es positivo. Y cuando miramos los cultivos de ciclo permanente pasaron de 1.220.000 a 1.800.000 y la producción en toneladas pasó de 10.114.000 a 15.717.000. Eso qué significa que lógico aumento del área. Pero también aumentó mucho a mayor velocidad, ósea que la productividad se mejoró. Café pasó de 880.000 hectáreas a 728.000 y la producción de 848.000 toneladas a 464.000, se cayó. Pecuario: tu coges cada uno de los productos... carne de pollo, es de las que más ha subido de 276.000 a 1.112.000.

Es que en esto tú no sacas nada comparando periodos muy corticos, porque aquí tienes que ver la tendencia. Carnes de res de 1.400.000 a 1.700.000, se pegó una caída, subió y volvió a caer. Huevo, 244.000 a 636.000. Carne de cerdo, 110.000 a 279.000. Todo esto como porcentaje es increíble, es más del doble. Bueno, y leche va de 540.000 toneladas a 773.000. Eso que significa: que aunque ha crecido, no ha crecido a la velocidad que queremos.

Otro aspecto que es muy interesante: estamos produciendo cerca de 30 millones de toneladas de alimentos. El 85% son agrícolas y el 15% pecuario. Pero mire

esta distribución como se ha hecho: del año 90 acá, ¿Si ves? (muestra algo). Pero qué es lo más dramático: es lo que decíamos que siempre critican que el porcentaje del PIB agropecuario versus el PIB total. Mira este gráfico que tengo aquí: ¿si ves? Siempre ha estado por debajo pero lleva casi la misma tendencia. Estos son 10 años. Aquí se cayó muy duro –en la época del Presidente Uribe- y se volvió a empezar a recuperar.

Balanza agropecuaria sí está mal. Lo que se exporta a Estados Unidos en el 2004 era el 37%, en el 2012 el 36%. En la Unión Europea era el 25 y ahora el 24. ¡Era igualito! Y qué se exporta, mira: animales, vivos de la especie bovina, flores (del 20 al 19), banano (del 12 al 13), café (del 28 al 30). ¿Ves? Todas las proporciones en 6-9 años siguen iguales. No hay uno que diga “wow” se cambió algo dramáticamente. Lo que se importa, el maíz, pero una de las cosas que empezamos a mirar y es importante que es el objetivo de la seguridad alimentaria y el objetivo de lo que estamos haciendo: es reducir las brechas de pobreza, porque tú no sacas nada y el gobierno tiene una confusión entre rentabilidad, productividad, competitividad y sostenibilidad. No sabe bien qué significa cada cosa. A mí lo que me preocupa es... nosotros como SAC representamos al 74% del PIB agropecuario formalizado. Son 48 gremios, este año cumplimos 142 años de fundados. Eso es tiempo (...) pero mire lo que está pasando con la pobreza.

Tú que ves en los periódicos: que se redujo la pobreza. Es cierto: la pobreza de 2002 a 2012, urbana, pasó de 45.5 a 28.4, rural: del 61 al 46, pobreza extrema del 12 al 6, rural del 33 al 22. Cifras buenas, pero yo tengo que comparar cómo está yendo. Resulta que la brecha entre urbana y rural se sigue aumentando: del 16.3 al 18.4, entonces no se ha hecho nada, veo que la concentración de los esfuerzos se ha hecho en la zona urbana y no en el campo. Y por eso es que tenemos la situación que tenemos. Mire servicios públicos, energía. Mire las brechas entre urbana y rural: 41 a 75, 63, 77. Mire en asistencia escolar, mire. Mire en informalidad laboral. Y mire la informalidad del sector rural. Como se ha venido pasando, aumentando, que deberían haber disminuido. Hay unos rubros que se clasifican internacionalmente como empleo familiar no remunerado. Eso es que el pobre “tipilín” se va a trabajar y a coger la cosecha con el papá y le dan un plato de comida pero no está afiliado a la seguridad social y no recibe ingresos, no tiene salud, no tiene pensión. Ese no es el tipo de crecimiento que queremos. Por eso esto es lo que se refleja.

Entonces hagamos un paréntesis aquí. Me preguntabas cual es problema. Rentabilidad. La rentabilidad es de tres formas de verla: económica, social y política. Me explico, una rentabilidad solamente económica en una zona (...) pero no hay salud, no hay educación, no hay un hospital, no hay nada que hacer (...) eso no conduce a nada. Entonces tiene que haber la parte social... y por qué rentabilidad política, que puede sonar exótico...

A: Eso te iba a preguntar....

RM: Los políticos son los que se encargan de atravesarse y de no permitir lo uno o lo otro. En otras palabras tienen que ponerse de acuerdo, que el sector de la política esté de acuerdo: que el Gobernador, el Alcalde, el consejo, la Asamblea, aquí hago un paréntesis, tú tienes un Ministerio de Agricultura y de Desarrollo Rural, entonces tienes un cultivo por ejemplo en Puerto Gaitán, al otro extremo de Colombia, en la altillanura, y entonces la gente dice “aquí los jefes de Adriana me dicen que en 38 años hay que aumentar la oferta en un 70% de alimentos, que países como los EEUU, países de la Unión Europea ya tienen el 97% usados de tierra agrícola, pero que hay 7 países que en un muy corto tiempo pueden poner la mitad de la tierra”. Uno de esos es Colombia y entonces estamos haciendo Tratado de Libre Comercio con Canadá, EEUU, Unión Europea, pero esos son exportadores netos pero Centro América, Sur América es relativamente indiferente... pero llega Asia (¡miércoles!), Japón, Corea, China... esos importan, pero que importan, hace unos años proteína vegetal (maíz, soya, trigo), pero hoy en día quieren es carne, quieren proteína animal porque han mejorado sus ingresos. Y entonces que hacemos: en vez de sembrar la soya y el maíz, démosela a unos cerditos y ponemos cría, levante, engorde y sacrificio. Y los mandamos a Corea, hicimos un tratado.

Imagínate que en Puerto Gaitán se embarcan los pedacitos de cerdo pa’ Corea, hipotéticamente tienen que ir hasta Villavicencio, “wow”, por fin llegaron, Bogotá, “wow”, Buga, Buenaventura, ya quedamos por fuera... por el coste del transporte ya no hay competitividad posible. Pero cuál es mi punto: que desde Puerto Gaitán hasta Buenaventura... intervienen no sólo el Ministerio de Agricultura –y por eso hemos reclamado una política agraria de Estado que incluya pequeños, medianos y grandes. Por qué Adriana: 1) si quiero sacar el producto tengo que tener la tranquilidad de hacerlo -Ministro de Defensa- si quiero hacer una carretera terciaria, después secundaria y primaria para llegar... -Ministra de Transporte, Cecilia Álvarez-, si necesito gente que me trabaje allá, que no esté educada para irse a la ciudades sino quedarse en el campo, entonces es el Ministro de Educación, pero necesito también agua y lo de reglamentación, licencias ambientales, riesgos, drenajes... -Ministro de Ambiente-. Pero entonces voy a poner también una planta de biodiesel, pero eso no es el Ministro de Agricultura que decide, sino el Ministro de Minas y Energía... Entonces esa acción interministerial es lo que permite que sí se haga algo y para poder hacerlo, si el Ministro de Agricultura se pone a mandar a los otros Ministros, eso acaba en una garrotera total y completa.

Entonces por eso estamos pidiendo... y entonces volvemos al final: rentabilidad económica, social y política... y está toda relacionada con esto. Para que la quieren: para decidir si dan un cheque, comprar una finca por allá y meterla a producir leche o aceite de palma, o piña...

A: ¿Para traer inversión dices?

RM: Sí, claro.

A: Y ¿Qué pasa con los que ya están?

RM: Los que ya están, unos... después hablamos en detalle de eso, pero, la inversión, hay muchos sitios que es muy alejada.

En Colombia entramos a ese otro proyecto, como es el uso de la tierra: 21 millones y medio... potencial 4-9 millones agrícola y de ganado se necesitan sólo 20 y están en uso 38. Pero ¿qué sucede?: estas 17 millones de hectáreas no es que sean unas fincas con piscina y potreros y carreteras, sino que está todo sin hacer, es falta de Estado, de la presencia del Estado, falta de salud, comunicaciones, vías, todo... y entonces por eso se ha ido explorando en sitios más lejanos para poder tener economías de escala. Colombia es un país que hay que aceptar, hay pequeños, medianos y grandes...

Entonces, ¿Para qué necesitamos inversión? Para tener crecimiento. Y ahí tienes dos efectos: 1) la oferta, los famosos 30 millones de toneladas. 30 millones de toneladas, divídelas por 365 días, te dan 82 mil toneladas. Corabastos en Bogotá maneja 15.000 toneladas diarias, de esas 82.000... y de eso se pierde el 30% entre lo que entra y lo que sale. Ahí no es que sean cifras ni mejores ni peores a muchas partes del mundo. Estamos haciendo un convenio con Corabastos precisamente para mejorar desde la finca hasta el consumidor: el empaque, el transporte, la presentación.

Entonces aquí tenemos oferta. Pero tenemos otra cosa: conservación del empleo y generación de empleo. Miremos la conservación: Colombia lidera alrededor de 21 millones de empleos, el 20% es rural, y de ese empleo rural que es aproximadamente un 20% (alrededor de 4.200.000) y de esos 4.200.000 alrededor del 65%, ósea 2.700.000, son empleos agrícolas directos. Entonces necesitamos conservar y mejorar estos empleos porque quién los va a recibir (en las ciudades)... ¿la industria?, ¿los bancos?, ¿los centros comerciales?, mucha gente trabajando... Entonces si no se conserva el empleo nos suceden tres cosas dramáticas que supuestamente estamos combatiendo: terrorismo, pero qué pasa, si no consiguen trabajo se van a los paramilitares, FARC, ELN, grupos al margen de la ley, o drogas y minería ilegal, cultivar coca o minas de esas ilegales o aumento de la pobreza, fíjate que son tres cosas que estamos combatiendo: terrorismo, droga, minería ilegal y lo que es pobreza. Entonces empiezan los desplazados, pero los desplazados hay de dos tipos: violencia física y violencia económica. Esta violencia económica está ligada a la rentabilidad.

A: ¿Hay datos de eso?

RM: No, en porcentajes no. La Universidad de los Andes ha hecho estudios sobre eso en el CEDE, pero los ha concentrado sobre la violencia física y los de violencia económica, o que está sucediendo cuando no hay rentabilidad es todo un problema (...) – ¿te acuerdas que hablé del DANE con empleo familiar o no familiar no remunerado?- bueno... mira este caso: un tipilín está en x empresa que se quebró. Entonces llama al papá y el papá vive en Lerida (Tolima) y le dice: “Ah carajo chino, véngase y me ayuda a recoger el maíz”. Tiene sembrado o maíz, o

papa, o caña, o ganado de carne... Bueno, él se va y le ayuda a coger el maíz y le dan alojamiento y comida, pero él no está con seguridad social, ni le pagan ni nada. Al final qué sucede, pues que este muchacho se sienta con el papá y le dice "hagamos cuentas". Ud. vendió el maíz en tanto y resulta que sus ingresos son menores que sus egresos y sus costos. Entonces si usted. quedó negativo y, mijito, usted está en la olleta entonces el papá que le había pagado al banco, al cuñado, el arriendo de tractor, el empaque y estaba pensando en dejar plata a los otros tres hermanos, entonces coge y cierra la casita, pone un letrero "se vende", y se va desplazado a Ibagué.

Ese es un desplazado por violencia económica, nadie le apuntó, Adriana, con una pistola, para que se fuera. Entonces qué es lo que hace la SAC: estudiar y buscar soluciones para toda esta interrelación de todo lo que está pasando, porque todo está relacionado. Tú viste que yo tengo las predicciones de FAO de alimentos, ahorita están bajando, vuelven y suben pero la tendencia es que todos suben...

A: ¿Dices precios?

RM: De precios.... que el problema que había era que sí, van a subir los precios de todos los alimentos pero los costos de producción se están subiendo más rápido, hacia el futuro, entonces va a haber un reacomodamiento bien complejo en lo que es todo esto que está pasando.

Entonces cual es mi punto: que se necesita una política agraria de Estado, que no dependa del Presidente, de los Ministros, sino que el que llegue la siga implementando. En la época del presidente Uribe se le dio un impulso a los biocombustibles, pero el presidente Santos lo trancó, pero ya está sembrada la palma de aceite y la caña y entonces Bogotá debería estar en el 10% de las EPM y está en el 8%, pero es que no quieren afectar la inflación... pero entonces coge la parte de inflación de alimentos y empiezas a ver negativo el promedio, pero muchos sectores con negativo. Cuando la inflación se vuelve negativa eso es deflación, eso es la inflación al contrario. La deflación es cuando la inflación se vuelve negativa y quiere decir que se está vendiendo a menor precio de lo que se produce...

A: y está en contravía con el resto...

RM: ...y está en contravía con el resto y con los costos de producción y de mano de obra. Entonces a la persona al momento dado le pasa como al tipilín de Lerida (Tolima) que se fue.

(...)

A: Yo creo que todos estos datos me han servido muchísimo.

RM: Póngalos en orden y si necesita cualquier información me llama o pasa por acá.

A: ¿Tú dijiste que me podías compartir esas presentaciones?

RM: Sí.

Aurelio Suarez

Consultor sobre temas económicos, políticos y sociales, y miembro de la Academia Colombiana de Ciencias Económicas, autor de varios libros sobre temas de agricultura, economía, agua, empleo etc. Ha sido catedrático en varias universidades del país, fue Diputado para la Asamblea Departamental de Risaralda y dirigente gremial.

Agosto 31 de 2013

AS: Aurelio Suárez

A: Adriana

A: Bueno yo le cuento rápidamente. Yo estoy haciendo cuatro reportajes. Cada uno le apunta a una problemática relacionada con los ejes de la seguridad alimentaria.

AS: ¿Usted estudia en la Universidad de la Sabana?

A: Si. Yo estudié, ya terminé clases y ahora trabajo. (...) Bueno... este reportaje habla sobre el contexto internacional de las alzas de los precios de los alimentos y analiza un poco esa situación mientras que Colombia está en esta crisis del Paro... la pregunta es ¿a dónde estamos yendo en términos de abastecimiento alimentario? Si estamos siendo un riesgo o no.

Entonces lo primero que le quería preguntar sobre su artículo en el Espectador del tema de los fertilizantes. Yo vi unas cifras sobre que dicen “Colombia utiliza quinientos y pico de...”

AS: Ese es de un documento, el Conpes.

A: ¿Qué Conpes?

AS: 3277. Pero además si usted mira los promedios del Banco Mundial de utilización de fertilizantes por hectárea, fuera de Groenlandia, Arabia Saudita, Emiratos Árabes Unidos, ósea países muy específicos por desérticos o por ser insulares: Nueva Zelanda... Colombia está en 499. Usted entre a banco Mundial, le sale promedio 2008 – 2012.

A: ¿y por qué?

AS: Yo creo que hay dos elementos que influyen. Uno yo lo digo en el artículo. El 80% de los suelos de Colombia son ácidos (...) entonces en ese sentido se requiere bastante uso de fertilizantes, de encalar las tierras, todo ese tipo de elementos, potasio, calcio... y lo otro es la falta de asistencia técnica y de programas de tecnología propia.

Es que Colombia en el año de 1950 (...) entra a la revolución verde lo que uno puede aseverar es que renunció a tener un paquete tecnológico y adoptó paquetes tecnológicos totalmente ajenos a sus microclimas y a sus ecosistemas etc. Renunció a generar su propia tecnología y se volvió un tomador de tecnologías internacionales. Esa es la historia y fuera de eso no hay instituciones de asistencia técnica masificadas y más eficientes. Fíjate que en ese estudio del Conpes te dice que por lo menos el 70% o el 75% de fertilizante se pierde. ¿Viste que está como tres veces el promedio de América Latina? Hay un negocio montado con eso...

Después salió el ministro, en Blu radio diciendo que era una exageración mía.

A: ¿Pero cómo así si está en el Conpes?

AS: Mira, incluso tú puedes entrar a la página del Ministerio de Comercio Industria y Turismo y ahí vas a un link en comercio exterior y ese link de comercio exterior te lleva a importaciones y exportaciones, pones importaciones agroindustriales y ahí está ya actualizado el primer semestre. 2010, 2011, 2012 y vas a ver la evolución.

A: ¿Ósea está subiendo muchísimo?

AS: Sí, pero hay una cosa muy interesante que es la que yo estoy planteando ahora y es: el trigo ya lo perdimos, la cebada ya la perdimos, la soya la perdimos, el sorgo lo perdimos. Cuando perdemos la soya, el sorgo y el maíz amarillo, estamos perdiendo los alimentos básicos para los concentrados para animales. Eso ya lo perdimos. Ahora lo nuevo es que estamos importando aquellos productos en los que supuestamente nos íbamos a resguardar.

Entonces dijeron, “No bueno, esto se perdió ya, cereales y oleaginosas chao, entonces ahora peguémonos de la papa, la leche, el café, el cacao, el azúcar, la panela y la palma” Bueno... vaya mire cuánto estamos importando de eso... Me llamó la atención que lo de azúcar, lo de palma y lo de cacao viene subiendo horrible. Mucho más de lo que pensaba.

El paro es eso... es que usted cogió a la agricultura y la arrinconó.

A: Eso es lo que yo planteo. Hablé con varios productores miembros de la Mesa Nacional de Unidad Agraria y todos me explicaron las mismas razones (...)

AS: ¿Con quién hablaste?

A: Con Víctor Correa, Jorge Cifuentes, hablé con un señor Álvaro de panela (...)

AS: Alfredo Cruz.

A: Sí.

AS: Con quien estaba hablando yo ahora.

A: Hablé con todos ellos y el resumen son los mismos problemas insumos, importaciones.

AS: Por ejemplo la panela. Hay un muchacho que se llama Bapbrakin que trabaja en Fedepanela y él tiene un cuadro muy interesante donde muestra como el precio de la panela terminó siendo un precio que está sincronizado

A: Con el del azúcar.

AS: Entonces cuando se vienen las importaciones se hunde todo.

A: Sí eso fue lo que me explicó Cruz. Lo que yo le quería preguntar a usted, (porque tengo muchas cifras que me dio Rafael Mejía en una presentación, con todas las razones por las cuales ellos están mal (...). Todo el mundo comenta pero nadie me ha dado unas razones específicas políticas y eso era lo que yo le quería preguntar a usted.

AS: Hay causas estructurales y hay causas coyunturales de la crisis agraria. Cuáles son para mí las dos causas estructurales: una, el tema de la distribución de la tierra. Colombia tiene el coeficiente de Gini de los más altos del mundo. Entonces eso es un tema complicado porque esa distribución ha condicionado a un uso del suelo inapropiado. No es que el uso del suelo sea por un lado y la distribución por el otro. No, la primera condiciona la segunda. Y la segunda es que Colombia no ha sido autónoma en sus políticas agrarias.

Desde el año de 1950, incluso desde el 36, cuando por mandato del New Deal, Colombia crea toda una institucionalidad cafetera y después del año 50 cuando Colombia se inscribe en la Revolución Verde, las políticas públicas agrícolas son impuestas desde Estados Unidos. Banco Mundial, Fondo Monetario, Fundación Rockefeller, Universidad de Nebraska etc. Entonces esa es la historia de la agricultura colombiana: régimen desigual y política extranjera sobre la nuestra (...) yo qué explico. Yo explico una vaina muy sencilla Adriana, si me permite (dibuja en mi cuaderno) hay una función del capital la tierra y el trabajo, bueno y ahora meto en la función el agua. ¿Cuál es mi tesis? De 1820 a 1950 el factor de producción determinante en la agricultura fue la tierra. De 1950 al año 1990 el factor determinante es el capital, porque en el fondo la revolución verde fue la aplicación de capital a la producción. Y de 1990 al año 2005 es la productividad laboral que fue como se sostuvo en medio de la ofensiva de la apertura al libre comercio. Entonces cuando Colombia asume la revolución verde y la apertura, las políticas son impuestas y yo explico cómo el índice de precios al consumidor crece más que el índice de precios al productor.

El índice de precios al productor, históricamente cuánto aumentaron el valor de los tractores, de los fertilizantes. Se supone que el agricultor incurre en eso pero se lo pasa al consumidor. Pues yo demuestro que no se lo logró pasar del todo y que el proceso de acumulación en últimas terminó en manos de las grandes empresas del agronegocio (de agroquímicos, etc.)

(...)

A: Pero entonces en...

AS: Esa es la primera parte, las causas estructurales que son tierra y políticas públicas extrañas al país. Ahora las coyunturales...

A: Ah ok.

AS: Estados Unidos realmente se toma la dirección de la agricultura colombiana en el 50. Ahí se nos impone la apertura, la revolución verde y ahora quiere imponer la extranjerización de tierras y eso será lo que pasará del 2005 para adelante.

Ahora en términos de las coyunturales. Voy a ponerle la más fácil en el año, en el año 2000, incluso yo creo que ligada al Plan Colombia. (...). Colombia toma la decisión de especializarse en la explotación de recursos naturales no renovables. Cuando un país se especializa en eso sufre la enfermedad Holandesa. ¿Qué pasa? Que cómo yo me abro como un imán para atraer el capital extranjero para la explotación de mis recursos naturales, empiezan a llegar dólares y fuera de eso también llegan algunos de lo que resulta de exportar esos recursos naturales o esos hidrocarburos. Entonces muchos dólares que se quieren volver peso ¿qué pasa? Se encarece el precio frente al dólar. En el año 2003 un dólar estaba valiendo 2800 pesos, hoy vale 1900. Esto abarata las importaciones y encarece.

A: Las exportaciones y nos volvemos menos competitivos...

AS: Exactamente. Entonces, en un producto como el café que es todo exportación y de base minifundista... Fuera de eso se combinó con los precios internacionales. Colombia ha internacionalizado los precios de su mercado agrícola y eso ha sometido los mercados agrícolas internos a la oscilación de los precios internacionales.

Antes de la crisis del 2008 ya había empezado un boom de precios. ¿Cuál es mi tesis? Eso volvió a caer, pero nunca llegó a sus niveles iniciales.

A: No, subió en 2010 brutalmente.

AS: Y volvió a bajar. Si tú miras un precio de FAO index de esos de ustedes.

A: Subió y se mantuvo. Ahora está ahí...

AS: Subió, bajó pero nunca volvió a los niveles iniciales.

A: Y no va a volver a bajar...

AS: Correcto. En los productos que importamos. Los productos que exportamos, sí se cayó del todo. Fijate y verás. El café estaba en 2.89 dólares a los inicios de 2011 y hoy está a 1.13. Entonces, si un caficultor vive de este precio combinado con este dólar pues está jodido. Entonces este país reemplazó la agricultura por la minería.

Entonces digamos que el caso del café hay tres factores: la producción cayó, cayó la tasa de cambio y cayó el precio. La tormenta perfecta.

Entonces, la tasa coyuntural para la agricultura es la estructuración económica y fuera de eso, para acelerar todavía más esta situación: TLC's.

A: Eso es lo que le quería preguntar. ¿Usted cree que el país se está arriesgando en temas de abastecimiento alimentario?

AS: Claro, (...) Yo tengo una cita de George Bush padre en la que dice que todo país que no sea capaz de producir sus alimentos es un país altamente vulnerable. No solamente Monseñor Castro dijo que era traición a la patria importar alimentos, sino que también George Bush lo dijo. Colombia lo que ha hecho es afectar esa vulnerabilidad. Es un país esclavo que lo alimentan desde afuera.

(Lee su artículo "De Boyacá en los campos" que trata de cómo Colombia se ha vuelto dependiente del mercado internacional en términos de abastecimiento alimentario)

A: Esos cultivos que usted dice que fueron de sustitución, ¿fueron políticas claras?

AS: Aja, que la Federación Nacional de Cafeteros, que el café especial y terminaron importando pastilla. El cacao y la panela fueron de sustituciones de cultivos ilícitos. San Pablo de Bolívar, el Caquetá... todo eso lo llenaron de caña panelera.

A: La promesa ante eso era: ante una futura apertura económica resguárdense en esos productos que esos productos van a estar protegidos y eso fue falso. ¿Es correcto?

AS: Exactamente.

A: ¿Eso en qué Gobiernos se dio?

AS: En el libro de confianza inversionista está. Pastrana, Uribe y el epílogo es Santos.

¿Cuál es la esencia del Gobierno de Santos? Que el crecimiento depende del capital extranjero. Uribe sentó las bases pero este las consolidó. La estrategia es el capital extranjero como variable principal del crecimiento. Ojo que como variable. Yo no digo que no deba haber, ni que todo lo que sea extranjero pues...

¿Pero qué es lo que hace Santos? Para poder atraer el capital extranjero crea unos imanes: minería, agronegocio e infraestructura y tratados de libre comercio que le permiten ese flujo de capitales y todo eso. Y ese modelo fracasa eso es lo que se está viendo.

A: Entonces ¿Previo a la apertura los Gobiernos anteriores dijeron corramos hasta acá que estos son los cultivos que van a ser nuestro fuerte, antes de abrir el mercado y resulta que abrieron el mercado y mentira?

AS: Además que un país con la tasa de cambio totalmente revaluada al 50% en dos años (...) ¿Le sirvió?

A: Sí, me sirvió. Muchas gracias.

Entrevistas: El Desperdicio de alimentos en un mundo con hambre

César Marulanda

Experto en Agricultura Familiar enfocada en la seguridad alimentaria. Consultor y asesor de varias agencias de las Naciones Unidas y de organismos de cooperación internacional en Colombia

Septiembre 2 de 2013

CM: César Marulanda

A: Adriana

A: Buenas tardes, señor Marulanda; habla con Adriana Silva. ¿Cómo está?

CM: Bien, bien, gracias.

A: Yo estoy haciendo un reportaje sobre el desperdicio de alimentos. Me interesa entender el desperdicio en todas las etapas de la cadena; entonces quisiera que usted me contara, según su experiencia, cómo se desperdician y por qué se desperdician los alimentos en la etapa de la cosecha, de la producción.

CM: Las pérdidas son, primero: hablamos de productos que están en proceso y se ven afectados por plagas, enfermedades. Las enfermedades pueden ser fisiológicas o patológicas. Las enfermedades fisiológicas son las que se derivan de una deficiente nutrición o por el clima, que afectan la obtención de los resultados que el agricultor espera y que los consumidores esperan. Eso es, por ejemplo, las pérdidas que se producen con las heladas, las inundaciones, las sequías; son pérdidas ocasionales por daños fisiológicos. Las patológicas son las causadas por algunas enfermedades que afectan el ciclo productivo de las plantas y que se manifiestan sobre todo al final, como por ejemplo cuando se pudren los tomates o las zanahorias...

A: ¿Todavía en la mata?

CM: Sí, todavía en la planta, todavía en el cultivo. Entonces ahí hay pérdidas que son muy variables, dependiendo de cuál es el organismo patógeno que las afecta. Entonces no es una medición fácil de hacer porque la intensidad es una en cultivos de pancoger como la yuca, el plátano, el ñame, la papa... y otra no. Entonces allí hay pérdidas. Hay unos cultivos que están organizados y tipificados que son, por ejemplo, las especies cítricas: el tomate, el pimentón y la cebolla. Son afectados por enfermedades que casi siempre se presentan cuando las condiciones del clima las favorecen y ahí llegan las afectaciones de plagas que pueden llegar a comprometer el 10, el 20 o el 30 por ciento del potencial de producción, lo que se estuviera esperando.

También hay pérdidas ocasionadas por plagas. Plagas son organismos vivos, generalmente insectos que están presentes en todos los cultivos y que lo que hacen es alimentarse de una parte de la producción que ya está a punto de ser cosechada. En esos casos hay plagas que llegan a afectar, si no se ejercen las medidas de control, hasta el 80 o el 90 por ciento de la producción. Pero, por lo general, sí se hacen las aplicaciones que corresponden del 10 al 20 por ciento de la potencial producción.

A: ¿Cuáles son las más comunes?

CM: Las plagas más comunes se pueden identificar por géneros grandes de acuerdo con su tipo de acción. Son: chupadoras, las que meten su pico dentro de un fruto, que puede ser un tomate, una naranja, pueden ser los granos de arroz cuando están tiernos, o las mazorcas. Otras se llaman masticadoras, que son las que -como su nombre lo dice- mastican parte de la planta, del fruto, cuando todavía está tierno. Hay otras que se llaman barrenadoras, que son las que se meten en una parte del fruto y se esconden; ya no quedan expuestas a la intemperie. Comen por dentro, protegidas.

A: ¿Cuáles son las medidas para evitar este tipo de desperdicios?

CM: Para evitar esas pérdidas hay que hacer medidas de control. Anteriormente se hacían medidas de control mediante la aspersion, es decir fumigación con algunos insecticidas que podían afectar a esos organismos-plagas, porque envenenaban las partes que estaban comiendo; entonces cuando el insecto come de esa parte que se fumigó, y que quedó envenenada, muere. Pero hay productos de esos que son sistémicos, ósea que se meten dentro de la planta y afectan cualquier parte que el insecto se quiera comer, entonces el insecto muere envenenado. Pero esos productos generaban una alta contaminación, afectaban a la persona, otro organismo vivo que consumía ese fruto que tenía residuos de pesticidas. (...)

Bueno, esos son problemas que disminuyen mucho la producción y que si no se toman medidas de control pueden afectar el 80 o 90 por ciento de los frutos que se podían cosechar, y cuando digo frutos me refiero al fruto del trabajo del agricultor.

A: ¿Cuáles son los casos más típicos de pérdida de cultivo en Colombia por esas razones que usted me menciona?

CM: (...) El tomate, que es el cultivo más complicado de todos; hay insectos que perforan el fruto. Hay un gusanito que se mete ahí en el fruto, entonces usted cuando va al supermercado o a la tienda, mira siempre los tomates tratando de buscar la mejor calidad y nunca va a comprar un tomate que esté perforado, porque si corta con un cuchillo ese tomate va a encontrar uno o dos insectos y eso va a hacer que usted no compre ese tomate. Entonces esas son pérdidas abundantes; si ese insecto no se controla puede llegar a acabar el 90 % de la cosecha. Eso mismo sucede en pepino, sandía y melón. Y son distintos el gusano que daña el tomate del que daña el melón y es distinto del que daña el pepino. Esos son barrenadores. (...)

A: Señor Marulanda, ¿usted tiene cifras de cuántas pérdidas se pueden generar por este tipo de problemas?

CM: Sí; yo le decía que son variables; en el tomate pueden llegar a ser muy altas, en el pimentón son más bajas, en la lechuga son más bajas aun... En la lechuga los daños son máximo del 5 %, pero en tomate pueden llegar a ser del 90%. En el pepino pueden llegar a ser del 80 al 90 %.

A: Yo me refería más a si hay algún documento que me diga más o menos cuántas pérdidas hay en la etapa de producción.

CM: No, no hay un documento porque es muy difícil medir eso en general... Casi siempre están por alrededor del 30 %.

Después vienen los daños de poscosecha que se producen después de que el fruto ha sido recolectado y se pretende llevar al mercado. Entonces empiezan daños desde la misma recolección, por ignorancia del agricultor que cosecha los tomates o las papayas o los pepinos, los corta de la planta y en ese momento el producto empieza a deteriorarse. El producto tiene cambios bioquímicos, y si el agricultor no cosecha los frutos en recipientes adecuados y los lleva a la sombra para luego clasificarlos, empacarlos y subirlos al medio de transporte para llevarlos al mercado, allí hay unas pérdidas; y esas pérdidas -están estimadas en Colombia- que son del 30 %, y eso sí ya es pérdida de comida producida, que por un mal manejo puede llegar al 30 %.

A: ¿Y eso se debe a falta de conocimiento de quienes recogen los cultivos?

CM: Eso se debe a falta de conocimiento del agricultor. Porque cuando el agricultor sabe, cosecha los frutos y va poniéndolos en canastillas. Hoy en día en canastillas, anteriormente en cajas de cartón o en costales. Y se llevaban y se ponían al sol, que es un aliado de la producción; ya después de cosechado el producto es un enemigo, porque los deshidrata, produce pérdidas aceleradas de agua y entonces el producto se arruga, se decolora o empieza a podrirse. Entonces lo ideal sería que ese producto fuera bien manipulado; primero que no se baje a los golpes, sino con una herramienta apropiada que permita cortarlo, recogerlo en la mano, ponerlo en una superficie que no sea el suelo ni las piedras, sino en cajas, y luego llevarlo a la sombra, y allí se mete en bodegas de clasificación, se clasifica y se dice: bueno, el mercado de Bogotá quiere frutos grandes de papaya, frutos grandes de pepino, frutos grandes de sandía; en el mercado de Medellín necesitan frutos intermedios y el mercado de Cali quiere... , y el mercado internacional desea frutos más pequeños. Entonces el producto se clasifica en la sombra y a veces en bodegas con manipulación de la atmósfera y modificación de las condiciones de clima. Digamos que si el clima es, por ejemplo, en el Espinal, Tolima, o en Repelón, Atlántico, la temperatura allí en una bodega puede estar en el orden de los 30-31 grados; si los productos se dejan allí, se dejan uno o dos días mientras llega el camión, se deterioran. Entonces lo que se hace es que se baja la temperatura a unos 24-25 grados, se baja el ritmo de respiración del fruto y allí puede empacarse; viene el camión (algunos son

refrigerados), se meten, hasta que el producto llega finalmente a Carulla, Bogotá, o a Pomona, Bogotá, o al Éxito (adonde sea), y allí lo ponen en las góndolas de exhibición donde usted ve que casi siempre esos productos están en condiciones de atmósfera controlada, que están por debajo de los 15 grados de temperatura, para que el producto se conserve más tiempo en góndolas o en vitrina.

Esas medidas disminuyen los daños en poscosecha, pero siempre se dan, y dependen de cuánto tiempo permanecen en las vitrinas de las tiendas de barrio o en las vitrinas del supermercado o en las bodegas, porque a veces llegan, por ejemplo, 50 toneladas de cebolla para Carulla o para el Éxito o para SAO. Pero ellos no tienen espacio suficiente para poner todas esas 50 toneladas, entonces las meten en bodegas. Esas bodegas están y deben estar refrigeradas, para que el producto aguante mientras sacan, por ejemplo, una o dos toneladas diariamente para distribución en los diferentes almacenes.

Déjeme decirle, también en relación con eso, que las pérdidas de poscosecha las paga siempre el consumidor (...).

A: Muy amable, señor Marulanda.

CM: Con mucho gusto, Adriana.

Édgar Higuera

*Director de la Cámara de Grandes Usuarios de Servicios Logísticos de la ANDI.
Experto en logística de transporte*

4 de septiembre de 2013

EH: Édgar Higuera

A: Adriana

A: Hola, Édgar, habla con Adriana Silva ¿se acuerda de mí? (...) Me gustaría que me contara, desde su área, si ve que se hace algo para evitar el desperdicio y si hay algunos obstáculos que impiden conservar el alimento en la etapa de transporte.

EH: Si son alimentos procesados es ya un tema un poco difícil. El alimento procesado tiene la ventaja de que lo primero que hay que hacer es conocer las características propias del producto. Hay que hacer un análisis de la naturaleza y de las características del producto. Por ejemplo en carnes hay unas normas que dicen que ese producto se maneja a tal temperatura, a tal humedad... Una serie de conceptos que permiten manejar el producto de tal forma que llegue, entre origen y destino, en las mismas condiciones. Esa es la primera: conocer bien las características del producto, del que lo produce o del que lo consume. El segundo

ya es características del equipo; ahí entonces uno dice “oye qué tipo de transporte requiero yo”. Esa característica del equipo es algo así como la carrocería.

Uno le dice: para llevar papa puede ser en carros ventilados, o lo que nosotros llamamos carros con barandas. (...) El tercer tema es cuál es el tipo de empaque que tiene el producto. Por ejemplo en Colombia la papa la llevamos en costales; en la norma europea se lleva en cajas; aquí se lleva en bultos de 60 kilos, y en la norma europea se lleva en cajas de 25.

A: ¿El hecho de que se lleve en costales acá es un tema cultural?

EH: Sí, es un tema realmente cultural. Imagínese que cuando uno entra en las “normas técnicas” del cuerpo humano, dicen que no te acurruques a levantar la carga sino en estado vertical, y que no debes alzar más de 20 kilos para que no se te tuerza la columna. En Colombia dicen: no, pues, el café lo exportamos en sacos de 50 o de 60 kilos y dices y eso por qué; no, pues por cultura. Pero si uno mirara la estructura de operación de ensamble y del manejo, la norma internacional dice “oye, ¡cuida bien el cuerpo!” Entonces ahí tiene otro elemento: cómo se manipula el producto.

Basado en esos elementos, cuando uno llega a los centros y si ese producto es almacenable, sí o no; si es almacenable, entonces debe tener una serie de características. Si la característica es, digamos, refrigerado, entonces ahí aparece “debe tener cadena de frío”. La cadena de frío nace en el origen con las características del producto que le dio el productor y esas mismas características se llevan al transporte y mejoran el producto si son bien manejadas; y si son mal manejadas lo dañan, y ahí va la pregunta que tú me haces: ¿por qué se dañan tanto los productos?

Pues muy fácil; porque yo compro piñas en el Valle, allí la cortan, le hacen mal manejo poscosecha y entonces cada vez que le dan un golpe a una piña, como que la suelten a 50 cm de altura, pasa lo que les pasa a las damas cuando se tocan con la punta de un pupitre: lo primero que gritan es “¡mi media!” y lo segundo, que al otro día les sale un negro. A las piñas les pasa lo mismo: no se nota, pero al otro día por ahí se comienzan a pudrir, entonces hay una serie de normas de manejo que uno a veces no entiende. Uno dice cómo es que ese camión lleva tantos productos revueltos... ¿Por qué? Porque hay una serie de características, por ejemplo uno no puede revolver flores con lechuga porque uno de los dos produce más CO2 y quema al otro. Eso se llama compatibilidad de productos. Esa cadena de manejo de transporte hay que visualizarla con una serie de preguntas.

(...)

A: ¿Qué tan rigurosos son en Colombia con esas normas?

EH: Muy poco rigurosos; no es lo mejor. Tal vez los rigurosos están en el sector de las flores y en el sector del banano porque llevamos ya casi 100 años exportando banano. Incluso Colombia la dio asesoría a Chile para que exportara

frutas y ellos crecieron mucho, nosotros nos quedamos todavía ahí, pero digamos, son muy pocos... Hay alguna experiencia que está generando Carulla en el sistema de producción y manejo, pero digamos, no somos tan rigurosos, como en el caso de la carne. En Europa nunca se vende ganado suelto, sino carne en canal, es decir ya madurada y refrigerada y se lleva a sitios refrigerada y luego al mercado. Aquí tú ves en Bogotá que baja el ganado, lo ponen en un camión, llega todo estresado y después lo pasan al matadero. Fíjate que esos procesos aparentemente uno como que no los nota, y resulta que esos son los que tienen que ver con la mejor calidad de los productos.

Entonces, digamos, la cadena agrícola tiene su sabor, su manejo. Pongámosle en el trigo: en el trigo dice uno “pues si eso es grano, eso lo agarran con una cuchara y lo sueltan, pero cuando lo sueltan muy alto, el trigo se parte. O el arroz, que uno dice “Ay no, a mí que me den arroz completo, no arroz pequeñito...” Entonces ahí también la culpa es del manejo y la falta de condiciones.

Siguiendo en el lado del transporte, pregunta: ¿Hay empresas especializadas en el manejo de transporte de productos agropecuarios, agrícolas o alimentos? Muy pocas... La base de que en el transporte hay daños es por principio básico sensible, porque el productor no hace una ficha de características de manejo del producto y ese es el problema básico. Los productos, y sobre todo en el sector de alimentos, tienen una cantidad de normas... Lo primero que se debe es mirar qué normas tienen y las características, y una vez tenidas convierte uno ese elemento en el medio de transporte y ahí sí comienza a analizarlo...

A: Usted decía que el productor no le pone esa etiqueta... ¿Podríamos decir que en Colombia hay un problema del manejo de los alimentos desde las fincas o desde el campo?

EH: Sí, hay una serie de normas que tienen el ICA o el INVIMA de trazabilidad, que es por dónde va el producto; y basado en esas normas uno tiene que cumplir. Esos elementos hay veces no los encuentra uno muy claros. (...)

A: Édgar ¿usted tiene cifras sobre más o menos cuánto se podría estar desperdiciando en Colombia por problemas en el transporte?

EH: Pues es que hace mucho no manejo estos temas... Pero que yo me acuerde, había unos documentos de Carulla que sí tenían esos datos.

A: ¿Y no recuerda más o menos un porcentaje o una cifra?

EH: Una vez hicimos un análisis con Enrique Luque en Carulla y nos daban cifras superiores al 25 % en pérdidas. Pero en ese momento la pérdida era porque el producto estaba mal clasificado. Por ejemplo yo hice un estudio sobre papa y, claro, era desde la recolección del cultivo.

Jorge Pérez

Transportador de alimentos desde Corabastos a la Plaza de la Perseverancia

Marzo 16 de 2013

JP: Jorge Pérez

A: Adriana

A: ¿Usted es el que trae los alimentos acá?

JP: Los traigo de Abastos.

A: ¿Cómo los trae para que no se le dañen?

JP: En canastilla plástica.

A: ¿Qué trae?

JP: De todo lo que son frutas, verduras, hierbas de hoja ancha.

A: ¿Y usted va y las escoge?

JP: No; el patrón va y escoge y paga a un muchacho que las trae en carro.

A: ¿Se le dañan en el camino?

JP: Las que no tiene canastilla toca traerlas en cajas de cartón y si las traen así se dañan, pero en canastilla vienen protegidas.

A: Cuando se le ha dañado ¿por qué ha sido?

JP: De pronto mal organizado, pero eso es rara la vez que sucede. Tienen que saber arrumar, la fruta dura debajo y la blandita encima. Debajo se puede echar papa, cebolla cabezona, plátano, y encima lo blandito.

A: ¿Cada viaje es de una sola persona?

JP: Este es solo de una, siempre de Corabastos.

A: ¿Y solo vende aquí?

JP: No, yo hago también domicilios; ya tengo el carro cargado para irme a entregar. Va también en canastilla pero en bolsitas porque ya el cliente pide por libras o media libra. A casa, restaurante, apartamento, a donde pidan.

Elmer Restrepo

Gerente de Residuos Verdes Corabastos

Marzo 9 de 2013

ER: Elmer Restrepo

A: Adriana

A: Repasemos lo que hablamos esta mañana acá ¿Más o menos qué cantidad de desperdicios produce Corabastos?

ER: Hoy en día no hablamos de desperdicios ni de basura; hablamos de materia prima. Tenemos un promedio de 100 toneladas al día, del cual el 82 % se convierte en abono orgánico, que incorporamos al ciclo de vida nuevamente. Así tratamos de no causar tanto impacto ambiental, dejando de llevar al relleno Doña Juana. En años anteriores se llevaban 36.000 toneladas de la Corporación de Abastos, la cual es la principal del país y la segunda en Latinoamérica, por debajo de México y por encima de Brasil.

A: ¿La primera en qué, perdón?

ER: En producción de residuos o de materia. También manejamos el reciclaje; aprovechamos el papel, vidrio, cartón, peth, y algo de madera. Hoy llevamos solo entre 4 y 5 toneladas anuales al relleno sanitario... Tenemos una planta de compostaje y allí lo que hacemos es el aprovechamiento del 82 % de la materia orgánica, y producimos recuperadores de suelos, los cuales ya están vendiéndose para mercados de suelos muy pobres y con necesidad de recuperarlos, como de los llanos orientales, parte del Tolima y parte del Huila; en las zonas donde se produce arroz, palma, y son muy pobres en elementos menores.

A: La planta, es una planta generadora de energía...

ER: Nuestro proyecto principal es construir una planta donde se están construyendo los biodigestores, y allí mediante un proceso biológico se logra el aprovechamiento de la materia orgánica, sin tener que ser transportada a plantas de compostaje, el cual produce abonos líquidos orgánicos y, en su proceso, produce gas metano, combustible que se aprovecha para generar energía, para la misma central de abastos de Bogotá.

A: ¿Cuáles son las principales razones de desperdicio de alimentos por parte de los comerciantes y de las personas que trabajan y conviven en Corabastos?

ER: Tenemos varios aspectos. Cuando los productos vienen de varios sectores del país y tienen dificultades en las vías, o los vehículos se varan, eso hace que el producto llegue en un grado de maduración muy elevado, y en el momento de comercializarlo pues si no se logra que sea rápido se genera un residuo no

comerciable. El otro aspecto son los volúmenes tan importantes que se manejan; los residuos que se dejan de comercializar son volúmenes importantes y por tal motivo tenemos que llevarlos al compostaje.

A: Usted decía que la gente prefiere botar el alimento que regalarlo...

ER: Sí, en ocasiones es un mecanismos de control de precios, es decir, que si bajan mucho los precios porque hay mucho volumen, para la gente es mejor tratar de no comercializarlos para poder regular los precios.

A: Dicen que en Corabastos la gente hace mercado de la basura, ¿eso es verdad?

ER: Hay un sector de la población en Colombia muy pobre que viene a Corabastos y aprovecha los residuos que se generan de tantos volúmenes que se manejan, pero no son productos en estado de descomposición sino que por sus características físicas y de grado de maduración se desechan, pero todavía están en estado de ser consumidos.

A: ¿Qué otros usos le da la gente a las cáscaras de los alimentos que no son consumidas? ¿Qué se puede hacer con eso?

ER: Bueno, hemos encontrado factores como los climáticos, pues en estos veranos tan intensos en la zona de la sabana, que por ser tan fría, con los veranos los pastos se agotan, hay un sector del comercio que deposita la cáscara de la arveja o la lechuga o de la mazorca, la cual es un alimento que le gusta mucho al ganado, entonces hay unas personas que vienen y recuperan esos productos y se los llevan en sus vehículos, y lo utilizan como alimento para el ganado.

A: En un video de la FAO sobre el abastecimiento de alimentos en las ciudades, hablaban del problema de que los alimentos llegaban a Corabastos y luego volvían a las regiones... ¿A qué obedece esto?

ER: Pienso yo que uno de los temas es la parte de la comercialización, que el productor como tal no ha tenido la capacidad o no ha habido entidades que permitan vender o comercializar su mismo producto en las mismas zonas, sino que dependen de traer a Corabastos y de aquí volver a llevar otros productos que en la misma zona se pueden dar; eso permite el encarecimiento del producto, el desperdicio se aumenta porque en ese transporte se pueden presentar problemas de maduración y generar muchos productos en descomposición. Pero pienso que es más un tema comercial, que falta que entre las propias sucursales y plazas de mercado regionales haya un buen vínculo entre el comerciante de la zona y el agricultor.

A: ¿Entonces se podría decir que usted trabaja más un aspecto cultural contra el desperdicio?

ER: Nuestro compromiso es trabajar tres aspectos fundamentales: el primero es el ambiental, el segundo es el social y el tercero es el cultural. (...) En el aspecto social manejamos un grupo de recicladores y damos aprovechamiento al vidrio, al

pet, al periódico, al cartón, a la madera. Y en la parte ambiental cumplimos con el aprovechamiento del 82 % de las materias que salen de la corporación, en compostaje; ahí cumplimos con nuestro contrato en la parte contractual.

A: ¿Hace cuánto está haciendo esto Corabastos?

ER: Corabastos nunca había tenido un proyecto como el que está manejando ahora; desde agosto de 2007 contrató con empresas privadas el manejo de materias primas y de ahí para acá venimos haciendo la campaña, teniendo resultados: un informe señala que en los últimos cinco años ha habido el aprovechamiento de 140 mil toneladas, aproximadamente, las cuales han servido para recuperadores de suelo.

(...)

A: Muchísimas gracias.

ER: No, Adriana, estamos siempre para eso.

Pilar Ortiz

Subdirectora de la Cámara de Alimentos de la ANDI

4 de septiembre de 2012

PO: Pilar Ortiz

A: Adriana

A: Hola, Pilar, hablas con Adriana. Yo llamé hace un rato para preguntar sobre la logística de transporte de los alimentos, no sé si hablé contigo.

PO: ¿Cómo estás?

A: Bien, gracias.

PO: Ah, bueno.

A: Pilar, yo olvidé comentarte una cosa. En el reportaje que estoy haciendo también estoy investigando si hay algo que se estuviera haciendo, o si alguien me puede contar desde allá, desde la cámara de alimentos, qué procedimientos o qué procesos hay para evitar el desperdicio de alimentos en la transformación.

PO: No tengo claro qué procedimientos usamos. Sé que nuestras empresas aprovechan absolutamente todo y que realmente donde se presentan grandes desperdicios es en el sector de restaurantes, no tanto en la industria de alimentos procesados, pero no sabría decirte exactamente qué procedimientos utilizamos.

Sé que los principales que desperdician comida son los restaurantes. Digamos que en las industrias de alimentos procesados todo funciona, tan es así que hay algunas que están en dos sectores: alimentos para humanos y alimento para

animales, porque muchas de las cosas que sobran de los alimentos para humanos sirven para transformar y hacer los alimentos de los animales, pero no sabría decirte exactamente qué procedimientos...

A: ¿Entonces, en términos generales, me dices que no hay muchos desperdicios en la etapa de transformación industrial?

PO: No, realmente no. Aquí lo que sabemos es que en el tema de restaurantes sí, pero nosotros no. Digamos que se utiliza todo.

A: ¿Tú sabes con quién podría hablar uno para el tema de restaurantes?

PO: No, el tema de restaurantes sí no, porque los restaurantes no están agremiados en la ANDI... Ellos tienen su propia agremiación.

A: ¿Y sabes el nombre de la agremiación?

PO: No, ni idea.

Camilo Sánchez

Vicepresidente de Servicios Logísticos de una empresa con seis cadenas de restaurantes

Septiembre 7 de 2013

CS: Camilo Sánchez

A: Adriana

CS: ... productos, pero no necesariamente son desperdicios.

A: Digamos que, por ejemplo, lo que dice el estudio de la FAO es que en procesos como el pelado, el rebanado, cuando se está, digamos, vertiendo un líquido sobre un contenedor, suceden desperdicios en las industrias y como se manejan grandes volúmenes, pues el desperdicio es grande. Básicamente a eso es a lo que se refiere el artículo. Obviamente en el restaurante tiene que ver con temas de servicio al cliente: que si te pidieron una cosa y tú serviste otra, ese plato queda ahí... ¿y tú qué vas a hacer con eso? No se lo puedes pasar a alguien frío y ya..., ¿me entiendes? Como cosas de ese tipo. Entonces tú me dices que tú tienes dos niveles industriales porque, me imagino, ustedes tienen plantas, como me estabas diciendo, y también en el tema del restaurante como tal, donde el desperdicio un poco es compartido con el cliente, ¿no?

CS: En las plantas de producción, las plantas de fabricación de carnes de hamburguesa, nosotros compramos la carne en canal (no sé si sepas qué es la carne en canal: es la res todavía con el hueso). En ese proceso de producción tú tienes unos subproductos; nosotros los llamamos subproductos más que desperdicios. Entonces cuando viene el proceso de desposte, que es desprender

toda la carne del hueso, del peso original se pierde un 30 %, porque es hueso, y después de ese proceso puedo convertir la carne en carne picada para poder meterla en un molino. Hay un proceso de limpieza donde se quita toda la parte de cebo y el tejido conjuntivo que lo llaman también ripio. Entonces en ese proceso, que genera también muchos volúmenes, uno puede eventualmente buscarle alguna finalidad a esos subproductos. Entonces, más o menos de cada res te pueden estar saliendo 70 kilos de hueso y de ripio o 30 kilos de hueso y ripio. Entonces cuando tú procesas mucha res, pues esos volúmenes importantes de desperdicio ya son útiles para que alguien vaya a recogerlos. Hay otras industrias que utilizan esos insumos, como por ejemplo las industrias de jabón; la industria del maquillaje utiliza también el hueso para producir maquillaje. Entonces hay personas que compran esos subproductos, que no se pueden llamar desperdicios, y nosotros incluso los vendemos a unos precios bajos, pero no se le pierde necesariamente (no es un desperdicio al cero), sino que lo vendemos y hay un intermediario que va y recoge todos esos insumos y se los revende a estas industrias. Entonces aquí los volúmenes se justifican para hacer un procedimiento de estos. Y en cosas como cuando nos vamos a los restaurantes, uno de los mayores desperdicios que se generan son los vegetales.

Con los vegetales puede haber inclusive recetas... Mira, te voy a explicar un poquito primero cómo está estructurado en la cadena de costos, para que sepas un poquito qué hacemos con eso. Volvamos al ejemplo de una hamburguesa. Cuando en el punto de venta tú vendes una hamburguesa, digamos, con queso, automáticamente hay una receta que está cargada, prácticamente como un kit; ese kit tiene un pan, una pastilla de hamburguesa, tiene una tajada de queso, tantos gramos de salsa de tomate, tantos gramos de mayonesa, tiene lechuga de tantos gramos, de tomate tantos gramos, y los descarga automáticamente del inventario. Y lo que hacemos nosotros es que cuando tú cargas la receta, ya la cargas inclusive con un desperdicio, dependiendo de la utilización histórica de los vegetales.

Entonces te digo, por decirte algo, de un tomate milano, para sacarlo para hamburguesas, solamente te salen unas cuatro rodajas. Entonces tiene como subproductos las dos tapas y las dos rodajas más chiquitas; eso tú lo puedes utilizar eventualmente en, por ejemplo, un picadillo de alguna cosa, de un aji, puedes utilizar un poquito de esas rodajas para hacer eso, pero el resto es un desperdicio. En la receta el gramaje va cargado con desperdicio y todo para efectos de costeo y además, como tú me decías, de transferencia al cliente también para el costeo y la fijación de precio. Entonces mucho tomate de ese termina desperdiciado. Por ejemplo, uno de los peores rendimientos es la lechuga y obviamente también depende mucho de otras causas; por ejemplo con el paro (agrario) se empezaron a traer unas calidades de vegetales muy malas, en donde los rendimientos se bajaron muchísimo y uno no puede bajar sus estándares de calidad hacia el cliente.

Entonces, por decirte algo, si tú tienes un estándar de una hoja de lechuga que tienes que poner en un plato y a ti te salen, por ejemplo, 10 hojas de lechuga por cada lechuga, ese es el estándar que tú necesitas; si te llega mala la lechuga ya no son 10 las que te salen sino cinco. Entonces tienes un mucho mayor desperdicio. (...) Entonces todas esas cosas se tienen que ir revisando muy bien en cada restaurante y el administrador es el responsable de llevar todos estos desperdicios y la variación al estándar, porque ahí hay mucha plata. (...)

A: Claro, por cada restaurante..., que si los unieran obviamente sí, pero es demasiada logística unir todos los restaurantes.

CS: Claro, si tú consolidaras en teoría todos los desperdicios de un McDonald's, o del Corral (algo así), son unos volúmenes gigantescos y uno podría decir qué se pudiera hacer con eso. El problema es que tienes 50 gramos en un barrio en Cartagena, 50 gramos en Pasto, los otros en Cali, totalmente atomizados, y ya en procesos de logística de concentrar eso y mucho más aún si son insumos tan perecederos como un tomate que ya está abierto, o una lechuga, es prácticamente inviable hacer alguna consolidación para hacer algo con eso. Es muy difícil. A lo que están tendiendo las cosas, aunque se han demorado mucho y no está del todo bien inventado, es que a esos vegetales también se les dé un tratamiento como en una planta de producción. Y así mandar los vegetales procesados y no enteros... Haces todo el procesamiento, mandas a los restaurantes las especificaciones que se necesitan y entonces en ese momento tienes todos esos desperdicios centralizados y ya podría haber un tratamiento para eso. Lo que pasa es que la industria de los empaques ha hecho unos avances importantes en hacer empaques al vacío o empaques con atmósferas modificadas en donde la oxidación de esos vegetales es mucho menor. Pero esos por ahora son temas de muy pocos días: creo que te pueden durar dos días, y cuando la logística es a nivel nacional todavía no es viable. Entonces es algo que toca seguir investigando porque sí hay muchísimos recursos que se van por ahí, por esa vía.

A: Muy interesante. ¿Tú tienes algún dato de lo que desperdician ya los clientes? ¿Ustedes han hecho algún análisis o alguna revisión de lo que se desperdicia ya en manos de los clientes?

CS: No. En manos de los clientes, digamos ¿Lo que no se comen?

A: ¿La comida que va a parar a la basura en los restaurantes? ¿Directamente en las canecas que utilizan los clientes?

CS: No, de eso sí no tengo ni idea.

A: Esas canecas, las tradicionales donde uno mete la bandeja y bota las sobras... ¿esas bolsas van a parar, como cualquier otra bolsa, al camión de la basura o se les hace algún tratamiento?

CS: No, esas bolsas van a parar al camión de la basura, sí. No se les da tratamiento. (...)

A: ¿Tú crees que (esto es ya pura opinión) en ese proceso de encontrarle un uso a los desperdicios hacen falta medidas, o participación de la alcaldía o del gobierno, en políticas que incentiven esto o te parece que no es de tal alcance?

CS: Tú me has hablado de dos desperdicios que tienen una fuente totalmente distinta. Una cosa son los desperdicios que vienen de los restaurantes en la fabricación de los alimentos y otra de lo que los clientes no se comen. Esos son temas que se tienen que manejar aparte porque... ¿qué políticas se pueden sacar para el tema de clientes y cómo lo puede uno controlar?

A: La disposición de esos residuos. Programas que permitan, por ejemplo, la separación de los residuos orgánicos de los no-orgánicos. A eso me refiero. Entiendo que los clientes son un tema cultural.

CS: Mi opinión es que eso es un tema que, a mi manera de ver, además de tener el trasfondo de ser un desperdicio alimentario y lo que eso implica, se convierte en un tema netamente ecológico. Entonces tú no puedes proponerle a un señor que tiene un restaurante en una esquina a que implemente unas medidas que lo van a hacer inviable o lo van a hacer perder plata. ¿Qué es lo que pasa? Las estructuras de costos de los restaurantes son completamente diferentes en muchos casos y una cosa es una cadena, una cosa es un restaurante a manteles y otra cosa es un restaurantico de corrientazo. (...) Entonces, si tú le dices a un señor que tiene un restaurante de corrientazo que implemente unas medidas que van a tener costos, hasta le harían inviable el negocio. Y por esto a una cadena que pueda tener 200 restaurantes le puede costar gran parte de su margen o prácticamente todo, porque esas medidas son supremamente costosas. Lo que sí creo que tal vez se podría llegar a hacer es un programa más local (una alcaldía local) que abarque todos los restaurantes y plazas... La alcaldía local de Usaquén, con todos los restaurantes de la 116. Entonces independientemente arranca con El Corral, después McDonald's, está Jennos Pizza, Archies... y hacer un manejo de un tema de reciclaje y un tratamiento de los residuos orgánicos, alguna cosa así. Porque, lo que pasa, es que yo creo que ese es un tema que se tendría que llegar también a convertir en alguna cosa orgánica que no fuera alimenticia.

A: Claro, desperdicio de residuos orgánicos para abono y esas cosas, dices...

CS: Sí. No para usos alimenticios porque, primero, la categoría de los alimentos es gigantesca: tú tienes los vegetales, en otros se manejan carnes, en otros se manejan... Son alimentos que tienen unos riesgos de inocuidad muy diferentes. Entonces en eso tendrías... Uno como alcaldía no sabe qué tratamiento le está dando cada restaurante a cada uno de esos insumos y garantizar que están aptos para consumo humano. Tendría que hacer uno una recolección para unos usos, de otro tipo diferente a alimenticios.

A: Como no queremos decir tu nombre ni el restaurante, pero a mí sí me gustaría dar una magnitud de lo que tú conoces, ¿tú me puedes decir de cuántos restaurantes estamos hablando en el caso que tú me comentas?

CS: Yo te estoy hablando más o menos de unos 300.

A: Ok.

CS: Son cinco restaurantes, una planta de queso, dos de helado, dos supermercados.

A: ¿Cuál es tu cargo en la empresa?

CS: Yo soy el vicepresidente de servicios logísticos, estoy encargado de todas las compras, de todas las plantas de producción, almacenamiento y distribución... Para mí es más importante... en la medida en que las industrias y los nuevos sistemas de transporte se sofistican más acá, es más viable hacer eso desde la fuente antes de que llegue a los restaurantes; que en el restaurante o aun después de que está procesada en cada restaurante.

A: ¿Dices de mejorar el tema del empaque, de la logística del transporte?

CS: Claro, porque, por ejemplo, llevar un vegetal de Bogotá, si tú tienes la planta de proceso en Bogotá, traerlo a otras partes, tú tienes que tener las frecuencias muy seguidas, ósea cada tres días, o dos o tres días. Entonces aquí también en Colombia hay un déficit muy importante de... (como en otros países que tienen unas estructuras más desarrolladas como los "food service" en los EE. UU. o en Europa, que distribuyen todo). Aquí la mayoría de cadenas de restaurantes tienen su distribución propia y de pronto tercerizan la distribución de congelado, pero tienen sus propios camiones, su propia distribución, pero llegan a lo que eso les cuesta. Y no es tan fácil. (...)

A: Claro. No permite implementar ese tema del que tú estás hablando, de procesarlos y ya mandarlos desde la planta.

CS: Sí. Nosotros hemos hecho algunos ejercicios de montar el tema de vegetales procesados, por ejemplo, solo en Bogotá. Bogotá tiene más o menos el 55 % del consumo nacional, entonces un ejercicio solamente en Bogotá es un ejercicio que abarca más de la mitad de la economía del país...

A: ¿Y lo han hecho y cómo les ha ido?

CS: Mira, yo creo que nosotros algún día vamos a terminar teniendo una planta de proceso de la parte de los vegetales, pero es complejo porque tendríamos unos equipos importantes para meter las atmósferas modificadas. Las atmósferas modificadas es que cuando tú guardas en una bolsa no lo guardas normalmente con aire, sino...

A: Sí, le metes algo que ayude a conservar el producto...

CS: Exacto, porque los vegetales cuando tú ya los cortas y se mueren, empieza su proceso de exposición, y parte de lo que los ayuda con eso es la oxidación, ósea el oxígeno que hay ahí. Pero si uno le quita el oxígeno a esa bolsa y se lo cambia por otro gas, tiene unas propiedades de conservación diferentes. En el momento en el que estamos nosotros tendríamos que fortalecer muchísimo nuestra red logística porque los volúmenes de distribución de toda la parte de vegetales es muchísimo; más o menos tendríamos que tener un 50 % más de

camiones propios para poder continuar haciendo la distribución. Pero creo que sí va a llegarse a eso.

Hay otra cosa que es bien importante ahí: si tú tienes una planta de producción y compras unos equipos adecuados para procesamiento de los alimentos, digamos unas tajadoras de tomate, y empacadoras, y para la limpieza y corte de lechuga, pues todo es mucho más eficiente, y hoy en día nosotros tenemos unas ineficiencias gigantescas porque tenemos más o menos dos personas por punto de venta que pueden estar haciendo casi medio turno... Ósea, casi que es una persona por punto de venta en horas/hombre en el alistamiento de vegetales... Es una mano de obra gigantesca.

A: Que también, obviamente, hace menos preciso el desperdicio. Me imagino que si tuvieras una máquina que te hiciera el proceso mecánico...

CS: Exacto. Hay un tema de estandarización que se maneja en cada restaurante y esos criterios son muy difíciles de estar controlándolos día a día, ¿no? Otra de las cosas es que, por ejemplo, el 90 % de los accidentes laborales son en el sector, porque ahí es donde la gente utiliza los cuchillos y... en nuestros restaurantes, si no tuviéramos eso, no tendríamos que usar cuchillos ni cortadoras.

A: Muchas gracias.

Mireya

Cocinera de la Plaza de la Perseverancia en Bogotá

Marzo 16 de 2013

M: Mireya

A: Adriana

A: Yo ando haciendo una investigación sobre por qué se desperdicia el alimento, entonces una parte en la que se desperdicia es cuando uno cocina y yo quería preguntarle si de todo el alimento que llega, termina perdiendo por ejemplo eso que está ahí (residuos de papa). ¿Cómo se le daña o se le desperdicia el alimento?

M: Pues yo no creería tanto como que se dañe, pero a veces yo tengo el problema de no saber pelar papas. Ósea, yo saco mucha concha de la papa. Entonces ahí ya estoy perdiendo, estoy botando comida.

A: ¿En qué más casos?

M: No, yo creería que no más. Mi problema básico sería como la pelada de las papas porque no las dejo bien pulidas ni las pelo bien, pero de resto no.

A: La cáscara de la zanahoria u otros productos que tengan cáscara que toque pelar...

M: No, porque eso lo rayamos.

Irma y Beatriz

Ciudadanas en Corabastos

Marzo 9 de 2013

I: Irma

A: Adriana

ER: Elmer Restrepo – Gerente de Recursos Verdes Corabastos

A: ¿Usted come con todo lo que encuentra acá?

I: Pues a veces nos regalan papas; por lo menos hay un señor que está cultivando guayabas y nos regaló las guayabas.

A: ¿Pero en este sitio también se encuentran cosas que valen la pena?

I: A veces sí.

ER: Y no solo comen, también logran vender.

I: No, nosotros no, porque yo trabajo semanalmente y entonces yo vengo todos los sábados.

ER: ¿Usted viene todos los sábados? Pero, entonces ¿qué tanto se recoge?
¿Cierto que sale una porción grande?

I: Sí, mire, nos regalaron un poco de papa y tomate, y ahora había un poco de cebolla allá en la basura y la cogió el camión; nos tuvimos que quitar corriendo.

A: ¿Entonces la sacan de ahí?

I: Sí, sí, cogimos una bolsa grande de cebolla.

A: ¿Qué más cogen?

I: De todo. Las frutas que se caen, a veces se caen buenas y yo las cojo para hacerles jugos a mis niños, también mucho mango. Por ejemplo el otro día veníamos, la semana pasada, y un señor nos dijo que si queríamos dos bultos de papa y nosotros dijimos que sí y entonces le hicimos aseo a la oficina y nos dieron dos bultos de papa... Pero siempre de aquel lado hay un señor que tiene dos bultos de papa para regalar.

A: ¿Hay bastante gente que hace eso acá en Corabastos?

I: Sí, y siempre nos dan. Siempre llegamos donde él porque siempre nos dan dos o tres bultos de papa para regalar.

A: ¿Y qué tiene la papa?

I: No... buenecita, es pequeña.

ER: Que en el mercado no tiene mucho precio, entonces en vez de botarla lo que hacen es regalarla a ellos.

A: Muchas gracias.

Testimonio

Tendero 2 - La perseverancia

Marzo 16 de 2013

T: Tendero

A: Adriana

A: Cuando se le desperdicia alimento, ¿por qué se desperdicia?

T: Se desperdicia cuando hay abundancia de artículos porque no tienen salida o venta. También porque llegan cosas maltratadas en el camino de abastos al carro y cuando llega, al bajarlos del carro a aquí, al puesto. Más que todo la fruta, la papaya.

A: ¿Por qué razones dejan de comprar los clientes?

T: Porque no está en buen estado, el precio, hay otra fruta más barata.

A: ¿Qué hace con lo que se daña?

T: Lo que no está tan dañado se regala y lo otro más dañado toca botarlo.

A: ¿Cuánto se le pierde?

T: No es mucho, digamos en una canastilla de papaya, una de unas 10. Y el melón igualmente.

Iraidis

Ciudadana que recolecta residuos verdes en Corabastos

Marzo 9 de 2013

I: Iraidis

ER: Elmer Restrepo – Gerente de Residuos Verdes Corabastos

A: Adriana

ER: ¿A qué hora entra usted?

I: Yo especialmente entro aquí a las 2 de la mañana a recoger para los caballos.

ER: ¿Y cuánto logra llevar durante el día?

I: No, todo el día no. Yo trabajo por ahí hasta las 9 o 10, porque tengo que llevar a mis hijos a estudiar. Entonces lo que alcance a sacar; por lo menos hoy que es sábado ya llevo 24 bultos, pero entre semana recojo 8, 9, 10, 12, según como esté el movimiento de las cajas.

A: ¿Y cómo lo distribuyen? ¿O se lo lleva usted?

I: Estos me los pagan a mil pesos.

A: ¿Acá adentro?

I: No, afuera; acá vienen y los recogen y me los pagan a mil.

ER: ¿Y para qué los utilizan?

I: Eso es para el ganado, para las vacas, para los caballos. Pero igual yo dejo lo que está bonito y me hago una ensalada con eso.

ER: ¿Cierto que usted recoge parte de eso también para el consumo de ustedes?

I: Sí, por lo menos yo ahora termino y me voy a buscar papa, cebolla, yo paso por los puestos recojo también.

ER: Muchas gracias.

Paula Andrea Moreno

Planificadora Social, especialista en Gobierno y Gestión Pública y líder de planeación en la Asociación de Bancos de Alimentos de Colombia (ABACO)

Septiembre 5 de 2013

PM: Paula Moreno

A: Adriana

A: En primer lugar quisiera saber: ¿cómo funcionan ustedes en ABACO?, ¿cuáles son las personas que les donan, o las empresas o las organizaciones que les donan?

PM: ABACO es la Asociación de Bancos de Alimentos de Colombia y está conformada por 10 bancos de alimentos ubicados en 19 ciudades del país, y cinco empresas asociadas que son el Grupo Éxito, Fenavi, Alquería, Nutresa y Unilever. Ellos son los cinco asociados que conforman Abaco; entonces está conformado tanto por el banco como por esas empresas.

No quiere decir que estas solo sean las empresas que nos donan, solo que ellas forman parte de nuestra asociación; también de los lineamientos que damos, de la junta directiva y de las decisiones que se toman. Pero tenemos, adicionalmente, aproximadamente 240 empresas que nos donan en todo el país. (...)

A: ¿Cuáles son las razones por las que estas empresas donan estos alimentos?

PM: Bueno, hay varias razones; una, porque, primero, el producto ya no es comercializable pero sí es apto para el consumo humano, entonces ellos sencillamente ya no lo podrían vender.

A: ¿Por qué razón ya no lo pueden vender si es apto para el consumo humano?

PM: Porque tienen fecha de vencimiento, porque tienen alguna avería, porque su estado de maduración es alto; entonces si tú vas a un supermercado no vas a comprar los tomates que ya están demasiado maduros o depende si es que necesitas hacer alguna preparación especial con el tomate así, pero por lo general las personas buscan el producto fresco que no tenga otros colores; entonces tú vas y quieres ver tu zanahoria toda naranja. Entonces pongamos hay zanahorias que salen con pintas verdes, blancas, que tienen algún cambio en su estructura o en su apariencia como tal, en su color o en su estado de maduración y esos productos no los compran los comerciantes. Entonces eso es lo que nos dan a nosotros también. Es apto para el consumo, ósea yo lo puedo preparar en un restaurante escolar a un niño, no importa que la zanahoria esté con cositas verdes, pero que es apta para el consumo. Una cosa es que ya el producto esté

totalmente dañado y otra es que esté muy maduro. Entonces los bancos de alimentos tratan de aprovecharse y sacarles las partes malas y entregarlas a las fundaciones que ellos atienden. La cadena es: de las empresas llega a los bancos de alimentos, de los bancos de alimentos se entrega a fundaciones (1.400 fundaciones en todo el país). Y a través de ellas atendemos a 214.000 personas.

A: ¿Más o menos tienes cifras de la cantidad de comida que ustedes alcanzan a recoger?

PM: En 2012 recuperamos 13.000 toneladas de alimentos.

A: ¿Este es un tema que en las empresas, o los supermercados, o los que donan, manejan como responsabilidad social?

PM: Bueno, entonces te sigo contando las razones: una es la que yo te dije ya porque primero básicamente es que el producto ya no puede comercializarse por las razones como tal (...). La otra es porque se les entrega un certificado de donación, entonces tienen una disminución en la renta, por el tema de impuestos. Ellos piden un certificado de donación al banco de alimentos.

A: ¿Eso sería como parte de la responsabilidad social por de las empresas?

PM: También muchos lo hacen como su tema responsabilidad social, es decir, si yo quiero contribuir a disminuir el hambre de la población del país lo hago a través de esta forma; otros sencillamente porque quieren donar; nos donan a veces productos de primera línea que no tienen fecha de vencimiento cercana, pero que simplemente el empresario quiere que le llegue a la población; entonces también en ese sentido sí es más enfocado a un tema de responsabilidad social y de querer contribuir a la disminución del hambre en el país.

(...) Lo que te decía de los bancos es eso: prácticamente es recuperar alimentos que iban a ser destruidos o botados a la basura porque ya no se pueden comercializar, ¿sí? (...) Y los de ABACO lo que hacemos también es gestionar donaciones, gestionar alianzas para nuestros bancos y trabajar por su fortalecimiento técnico desde diferentes proyectos, como en sistema de información, como en canalización de procesos, y un proyecto de buenas prácticas de manufactura que estamos implementando.

A: ¿Qué tipos de alimentos son los que más donan?

PM: Fruta y verdura, y panadería.

A: ¿Y los que menos se donan?

PM: Grano, arroz, maíz, lenteja, frijol, aceite, chocolate.

Entrevistas: Vivir sin agua, vivir sin comida

Félix Diesner

Experto en cambio climático y asesor del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible

Septiembre 5 de 2013

FD: Félix Diesner

A: Adriana

A: Bueno, Félix, de acuerdo con lo que me contaste sobre tu experiencia en la Guajira, quisiera que me dieras un poco más de detalles de qué es lo que está pasando con esta comunidad, hace cuánto y qué han tenido que hacer o a qué están sujetos en este momento por esa escasez de alimentos.

FD: ¿Solamente alimentos?

A: Sí, (...) de alimentos y en el caso de animales que les provean a ellos alimentos, también.

FD: Bueno. Son unas comunidades indígenas Wayuu que viven en el municipio de Manaure.

Básicamente ellos viven de la agricultura, sobre todo frijoles y maíz. Tienen, obviamente, mucho ganado, sobre todo chivos, pero también vacas, burros y caballos. Actualmente lo que está pasando es que no ha llovido desde septiembre del año pasado, entonces están viviendo una sequía fuerte, no pudieron cultivar alimentos porque aparte del hecho de que no había llovido, la última vez que llovió fue un poquito más temprano de lo normal, por ende no tenían preparados los suelos, no estaban listos, entonces llovió, ellos con mucho afán prepararon la tierra, sembraron, pero en el momento en que habían sembrado empezó la sequía y se murieron los cultivos antes de realmente haber crecido mucho.

A: ¿Cuándo fue? ¿En qué fecha?

FD: Esto fue en mayo.

Justamente ese día había distribución de alimentos que eran donaciones del PMA; el PMA lo había dado a la alcaldía y la alcaldía lo distribuyó. Sin embargo ellos me dijeron que aparte de eso, por la sequía no tenían agua potable; como no hay un sistema de agua potable (ellos normalmente tienen su abastecimiento de agua en sus jagüeyes) también reciben agua donada por una fundación.

Ellos me dijeron que la ayuda del PMA fue también por iniciativa de ellos y que allá cerca hay muchas comunidades que no han hecho ese esfuerzo o no saben hacerlo.

A: ¿Iniciativa de ellos significa que ellos buscaron el PMA?

FD: Exacto. Ellos tienen unos líderes jóvenes educados. Se acercaron a la alcaldía y la alcaldía no... Bueno, en fin, no había ayuda por... No me atrevo a decir por qué; entonces ellos también hicieron el gestionamiento con el PMA y el PMA aprobó la asistencia alimentaria. Pero parece, y eso no lo he podido comprobar, que hay muchas comunidades en esa zona que no han hecho esa gestión y que no reciben alimentos y donde la mortalidad infantil ya está aumentando. Eso me lo han dicho.

A: ¿Cuáles son los efectos que pudiste ver de la situación de ellos debido a esa escasez de alimentos?

FD: Yo no vi niños desnutridos. Se nota que los alimentos son escasos porque ellos, digamos, tienen un cuidado con los alimentos muy diferente al de nosotros. Ósea, por ejemplo, cuando hicimos el taller allá, que fue mi segunda visita, nosotros proveímos los alimentos para los participantes y, por ejemplo, no botaron nada. Ellos recogieron los restos para llevárselos a la casa. Pero que yo haya visto un efecto de la escasez del alimento, no, porque están recibiendo asistencia alimentaria.

A: ¿O que ellos te hayan contado que han pasado hambre?

FD: Sí. Me dijeron que en el momento están comiendo dos veces al día, eso es lo normal, y hay familias que comen una vez al día. Digamos yo también vi la alimentación que dieron a los niños en el colegio y era muy poco.

No sé cuántos estudiantes habría allá, yo diría unos 100 o 120, y eran básicamente dos ollas grandes de arroz con unos cinco frijoles, y esa es la ración del almuerzo. Yo no sé cómo era antes, pero habiendo trabajado en ese campo yo diría que no es una alimentación adecuada, ni en cantidades, ni en calidad que reciben los niños en el colegio.

En el taller obviamente uno tiene que destacar que no es solamente el tema de la sequía, sino que también hablamos mucho de las cosas que habían cambiado en la comunidad durante los últimos 20 o 30 años. Por ejemplo dijeron que había varios temas relacionados con los alimentos que eran interesantes. Por un lado muchos de los jóvenes han dejado de cultivar la tierra, porque les parece más fácil trabajar en la ciudad o en el municipio con cosas que generan realmente ingresos como un bicitaxi, una mototaxi y todo eso. Entonces está perdiéndose un poquito el conocimiento.

Lo otro es que ellos hace como 20 años tenían sus alimentos tradicionales y cultivos muy resistentes a la sequía, pero se introdujo comida que no es típica para ellos.

A: ¿A nivel de siembra o ya procesada?

FD: Ya procesada, ósea hubo un cambio en el autoabastecimiento de ellos. Ellos mismos cultivaban su comida, y la comían, pero el hecho de conseguir fuentes de ingresos alternativos hizo que empezaran a comprar alimentos, y les pareció aparentemente mucho más fácil hacer eso. Ósea, preferían trabajar por plata y después comprar alimentos, porque también los alimentos que podían comprar eran mucho más baratos que los alimentos tradicionales de ellos. El esfuerzo que ellos tienen que hacer y los insumos financieros para cultivar un frijol resistente a la sequía es mucho mayor al costo de un paquete de arroz.

Pero entonces ellos dijeron que también la comida nueva a la cual ellos no estaban acostumbrados produjo algunos cambios, por ejemplo aumentó enfermedades. Dicen ellos que ahora empiezan enfermedades como la diabetes, que antes no conocían.

También, lo otro que ha pasado es que en los últimos 20 o 30 años los animales salvajes que eran también una fuente de proteína, o alimentos como la frutas del cactus, han disminuido drásticamente; entonces ellos me dicen, por ejemplo, que hoy en día ya no hay animales salvajes que ellos antes cazaban para comérselos o para venderlos y que los cactus ya no están dando frutas. De eso fui testigo yo. Hay mucho cactus en esa zona pero el cactus es muy débil; digamos, no son los troncos antes conocidos que eran muy resistentes y daban frutos, sino son muy delgaditos; yo casi no vi frutos de cactus.

Ellos dicen que tiene que ver con la sequía de este año, pero durante los últimos años o décadas eso ha disminuido mucho. También hubo árboles, que se llaman “nan” y daban frutas, pero eso ya casi no existe.

Tiene que ver también con el hecho de que son varios los factores que siempre se mezclan. Por ejemplo por un lado hay una degradación ambiental muy fuerte, hay un cambio en la vegetación, y en la fauna y flora, y al mismo tiempo, como están cambiando, es un círculo vicioso. Como no hay la suficiente comida o la suficiente posibilidad de cosechar algunos alimentos, están obligados a buscar otras fuentes de ingreso; uno de esos ingresos es el carbón vegetal; entonces empiezan a tumbar los árboles que antes daban frutas.

A: Claro, es completamente un círculo vicioso.

FD: Es un círculo vicioso...

A: Desde tu experiencia en cambio climático, ¿qué se podría decir de todas esas afectaciones en relación con el cambio climático?

FD: Es muy difícil atribuirlo porque tampoco en esas zonas hay estudios amplios científicos que te podrían dar un respaldo objetivo o representativo. Lo que pasa es que el cambio climático hace varias cositas: uno, aumenta o modifica los patrones de la variabilidad climática, de las precipitaciones. Son dos cosas diferentes, variabilidad climática es una cosa que siempre ha habido; por ejemplo “la niña”, “el niño”, pero esos patrones están cambiando. Antes por ejemplo en

promedio vimos un “niño” cada más o menos siete años y normalmente fue seguido por una “niña” a los dos años.

A: Me estás diciendo “hace tiempo”... ¿Hace cuánto?

FD: (Le pregunta a un compañero del ministerio que también trabaja temas de cambio climático) ¿Qué dirías tú?

Compañero: Pues habría que mirar los datos, pero recientemente, desde el 2000 para acá. La última década ha sido la más anómala. Las tres últimas décadas han sido las más calientes de la historia, que tengamos datos.

A: ¿Estás hablando de Colombia en específico?

FD: Del mundo y de Colombia. Te podemos mostrar datos de cuando empezó a haber cambios, que fue a partir de 1950 o 1960, pero el proceso está acelerando; entonces, por ejemplo, como dice Felipe (el compañero), las últimas tres décadas han sido cada vez más calientes, pero si tú por ejemplo ves los últimos récords de la temperatura, los últimos siete han sido a partir de 2010. Tú ves los eventos hidrometeorológicos más fuertes, ósea olas de calor o inundaciones, y de los 10 más fuertes del todo el tiempo, cinco han sido desde el 2000; ósea está acelerándose...

A: Tú me estabas explicando variabilidad y cambio climático...

FD: Sí. Lo que pasa es que el cambio climático es algo que se mide en un periodo de treinta años, ¿sí? Entonces yo tengo que mirar datos de los últimos 30 años (eso es como una definición), para detectar algunos cambios.

El cambio climático es un término muy grueso; lo que miramos son datos como la temperatura global, que está aumentando, y la concentración de los gases de efecto invernadero. Pero el cambio climático tiene unos impactos muy diversos ósea no solamente está aumentando la temperatura, sino por ejemplo los patrones de los eventos naturales; la variabilidad climática está cambiando.

A: ¿Qué es lo que en este caso podríamos decir que está afectando a la comunidad de la Guajira?

FD: Sí. Tú nunca vas a poder decir que esa sequía es por el cambio climático. Es imposible de decir o científicamente incorrecto. Pero tú sí puedes mirar los patrones de eventos como “la niña” y “el niño”, o de las precipitaciones, y puedes decir “¡Huy, pero acá sí ha habido cambios!” ¿Sí me hago entender? Tú puedes decir que el cambio climático o el calentamiento global está cambiando la variabilidad climática.

A: ... Y la variabilidad climática está afectando las comunidades.

FD: Exactamente; esas son las cosas más tangibles que una comunidad va a sentir.

Lo otro es el patrón de las precipitaciones. Ósea, por ejemplo los datos de las últimas décadas es que en promedio en Colombia las precipitaciones están

disminuyendo, llueve menos, pero eso no es todo. A veces, por ejemplo, puedes tener un pueblo donde cae la misma cantidad de lluvia durante el año. Tú miras las estadísticas y podrías decir “no hay cambios”, pero lo que está pasando es que realmente el agua que cae, la lluvia que cae, cae en eventos mucho más aislados y mucho más fuertes.

A: Ósea, cae la misma cantidad de agua pero en periodos más cortos, entonces se inunda.

FD: Exactamente. Y ese es uno de los problemas que tienen ellos también, porque esa agua que cae, si por ejemplo todos los días llueven tres goticas, esa agua puedes usarla porque penetra la tierra, alimenta las aguas subterráneas, pero si coges toda esa agua y cae en un día...

A: Hace daño.

FD: Exactamente, y ese es uno de los problemas. También hay cosas ambientales como, por ejemplo, ellos dicen que las inundaciones son mucho más fuertes y producen la muerte de animales y de humanos, y para ellos agua que tiene contacto con animales muertos es agua tóxica, no es agua usable.

Por ejemplo nosotros hablamos con ellos sobre qué es lo que podemos hacer con su sistema tradicional que son los jagüeyes (piscinas artificiales que recogen normalmente el agua de la temporada de lluvias). Entonces dijeron “Mira, hay dos problemas: por un lado, si no llueve, podemos mejorar los jagüeyes como queramos y nunca van a llenarse, y el otro problema es que hoy en día esta agua no es limpia porque está en contacto con animales muertos, entonces aunque llueva y aunque se llenen, no vamos a tomar el agua porque no está limpia”.

A: ¿Los jagüeyes se llenan de animales muertos?

FD: No, es que cuando llueve en la Guajira todo se inunda, entonces ellos ven que hay animales muertos en el agua y con eso toda el agua está podrida y no la consumen. Ellos saben que el agua que queda en los jagüeyes está contaminada.

Bueno, pero eso es toda una mezcla entre cambios en los patrones climáticos, cambios culturales y cambios ambientales.

A: Es una mezcla que básicamente tiene mucho que ver con la degradación del medio ambiente en todo sentido.

FD: Y social también. No diría degradación social, pero sí cambios sociales. Yo te tengo unos videos donde hay testimonios de dos personas que son líderes. Yo les hice esa pregunta: “¿Qué ha cambiado?”. No habíamos hablado mucho antes, entonces ellos cuentan un poquito.

A: Tú, como asesor del ministerio, puedes contarme: ¿Qué está haciendo el gobierno? ¿Hay otras comunidades que estén en la misma situación por inundaciones o por otras cosas relacionadas con la degradación del medio ambiente? ¿Cuál es el panorama en el país respecto a ese tipo de situaciones?

FD: Hay dos líneas grandes. Una es la mitigación, que es el tema de la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero, aunque Colombia contribuye muy poco: 0.37 % de los gases. La segunda comunicación de cambio climático dice que Colombia emite 0.37 % de los gases mundiales.

Por el otro lado está el tema de la adaptación. En eso está trabajando el ministerio en conjunto con el DNP (sobre todo), pero también con entidades como el Von Humboldt, el IDEAM y la Unidad Nacional de Gestión del Riesgo. La idea es volver menos vulnerable el país.

La idea básicamente es que no vamos a tratar de reducir el cambio climático; que eso es parte de la mitigación; nosotros vamos a tratar de disminuir la vulnerabilidad de las comunidades. Hay un proceso en el momento; dos, realmente: uno que se llama el Plan Nacional de Adaptación al Cambio Climático, que trata de trabajar en conjunto con todos los sectores (sobre todo con los ministerios, los sectores productivos del país y los territorios) para que el cambio climático, como factor, entre a todos los planes de desarrollo (planes operativos) como un determinante o un factor que hay que tener en cuenta. Lo que estamos tratando de ver es qué es lo que va a pasar. Tenemos datos -no son perfectos- sobre qué es lo que va a pasar, qué impacto va a tener sobre un sector o un territorio y qué es lo que tenemos que hacer ahora para que ese impacto no nos afecte tan duro.

A: Según lo que tú tienes de esas proyecciones, ¿cuáles son las zonas del país más vulnerables?

FD: Vulnerable es una cosa, impactada es otra cosa. Ósea, vulnerable es “yo soy vulnerable, pero si no pasa nada, pues sigo siendo vulnerable”. Si yo estoy amenazado por un posible impacto, quiere decir que posiblemente me cae encima, pero no necesariamente tiene que pasar algo, porque si no estoy vulnerable, pues todo bien. ¿Sí me hago entender?

Entonces, hay dos zonas en el momento que son prioritarias para el gobierno: la zona Caribe y la zona Andina, por varias razones. Uno, porque los impactos del cambio climático sobre esas zonas van a ser los más fuertes. Estamos hablando de disminución de la precipitación, eventos naturales que pueden llegar a ser desastres. Por ejemplo, una lluvia que cae en una ciénaga no tiene mayores impactos; una lluvia que cae sobre una montaña puede generar deslizamientos. También es porque esas dos zonas son donde hay más población en Colombia.

Eso no está mal; está bien priorizar esas zonas, pero lo que pasa es que como tú sabes, porque trabajas con las Naciones Unidas, la vulnerabilidad de una comunidad no solamente se define por la zona o por los impactos que va a tener algún evento...

A: Por muchos más factores...

FD: Exactamente. Por lo que llamamos nosotros la capacidad adaptativa y allá entran todas esas comunidades pobres, las comunidades aisladas, las

comunidades de doble y triple afectación que todavía no son una prioridad, porque simplemente no son el grupo más grande.

A: ¿Son los más afectados hasta ahora?

FD: Son los más vulnerables. Una población muy vulnerable, que está en una zona de bajo impacto de cambio climático, para nosotros obviamente no es prioritaria, pero obviamente en estas zonas hay poblaciones muy vulnerables que no tienen la atención específica. Pero también puede haber otras zonas que no son prioritarias pero que son tan vulnerables, tan pobres, que cualquier cosa que les pase...

Por eso el ministerio, pues yo por ejemplo estoy trabajando sobre adaptación basada en comunidades.

A: ¿En qué zonas?

FD: No, en el momento estamos apenas empezando. Empezando quiere decir que queremos llegar a una metodología, a unos estándares mínimos para capacitar después alcaldías, gobernaciones y cooperaciones autónomas regionales. Parte de mi trabajo también va a ser identificar comunidades prioritarias.

A: ¿Y actualmente qué zonas están más afectadas, o dónde ha hecho más trabajo el gobierno hasta ahora?

FD: El DNP es el responsable de trabajar con los sectores; tiene que trabajar con todos, pero los prioritarios son los sectores que más han sido afectados durante “la niña” 2010 - 2011. El sector agricultura, el sector de infraestructura, el sector de salud, el de energía y el de vivienda. Esos son los cinco sectores prioritarios para el país en el momento.

Nosotros, en el Ministerio de Ambiente, estamos encargados de lo territorial. En temas de adaptación estamos trabajando en todo el país. En el momento hay ocho o nueve nodos regionales de cambio climático, pero están en todo el país. Todo el país está separado en nueve zonas que reúnen gobernaciones, alcaldías, cooperaciones, sociedad civil, la academia, y están tratando de hacerse planes territoriales de adaptación en las zonas prioritarias: Andina y Caribe.

A: ¿Son las mismas que fueron las más afectadas por “la niña”?

FD: Sí, las zonas Andina y la zona Caribe. Depende de cuál indicador tomes; si tomas afectación por personas, sí; si tomas afectación de la economía, también. Si tú miraras, por ejemplo, la afectación de personas en relación con la densidad de la población, de pronto saldrían otras zonas; pero sí, nos estamos enfocando en esas zonas aunque estemos trabajando en todas.

Entonces tú preguntaste qué es lo que está haciendo el gobierno en temas de adaptación... Es el Plan Nacional de Adaptación, que tiene planes sectoriales y planes territoriales. Está por salir en este año y medio, el llamado SISCLIMA, el Sistema Nacional del Clima, que trata de regular, de poner todo eso en un sistema

grande, y dar también unas herramientas financieras y unas herramientas de investigación e información.

Esto debe salir dentro de los próximos meses, porque todo el tema de cambio climático todavía no está regulado y eso muchas veces se necesita para ejecutar plata. Necesitas algún fundamento jurídico para designar recursos.

Aparte de eso, estamos trabajando varios proyectos, muchos de estos en conjunto con las Naciones Unidas o con organizaciones internacionales, ONG internacionales como el WWF, que son por parte proyectos pilotos, por parte ya proyectos grandes. Estamos empezando a trabajar el tema de la adaptación basada en ecosistemas y al mismo tiempo estamos tratando de proteger más ecosistemas. También estamos trabajando el tema de la sensibilización en la educación y la comunicación, porque todos esos conceptos que acabamos de hablar, “cambio climático”, “variabilidad climática”, “cómo me afecta a mí”, eso todavía no está muy claro, y sobre todo no está claro en los tomadores de decisiones. Son ellos los que hacen, por ejemplo, los planes de desarrollo, o los planes de manejo de las cuencas. En eso estamos, pero eso es un tema muy difícil porque es transversal; por ende, a veces es un poquito difícil de trabajar en todas las fronteras al mismo tiempo.

Todo el tema ambiental y el tema de cambio climático están un poquito en conflicto con temas de desarrollo económico.

A: ¡Claro! Minería...

FD: Minería, agricultura, porque por ejemplo una de las locomotoras es la agricultura basada en la expansión de la frontera agrícola que tiene impacto sobre ecosistemas del país que, hasta ahora, por ejemplo, todavía no sabemos bien qué tan importantes estrategias son para el país y puede ser que antes de que hagamos los estudios adecuados ya haya una afectación de esos ecosistemas.

A: ¿Estamos hablando de la agricultura extensiva?

FD: Por ejemplo. O estamos hablando de la Orinoquía o la Mojana también, que son áreas que podrían ser usadas para agricultura mucho más intensa e industrializada de lo que hasta ahora han sido.

¿Qué más te cuento de la Guajira? No, yo creo que mucha de la información está en los documentos y te voy a pasar videos y fotos si quieres.

A: Sí, te agradecería. También si podemos contactar a alguien de la comunidad, sería fantástico.

Libardo Pushaina

Líder Comunidades Guajira

11 de septiembre de 2013

LP: Libardo Pushaina

A: Adriana

A: Libardo, ¿cómo está? Habla con Adriana Silva.

LP: Disculpe, que no la oía.

A: No, Libardo. Muchísimas gracias por su tiempo. A ver le comento: yo estuve hablando con Félix y él me dijo la situación en la que estaban ustedes. Yo quería empezar por preguntarle... ¿cuándo se dieron cuenta de que estaban en una situación de emergencia?

LP: Situación de emergencia es un problema ancestral, no es una cosa nueva, sino que ha venido evolucionando en el sentido de cómo vivíamos nosotros los Wayuu. Por decir cuando nos pasa un fenómeno natural, por decir un huracán, o cuando hay problema con el clima que no permite que los Wayuu sean como deben de ser; es un problema ancestral.

A: ¿Pero en qué momento decidieron ustedes que era hora de pedir ayuda?

LP: Yo empecé con mi liderazgo hace dos años y ahí fue cuando nosotros destacamos lo que necesitábamos y cada uno de los problemas que teníamos en nuestras comunidades. Por decir, falta de agua, que nuestros niños se desnutren, se enferman. Nos preocupamos más porque en el año, a veces, se mueren dos o tres niños de diferentes comunidades.

A: ¿De cuántas personas estamos hablando? ¿Cuántas personas están en esas comunidades?

LP: La mayoría de los que sufrimos somos de la parte rural. En la parte de la sabana hay un número de habitantes que no te puedo decir, pero sí te puedo calcular más o menos de los que están conmigo.

A: ¿Cuántos?

LP: Alrededor de 600 personas, entre mujeres y niños. Hay otros líderes que trabajan por eso, pero estamos empezando con ellos.

A: Félix me dijo que ustedes fueron a la alcaldía y no recibieron respuesta. ¿Cuándo fueron a la alcaldía?

LP: Sí. El problema con la alcaldía de aquí, del Municipio de Manaure, es que nunca nos ha ayudado. Nunca han cumplido, nos dejan el trabajo a medias y no lo terminan.

A: Félix me dijo que ustedes no podían tomar agua. ¿Por qué no están tomando agua?

LP: A los reservorios de agua de las comunidades nosotros les llamamos jagüeyes. En la época de lluvia eso se llena de agua, pero esa agua siempre está contaminada porque a veces arrastra los estiércoles de animales y eso genera enfermedades para los niños y todos los adultos, y las personas de la comunidad.

A: ¿Cuándo decidieron ustedes llamar al PMA?

LP: Lo del PMA es un proyecto que se hizo con la fundación Caminos de identidad. Ellos fueron los que nos asesoraron.

A: ¿Ellos les están dando alimento en este momento?

LP: PMA es un programa de alimentación mundial. Ellos hacen entrega de dos paquetes cada 40 días, pero ellos tienen como una capacitación para que la comunidad aprenda a autosostenerse.

A: ¿Cuánto les están entregando?

LP: A nosotros nos entregaron dos veces. Ellos dijeron que nos iban a dar más capacitaciones para que nosotros, todos los que vivimos en la comunidad, pudiéramos producir nuestros propios alimentos en la comunidad.

A: ¿Y han aprendido?

LP: No hemos empezado, pero dan unas capacitaciones a los viejos.

A: ¿Hay alimentos en este momento?

LP: En el momento nos defendemos como veníamos anteriormente, no tenemos trabajos, vivimos de lo que conseguimos en el pueblo y de los trabajos que salen por ahí, pero básicamente no tienen nada.

A: ¿En este momento hay personas sin poder comer?

LP: Ellos buscan la forma de sostenerse.

A: ¿Ya no tienen alimentos de los que cultivaban ustedes?

LP: Generalmente nosotros producimos nuestros propios alimentos, pero ya no hay cultivos, no hay nada, no hay agua.

A: ¿Les quedaron animales?

LP: La mayoría de nosotros, algunos, tienen animales, pero se les han venido muriendo por enfermedades que desconocemos. Hay unos que se enferman en una semana, dos semanas, hay otros que se mueren en una semana o dos semanas y hay otros que se mueren así de repente y son como unas

enfermedades que uno desconoce. Hay casos en los que los animales se enferman porque no tienen pasto para poder comer.

A: ¿Y no pueden recoger frutos o animales para cazar?

LP: Prácticamente los animales han venido desapareciendo. Antes había vendos pero ya no (no se entiende lo que habla).

Entrevista 1. Félix con mujer de comunidad (con la colaboración de un traductor)

FD: Félix Diesner

M: Mujer

T: Traductor

FD: Estamos acá en la Guajira, que es su territorio, y quería saber ¿cuáles cambios en el clima ha notado usted en los últimos años? ¿Qué ha cambiado? ¿Qué no es como era antes?

Habla la mujer.

T: Dice la señora que anteriormente, dicen los viejos, que desconocen mucho sobre las problemáticas que se han presentado aquí en la Guajira, más que todo porque es nuestro territorio donde nosotros estamos. Desconocemos muchas cosas. Si ella empezara desde ahora no terminaría, porque son muchas cosas que pudiera decir.

FD: ¿Y en el clima qué ha cambiado?

Habla la mujer.

T: Respecto al clima hemos visto muchos cambios. Primero que todo con lo de las plantas; las plantas han cambiado bastante. Aquí antes nuestros ancestros consumían de las plantas que ustedes pueden observar. Ya hoy en día no se pueden comer porque ya no dan frutos. Lo otro es con respecto al agua: ya no hay lluvias, ya no tenemos animales, ya no tenemos muchas cosas que nosotros disfrutábamos en nuestra cultura.

Habla la mujer.

T: Nosotros, como personas, nos preocupamos y nos hacemos la pregunta: ¿qué vamos a hacer? ¿Qué podemos hacer al respecto? Antes producíamos nuestros propios alimentos, ya no tenemos eso porque no tenemos agua, porque hay sequía. Nosotros, cuando escuchábamos que llegaban unos señores del ministerio teníamos una esperanza. Por ejemplo yo decía: ellos vienen para

ayudarnos, ellos vienen para mirar qué pueden hacer con nosotros, qué solución le podemos dar a lo que se nos está presentando.

FD: De todos los cambios que usted ha dicho: falta de animales, falta de la fruta de los árboles, ¿quién sufre más? ¿Toda la comunidad o sobre todo los niños, o los ancianos, las mujeres, los hombres? ¿Quién sufre más de todos ellos?

Habla la mujer.

T: No puedo especificar quién sufre más en todas las comunidades. Yo diría que la comunidad en general, incluyendo los animales. Primero los animales porque no hay pasto para que ellos puedan consumir y para que ellos puedan sostenerse bien aquí. Los niños también sufren porque nosotros no hallamos qué darles, aunque busquemos muchas formas, todas las formas que tengamos en nuestras manos, a veces no encontramos la forma. No se consigue trabajo porque ¿dónde lo van a conseguir aquí en medio del desierto? Aunque haya cosas que pueden conseguir de trabajo, falta la alimentación, falta el sustento a la familia y otras cosas.

Hay muchachos que trabajan, jóvenes que más o menos han estudiado y entienden las cosas, pero no todos tenemos ese privilegio. Nosotros, como mujeres y los niños, no tenemos ese privilegio.

FD: Cuéntenos un poquito de esta sequía ahora. ¿Desde cuándo empezó? ¿Cuánto tiempo lleva? ¿Hace cuánto tiempo ya están sin agua y necesitan agua desde afuera?

Habla la mujer.

T: Con respecto a eso nosotros contamos con un molino de viento que saca el agua debajo de la tierra y esa agua es salada. Ella dice que con respecto a los animales, todavía hay pastos de lo poquito que queda, pero eso no garantiza que todos puedan comer.

Entrevista 2. Felix con líder Wayuu de la comunidad.

FD: Félix Diesner

H: Hombre

T: Traductora

FD: ¿Cuáles son los cambios que tú has percibido en los últimos años en términos de medio ambiente y del clima?

Habla el hombre.

T: Fernando nos dice que, no solamente en la comunidad sino a nivel de la Guajira, la situación sí ha cambiado con respecto al calentamiento del sol. La prueba de esto está en que ellos anteriormente tenían sus cultivos y con eso

tenían cómo alimentarse, pero actualmente, debido a que las lluvias, demoran un año, dos años (ha durado hasta cuatro años sin llover) a ellos les ha tocado buscar otra forma de poder mantenerse, tanto así que los alimentos para ellos ya no son sanos. Los alimentos que nosotros comíamos antiguamente eran naturales, sanos y con eso nosotros vivíamos tranquilamente. Debido a esto nosotros también nos hemos empobrecido porque cómo vamos nosotros a tener animales, que eso era el soporte para nosotros tener un ingreso, si ya nosotros no tenemos cómo darles de comer a los animales debido a que no hay agua y si no hay agua no hay pasto donde pastar los animales.

FD: Cuando piensas en el futuro ¿estás preocupado?

Habla el hombre.

T: Sí, me preocupa y pienso mucho en eso porque no sé como irá a ser el futuro de mis nietos, de mis hijos porque las cosas han cambiado. No solamente ha cambiado el sistema, la forma de ser del Wayuu, sino que también ha cambiado la forma de comportamiento de él en la comunidad; viendo que nosotros hemos sustituido nuestro trabajo de cultivar, pero cuando había lluvia. ¿Qué ha pasado con nuestros hijos? Ellos se han ido hacia el pueblo y algunos de su comunidad no quieren volver porque ya sienten la facilidad, quieren mejor vivir allí en el pueblo porque ya trabajan, buscan motos. ¿A qué se debe eso? A que nosotros no tenemos acá la facilidad de tener agua, la facilidad de tener un cultivo para nosotros alimentarnos y no podemos justificarles a nuestros hijos que tenemos que dejarlos acá, que ellos tienen que quedarse aquí. Sí me preocupa bastante porque eso está perjudicando a la comunidad de los Wuayu. A medida que ellos van teniendo ese acercamiento con los blancos van adaptado un sistema de vida muy diferente. Nosotros imitamos mucho a nuestros abuelos y ellos imitan mucho a los blancos. Los vestidos ya no los utilizan, las mantas no las utilizan las niñas, los varones tampoco las utilizan. Es tanto así que ellos han adquirido cosas como el cigarrillo. Nosotros nunca nos habíamos acostumbrado a estar fumando, a estar tomando. De pronto sí tomábamos nuestro chirrinchi, pero no así de esa forma. Eso me preocupa bastante porque están dejando la comunidad sola, pero es debido a que nosotros nos tenemos agua ni tenemos cómo cultivar acá.

FD: Si tú piensas en el futuro ¿cómo quisieras que fuera el perfecto, el ideal?

Habla el hombre.

T: El mejor futuro para los que vinieran después, las próximas generaciones, es que mis nietos volvieran nuevamente, mis hijos volvieran nuevamente a la comunidad y tuvieran la facilidad de que las aguas lluvias volvieran para que ellos retomaran las actividades que tenían los ancestros; la actividad que yo hice cuando niño, porque hasta yo mismo me he olvidado de hacer mis actividades debido a que no tengo cómo hacerlas. Pero sí, lo ideal sería que nuestros hijos volvieran y que no tuvieran en su mente que... sí, está bien que tengan la oportunidad de estar en una escuela, pero que no se olvidaran de que ellos también tienen una cultura, que ellos salieron de una comunidad y que volvieran y

así de esa forma, de pronto trayéndolos y diciéndoles de que este era el sostén para las familias.

FD: ¿Qué piensas del trabajo que hemos hecho estos días?

Habla el hombre.

T: Dice que a él le ha parecido un trabajo maravilloso porque ha pasado que se han reunido todos. No solamente la comunidad de él y él, como autoridad, sino que vinieron otras comunidades que están cercanas y que solamente con comunicarles a ellos no bastaría, porque todos los miembros de la comunidad, los niños sepan de qué se trata (...).

FD: ¿Tienes algún mensaje para los que van a ver este video? ¿Qué quisieras decirles?

Habla el señor.

T: Antes que nada quiero agradecerle al Ministerio del Medio Ambiente, a Manuel, a Félix y a Xiomara , y principalmente a las autoridades que nos acompañaron, y hacer una sola voz para que nos escucharan.

Entonces mirar qué responsabilidad tenemos nosotros con respecto a los cambios que están dándose, porque esto no es un juego. Nosotros pensábamos que era algo que estaba dándose porque quería darse, pero si nosotros tenemos que acostumbrarnos y tenemos que educarnos a que esto va a ir cambiando y de pronto así como puede mejorar, puede empeorar, ya nosotros sabemos que tenemos que buscar una alternativa para vivir y sobrevivir con lo que está sucediendo.

Teresita Góngora

Coordinadora de la Unidad de Gestión de Riesgo y Rehabilitación

Septiembre 12 de 2013

TG: Teresita Góngora

A: Adriana

A: Desde su área ¿qué conocimientos tiene sobre otras comunidades, otras zonas del país, donde se esté presentando la misma situación por temas de clima?

TG: Normalmente en el país, por temas de eventos naturales adversos que se han venido presentando cada vez más fuertes, muchas comunidades rurales se ven afectadas y lo que principalmente pierden son sus medios de vida agropecuarios. Son familias rurales, que basan sus entradas económicas en la venta de los productos agropecuarios, o simplemente para las que la alimentación tiene que ver con el autoconsumo que producen ellos en sus unidades productivas.

Recientemente, el año pasado, en agosto, en el departamento del Putumayo, el medio y el bajo Putumayo se vieron afectados por una inundación y por vientos huracanados que tuvieron una implicación directa sobre los medios de vida agropecuarios de la población. De 22.500 hectáreas que existen en el Putumayo, de acuerdo con el plan departamental, 13.000, es decir estamos hablando del 61 % del área productiva del departamento, se vio afectada, ósea se perdió todo lo que eran los cultivos de arroz, yuca, maíz, plátano, que es la seguridad alimentaria de la población. Más o menos equivalente a 12.900 familias que perdieron todo su capital productivo.

Entonces el tema es que hay unas pérdidas por efecto de eventos climáticos adversos, pero hay muy poca atención a esa población que se ve afectada y cuando se brinda una atención, va enfocada a la asistencia alimentaria, pero está direccionada para atender los primeros dos meses de una emergencia, y el resto es en temas de salud, en temas de albergue, en temas de agua en algunas oportunidades, pero al tema agropecuario, como tal, no se le brinda la atención que se le debe brindar. Entonces nos enfrentamos a muchas comunidades que, como este evento, se han tenido que enfrentar a muchos. Esta no era la primera vez que se inundaban, ya se habían inundado el año anterior, y el anterior también... De hecho, este año volvieron a inundarse. Pero como no hay una atención...

A: ¿Y la atención es solamente en el momento de la emergencia?

TG: Exacto. No hay quien recupere esos cultivos que se perdieron, entonces ¿qué pasa? Que se pierde la capacidad productiva de la tierra, se generan enfermedades que van deteriorando los cultivos y que no tienen ningún tipo de manejo, y la gente se ve abocada a cambiar su capacidad productiva agrícola y a meterse en otras actividades, por ejemplo, en actividades de minería, en desplazarse a las zonas urbanas, a hacer otra cosa porque no tienen cómo recuperar sus cultivos.

A: En un evento como este, ¿qué me dice del Putumayo? En términos de salud por la emergencia de desabastecimiento, ¿cuáles fueron las consecuencias?

TG: Nosotros tuvimos un programa de atención a esa situación, donde la FAO intervino aproximadamente 2.000 familias de las 12.000 afectadas. Estamos hablando más o menos del 20 %. Del resto de las familias realmente desconozco si existió una atención para la recuperación de sus cultivos, pero lógicamente la pérdida de los cultivos trae consigo un problema de nutrición como tal; entonces también se presenta desnutrición, sobre todo en niños menores de cinco años y en madres gestantes y lactantes, porque no tienen cómo alimentarse, y terminan alimentándose de plátano y de aguapanela. Eso es la base de la alimentación. No cultivan y terminan comiendo lo que encuentran en la zona.

A: ¿Cuáles son los grados de daños en la nutrición?

TG: Normalmente, la principal afectación se da en los niños menores de cinco años; entonces hay retraso en peso, hay retraso en talla, hay mayor cantidad de

epidemias; por ejemplo, enfermedades respiratorias agudas. No tienen una buena base de defensas para poder responder frente a cualquier gripa o cualquier tema respiratorio. En este caso, que era una inundación, las fuentes de agua se contaminaron, entonces tampoco tienen agua limpia y eso causa enfermedades diarreicas agudas. El cuerpo no tiene ya cómo absorber nutrientes. Eso es como una cadena; vuelve el tema de nutrición a ser una de las principales afecciones que se ven en estos territorios. Normalmente cuando entramos a una comunidad que se ha visto afectada por un desastre natural o un evento climático adverso y han perdido sus cultivos de manera recurrente, lo normal es que se encuentre uno casos de desnutrición aguda, en algunos casos desnutrición crónica, que tienen que entrar a ser atendidos de emergencia. Entonces tienen que llevar dos programas de emergencia: uno para recuperar los cultivos y el otro para atender los casos de desnutrición.

A: ¿En qué otros territorios o zonas del país, como para imaginarnos un panorama, qué tantas comunidades pueden estar sufriendo esto? ¿Cuáles son los territorios?

TG: Es gravísimo. Realmente las consecuencias que ha traído el cambio climático en el país han sido bastante graves y no están medidas, que es lo peor. En el tema agropecuario como tal, los censos agropecuarios son demasiado desactualizados y eso requeriría una actualización permanente. Entonces no están bien calculadas las áreas que perdieron cultivos (con la ola invernal de 2010-2011 todo el país se vio afectado en el tema de cultivos). Tuvimos graves afectaciones en el Chocó, en la costa atlántica, en la costa pacífica y en toda la sabana. Por ejemplo esas imágenes que se veían de las inundaciones son de zonas que realmente nunca se habían inundado, como la zona de la Sabana de Bogotá. En Boyacá lo que hicieron fue terminar de agotar la capacidad productiva de los suelos que venía agotándose, entonces las comunidades del litoral pacífico, caucano, nariñense, en el Chocó, se han venido afectando y con una inundación de la gravedad de la de 2010-2011 terminaron de perder los pocos medios de vida que eligieron, y la recuperación es demasiado lenta.

A: Ahora con Félix Diesner, que es un consultor del ministerio, él me decía que estas comunidades generalmente no son prioritarias porque no son muy representativas en los planes que se hacen para proyectos de adaptación al cambio climático. ¿Qué opina usted de eso?

TG: Realmente los medianos y grandes agricultores son los agricultores en menor proporción en el país, y están organizados, entonces de una u otra forma el gremio respalda una recuperación de esos medios de vida que se han venido afectando, pero por el otro lado el gobierno no encuentra un camino de fácil acceso a los pequeños, vulnerables, que no están organizados.

Es más fácil brindar una atención por medio de una agremiación, como el caso de una federación de cafeteros, o arroceros. Las comunidades que atiende la FAO normalmente son comunidades que tienen varias características: son

comunidades rurales, dispersas, y en zonas donde el estado no puede entrar por temas de orden público, o simplemente por acceso logístico. Lógicamente estas comunidades que nadie atiende son las que año tras año se han venido afectando y han perdido toda su capacidad productiva. Esto se cruza con las comunidades que sufren de desplazamientos masivos, de temas de migración, de reclutamiento, la pérdida de capacidades porque no hay traslado de la técnica agrícola de generación en generación y se va perdiendo toda esa cultura ancestral que es la agricultura.

A: ¿Datos?

TG: Al menos 1.090.000 hectáreas dedicadas a la producción agrícola y a la explotación de ganados se afectaron parcial o totalmente, especialmente en cultivos como arroz, maíz, plátano y yuca. Cuando estamos hablando de temas de autoconsumo como el plátano, la yuca, el maíz, los productos hortícolas, esas son las comunidades que nadie atiende.

A: ¿Qué tan grande, cuál es la dimensión de esta cantidad de comunidades que no reciben ninguna atención del gobierno?

TG: Cuántas personas, buena pregunta... 3.709.000 personas que aproximadamente se reparten menos del 45 % y son habitantes en zonas rurales.

A: Chocó, Córdoba y Nariño: 46.701 familias afectadas.

TG: Pérdida total de cultivos de subsistencia, como arroz, yuca, batata, plátano y cultivos familiares... Arroz, plátano, yuca, ñame. Esa es la base de la alimentación de casi todas las comunidades que están en la zona rural. El gobierno de Colombia ha distribuido, a junio de 2011, más de USD 80 millones en asistencia alimentaria, ósea, comida; no semillas, no herramientas, no asistencia técnica; comida...

A: No es una solución a largo plazo sino es una asistencia de la emergencia.

TG: Pero igual hay medidas para poder atender la emergencia sin generar una dependencia de alimentos, por ejemplo, recuperar los cultivos. Esa es una de las cosas que se pueden hacer. Todo el tema de adaptación al cambio climático, que no es un cuento, que va desde la gestión de riesgo hasta medidas más estructurales para poder adaptarse a los cambios del clima, que cada vez son más fuertes.

A: ¿Cuál es el enfoque que ustedes proponen en los casos de comunidades como estas, y como la de la Guajira, que están teniendo problemas muy graves de desabastecimiento?

TG: Todo es un enfoque de producción, de recuperación de cultivos, pero con un enfoque de gestión de riesgos basado en la comunidad. Es como desde la comunidad, primero la misma comunidad reconoce y tipifica los riesgos a los que está exponiendo sus cultivos, sus animales o todos sus activos productivos y gestiona el riesgo. "Si estoy muy cerca de una fuente de agua ya no voy a sembrar

aquí al lado del río, sino que voy a sembrar en una zona alta, aplico técnicas de mitigación que me permitan que en caso de que nuevamente suba el agua del río el cultivo no se me afecte...”.

A: Como por ejemplo...

TG: Por ejemplo los cultivos levantados, las trojas, los camellones, las técnicas de cultivo vertical. “Tengo un sistema de alertas tempranas que me permite identificar si existe un riesgo y qué debo hacer en el momento, qué acción debo tomar; tengo elementos climatológicos sencillos, conozco el riesgo y lo comunico”.

Para eso también hay que fortalecer la institucionalidad; “a quién le comunico yo que el nivel del agua se subió o se bajo”. “Estoy preparado para poder recuperar yo mismo mi cultivo”. “Tengo bancos de semillas, bancos de herramientas, bancos de alimentos que me permiten no depender de una asistencia alimentaria en unas primeras horas de un evento climático adverso”. Organizamos a la comunidad en grupos comunitarios de gestión de riesgo: “Tengo un plan comunitario de contingencias que me permite saber exactamente qué voy a hacer; tengo comités custodios de las semillas, comités custodios de las vacunas para animales, custodios de las herramientas. Estoy capacitado para asumir qué voy a hacer cuando existe el riesgo de un evento climático adverso”; ósea, es básicamente: vuelva y siembre, pero tome las medidas del caso para que no se vaya a afectar ni usted (primero la vida humana), ni sus cultivos, ni sus animales. Fuera de eso también hay que buscar la institucionalidad: “Conoce que hay unas comunidades que tienen unos productos, que están sembrando y que están ubicadas en unas zonas, y ayuda a gestionar el riesgo.” Entonces el consejo municipal de gestión de riesgos en este caso es el encargado, y también está capacitado para poder, primero, analizar el daño, que eso es un factor super clave: “Nos inundamos y nunca se supo exactamente cuál fue la cantidad de cultivos que se perdió porque no había capacidad para evaluar el daño en el momento.” Y, segundo, también tiene los elementos necesarios para poder apoyar a esas comunidades en resolver el problema si se presenta.

TG: Lo que normalmente sembraban, se perdió. Vino la inundación y acabó con la papa china. Así; tal cual le dice uno a la gente en la costa pacífica. Tú ni sabes lo que es la papa china pero la inundación acabó con la papa china: muéstrenme dónde hay una semilla de papa china; no hay. Ósea, la semilla local se ha ido perdiendo. Esas variedades de frutas, de hortalizas, de cultivos de pancoger, que la comunidad normalmente comía, se han ido perdiendo, han ido desapareciendo; tú no encuentras ese tipo de semillas. ¿Cuál es una manera de poder gestionar el riesgo? Es que esa semilla que estaba en el Chocó estaba acostumbrada a las lluvias todo el tiempo, y la de la Guajira seguramente estaban acostumbradas a la sequía de todo el tiempo, entonces son variedades criollas que son resistentes a esos fenómenos porque normalmente pasaban y estaban allí.

Una manera de mitigar el riesgo es empezar a recuperar esas variedades de semilla locales que son resistentes a esos fenómenos climáticos adversos.

Entonces una práctica es justamente esa: bancos de semillas donde se recuperen las variedades criollas.

Igual pasa con el tema de la educación nutricional. En un tema normal; lo que la FAO hace es meter actividades de educación nutricional para que la gente consuma lo que siembre y sepa consumirlo de muchas maneras. Cuando estamos hablando de la gestión del riesgo, es recuperar el saber ancestral: cómo hacían las comunidades para conservar sus alimentos sin buena calidad de agua, sin luz. Entonces, por ejemplo, la carne. La carne la salaban. ¿Y cómo la conservaban? La ahumaban, hacían otro tipo de técnicas. Es recuperar nuevamente esas técnicas...

Entrevistas: Comida limpia

César Marulanda

Experto en agricultura familiar enfocada en la seguridad alimentaria. Consultor y asesor de varias agencias de Naciones Unidas y de organismos de cooperación internacional en Colombia

Septiembre 13 de 2013

CM: César Marulanda

A: Adriana

CM: Bueno, entonces entremos en la interpretación de inocuidad. Quiere decir que por lo menos no le hace daño al cuerpo humano...

Para uno conseguir la inocuidad en esos productos, sobre todo los hortícolas, es decir, plantas oleáceas y las especies frutales. Cuando usted habla de que los mangos son inocuos, la inocuidad depende de cómo se manejan desde la producción, la cosecha, el almacenaje, el transporte y luego la distribución.

Muchas fincas que producen mangos, como las distancias son grandes, el agricultor decide darle un aprovechamiento adicional al suelo y siembra pastos o deja que crezcan, les quita las malezas y ¿quién se come el pasto? El ganado come pasto, y generalmente defeca, y esas deyecciones rara vez se recogen. Entonces usted tiene un árbol de mango, ahí caen los mangos sobre un área que está contaminada, entonces ese mango ya no es inocuo, habría que lavarlo.

Entonces desde el cultivo mismo hay que cuidar la inocuidad. Esa es una inocuidad biológica y la otra inocuidad es la que se relaciona con los residuos de ingredientes activos de pesticidas (herbicidas, fungicidas, nematicidas, insecticidas). Algunos de esos productos se aplican, la planta los absorbe a través de la hoja, los transporta a través de los ases vasculares y los traslada a las diferentes partes de la planta. Cuando usted aplica un producto que es sistémico, y es muy fuerte, ese producto va a la raíz, al tallo o a la hoja, la planta lo involucra a su torrente sanguíneo y ese producto va a parar a la inflorescencia de la coliflor, del brócoli, al fruto del tomate, de la berenjena y del pimentón, y allá queda porque no se alcanza a mineralizar y a desaparecer.

Cuando usted se come un producto de esos, sin saberlo, está ingiriendo vitamina A, vitamina K, vitamina E, pero hay unos residuos. A veces son trazas, ósea cantidades muy pequeñas, pero a veces son más grandes y esos productos, así como se acumularon en el fruto del tomate, de la berenjena y del pimentón, se le

acumulan a usted en el organismo. Entran a su torrente sanguíneo y mientras estén en una vena grande no pasa nada, pero cuando llega a los capilares del pulmón o del cerebro, van acumulándose, taponan y causan un accidente cerebral...

A eso se refiere la inocuidad. Hacer lo posible para que en los cultivos se utilicen métodos de control, que en la medida de lo posible (creo que está legislado que no puede utilizarse esa alta residualidad y esa alta toxicidad) sean capaces de comprometer la inocuidad de esos productos. Uno siempre cree que debe comer espinaca, apio, y entonces uno dice “debo aumentar el consumo”, pero al aumentarlo de esa biomasa comestible, también está incrementando el consumo de productos tóxicos. Una parte sale cuando usted los lava (...) y ya no queda ese blanco que a veces viene en los tomates.

Hoy en día hay pesticidas de alta toxicidad, eso está normado en niveles uno, dos tres, de manera que el ICA, que era el que regulaba eso, era el que vigilaba que lo que está usándose en el campo, no tenga esos niveles de toxicidad.

A: ¿Y ahora quién vigila?

CM: Puede ser el ministerio. El ICA o CORPOICA deben velar porque los agricultores hagan buenas prácticas agrícolas y las buenas prácticas agrícolas comprometen muchas cosas, que no tienen que ver con la inocuidad.

A: ¿Qué diferencia hay entre las buenas prácticas agrícolas y la producción orgánica?

CM: Las buenas prácticas agrícolas están relacionadas con todas las prácticas que se hacen para sacar un cultivo desde la planificación, la preparación de los suelos y la siembra, hasta cuando se cosecha y se hace el manejo de la poscosecha para entregarla al consumidor final, ósea, que todo conduzca a que lo que una persona compra, le sirva para lo que lo está comprando.

A eso se refieren, que no haya contaminación del suelo, de las aguas, pero en cuanto a la inocuidad, lo que se busca es que los productos no tengan esos residuos.

Cuando se habla de cultivos orgánicos se quiere decir que todo se cultiva con materiales orgánicos. Con compost, bocashi, humus de lombriz, que son esos materiales que lo que sirven son de recuperadores del suelo, enmiendas para recuperar las condiciones naturales del suelo.

A: ¿Y después no les echan otros productos?

CM: A mi juicio deberían echarlos, porque si aplican un buen compost, le aporta a la planta algunos elementos, pero no se los aporta todos.

A: ¿No le aportan otros elementos, solo compost al suelo?

CM: Se aportan básicamente al suelo, pero en la medida en que aparecieron los abonos orgánicos, que para mí son más enmiendas... Yo no digo que no sea

bueno, lo que pasa es que un buen compost puede tener buenos elementos nutritivos, pero no tiene todos lo que necesita la planta y entonces es bueno complementarle con otros.

Pero los ortodoxos de la organoponia dicen: “No se puede aplicar nada que no sea otra cosa que humus de lombriz”. Si le dicen “hay que aplicar *triplequince*, que tiene nitrógeno, fósforo y potasio, dicen “eso no, porque es veneno”. Eso se puede aplicar dentro de la materia orgánica, e incrementa el valor nutricional de ese abono a ese abono, y entonces la planta crece mejor y produce más. No solamente cantidad sino calidad.

A: ¿Y por qué dicen que son veneno?

CM: Porque son productos de síntesis. Pero resulta que cuando estoy hablando, por ejemplo, del *triplequince*, que es 15 % de nitrógeno, 15 % de fósforo, 15 % de potasio, son tres elementos..., las plantas necesitan 13, entonces dónde están los otros 10. Si no hay calcio, magnesio, hierro, boro, para hablar solo de algunos, el cultivo está condicionado a producir menos de lo que el productor de la semilla le dijo.

A: ¿Se supone que las buenas prácticas agrícolas sí hacen eso y tienen en cuenta que no se acumulen tóxicos en las plantas?

CM: Deberían velar para que no haya acumulación, y ahí es donde está mi coincidencia con los ortodoxos de los cultivos orgánicos. Deberían utilizarse prácticas integrales de manejo de plagas. Por ejemplo hay una plaga severa que llaman “gusano rosado”, *Neoleucenodes elegantalis*. De 56 frutos le puede dañar 50. La mariposita no pone un huevo, pone hasta 300 en diferentes partes, y por la noche. Entonces usted dice, qué hago yo, pues aplicar un pesticida, y esos insecticidas, generalmente son de alta toxicidad y algunos tienen residualidad.

Los agricultores, aunque estén prohibidos, consiguen en el mercado clandestino productos muy venenosos. ¿Qué es lo que recomienda la FAO? Utilizar varias formas de hacer que ese adulto, la hembra o el macho del gusano, no ponga tantos huevos en los cálices de las estructuras florales.

Entonces lo que recomendamos nosotros es que apenas llegue la época de la floración del tomate, conseguirse unos recipientes plásticos, le echen agua hasta la mitad, le echen un poquito de aceite quemado (el agua no es tan cara como un pesticida, el aceite quemado lo saca del tractor) y aquí arriba ponen un bombillo, y lo que pasa es que la luz se refleja “aquí” y ese *Neoleucenodes* es novelero... chismoso... entonces dice “qué es lo que hay allá” y llega y se mete, y como eso está untado de aceite, se unta y se ahoga inmediatamente; y si sabe nadar mucho y llega a la orilla, se pega al borde y sale, pero cuando se seca trata de volar y el aceite pesa mucho más que la capacidad de sus alas, entonces se queda ahí afuera y se muere.

A: ¿Qué es la agricultura limpia?

CM: La agricultura limpia se refiere a la agricultura donde no se aplican pesticidas de alta toxicidad, ni altos niveles de residualidad, para que cuando usted le dé un tomatito a su niño, usted ya lo lavó para que no tenga polvo, esas cosas con las que se contaminan en el proceso de la comercialización, en el supermercado, así sea Carulla... Usted lo limpia para que él se lo coma con toda confianza.

A: ¿Y cómo hace usted para saber?

CM: Pues hay hoy en día empresas que dan la certificación... Certifican que su finca, que se llama Las Margaritas, está certificada porque usa prácticas no contaminantes del manejo de plagas y enfermedades, pues usan esos métodos que no tienen que ver ni con arsénico, ni con plomo o insecticidas fosforados, o que por lo menos respeta los tiempos, porque algunos de esos productos son buenos, pero el fabricante aplica el producto el día 1 en un campo de repollo; nadie debería comerse un repollo antes del día 13, después de haber hecho la aplicación.

A: Por qué usted dijo que se mineraliza...

CM: Se meteoriza, se convierte en una cosa que es inocua, por lo menos si aplicó 10 partes por millón del ingrediente activo. A los 12 días hay 0,05 partes por millón de ese ingrediente activo y con el lavadito que usted le hace no queda nada, o queda poco y eso no es dañino. ¿Y qué es lo que pasa con los agricultores? Que uno les dice... Le puedo contar anécdotas; en Cajamarca, que es una zona productora de repollo y arracacha, usted llega... y yo iba como profesor de la universidad del Tolima, y llegaba allá y había un agricultor, y yo le estaba comprando un producto de gran toxicidad, y yo le decía, qué está aplicando ahí... No, tal cosa, y pa' cuándo está ese repollo... Debe estar para dentro de 15 días, pero ya tiene cara de que está bueno. Pero como le aplicaron pesticidas no deberían cosecharlo antes de 12 días. ¿Y cuándo lo cosechan? Mañana. ¿Mañana? ¿Y eso pa' dónde va? Ibagué. Y de Ibagué va a Bogotá porque Ibagué no tiene capacidad de consumo para todos. ¿Pero su producto es de alta toxicidad? Sí, pero mi familia no va comer de eso. Esa es una. Y otra, por ejemplo en lugares como Girardot, en el Espinal y en el Cambao, entonces iban a aplicar con la avioneta... Listo, entonces haga esta aplicación en el día 3... Ese producto tiene una residualidad de 7 días... Yo vengo el 11 para hacer una evaluación a ver qué tal fue el efecto de la aplicación. Vea, llega la avioneta, pasa, y llega el agricultor inmediatamente, está en la orilla debajo de un plástico puesto así, y pasa la avioneta y apenas se fue la avioneta llega el tipo, se quita el plástico y ahí mismo se mete al lote. A ver si el producto fue bueno o no, a ver si el producto mató lo insectos o no.

A: ¿Ósea está exponiéndose inmediatamente al contacto con el pesticida?

CM: El tipo está más expuesto que el gusano. Y después dice: "Por qué será que a don Agapito le dio un derrame, le dio un infarto...". Y es porque chupó un montón de pesticidas de esos... durante cinco, diez, quince años.

A: Señor Marulanda, gracias.

Rafael Zavala

Representante FAO Colombia

Mayo 17 de 2013

RZ: Rafael Zavala

A: Adriana

A: Señor Zavala, representante de la FAO en Colombia, ¿en qué momento se considera el enfoque que se maneja en la actualidad de la seguridad alimentaria y nutricional?

RZ: Primero vayamos con la diferencia entre el enfoque de la posguerra de los cincuenta. Se trataba de aumentar la producción de alimentos ante la necesidad de tener alimentos, sobre todo en zonas de alta densidad de población, concretamente África y Asia. Entonces, tomando en cuenta los adelantos tecnológicos de ese entonces, empezaron las semillas híbridas, empezaron las semillas seleccionadas con mayor cantidad de luz, ósea que con 12 horas de luz ya podían empezar a producir. Empezaron las semillas seleccionadas, entonces de lo que se trataba era de producir más alimentos. Punto. Era con alta tecnología, en zonas muy apropiadas para la agricultura, cosa que nada más existía en ciertas áreas, en ciertas regiones y eso sacó a muchos de la competencia. Era un alto uso de insumos; en ese entonces no había por qué preocuparse de los recursos naturales... Pero, bueno, fuimos aprendiendo la lección con todos los desencadenamientos de erosión que se provocaron. Se cumplió el objetivo, no hay que vilipendiar a la revolución verde porque siempre produjeron alimentos para la población mundial, para un mundo que estaba creciendo, y la reflexión era "tenemos que seguir produciendo pero con menores costos". Los costos ambientales fueron muy elevados. Si nos fijamos hasta el día de hoy, el precio de los alimentos es un reflejo del precio de petróleo; eso es un síntoma claro de que todavía se usan muchísimos insumos derivados del petróleo para la producción de alimentos.

El enfoque ha cambiado en la racionalidad y también en el cómo producir. La revolución verde era en grandes extensiones con gran cantidad de insumos, y se producía mucho, con calidades muy variables. En ese entonces la tecnología todavía no daba cuenta de ciertos riesgos, por ejemplo el uso de pesticidas, de herbicidas, etc., que fueron muy dañinos para la salud, sobre todo en países del tercer mundo. Ahí también estamos abarcando otro tema que es el de la ferocidad de los mercados y de las industrias. Aquellas industrias que catalogaban como nocivos a ciertos herbicidas en países como Francia y Estados Unidos, todavía tenían mucho producto almacenado y... ¿adónde crees que fue a parar?

Obviamente a países con normatividades más laxas. Entonces eso fue a costas del medio ambiente y fue a costas de la salud.

Martha Patricia Rojas

Profesional especializado y epidemióloga integrante del Grupo de Investigación Epidemiológica del Instituto Nacional de Cancerología.

Entrevista hecha por correo electrónico.

Septiembre 24 de 2013

MR: Martha Patricia Rojas

A: Adriana

A: En primer lugar me gustaría que me diera una breve descripción de su experiencia con temas de inocuidad y de residuos tóxicos en los alimentos.

MR: Mi experiencia en “temas de inocuidad y de residuos tóxicos en los alimentos” está enfocada exclusivamente a la relación dieta- cáncer y desde una perspectiva teórica. Al respecto, en el momento tengo en curso el desarrollo de una revisión de tema narrativa, en el marco internacional, además de la ejecución de un estudio poblacional que pretende la validación de 5 cuestionarios de frecuencia de consumo (CFC) para medir dicha relación en las ciudades de Barranquilla, Bogotá, Bucaramanga, Cali y Medellín (un CFC por ciudad).

A: Estuve hablando con el Sr. David Camelo, quien es agricultor orgánico de una asociación de agricultores de Guasca, y me explicó que muchos de sus clientes son personas que han tenido cáncer o con familiares que han tenido cáncer. Eso de alguna forma me hace pensar que relacionan los agroquímicos con esta enfermedad. ¿Usted qué opina al respecto?

MR: Lo que opina el sr. Camelo es correcto. En el INC publicamos en 2006 un libro llamado “MANUAL DE AGENTES CARCINÓGENOS DE LOS GRUPOS 1 Y 2A DE LA IARC, DE INTERÉS OCUPACIONAL PARA COLOMBIA” (que puede consultarse en el enlace <http://www.cancer.gov.co/contenido/contenido.aspx?catID=437&conID=758>) que indica la posibilidad de exposición a carcinógenos a través de:

1. La fumigación directa de alimentos con sustancias altamente tóxicas, tales como:

- Arsénico y sus compuestos de arsénico (Q2): a través de plaguicidas arsenicales utilizados anteriormente en frutales y viñedos.
- Captafol (Q11): fungicida no sistémico usado para el control de enfermedades en frutas y vegetales. “En Colombia su uso fue prohibido por su efecto

cancerígeno, mediante la Resolución 5053 del 7 de diciembre de 1989 del ICA (se cancelaron las licencias de venta y se prohíbe la importación, producción y venta de plaguicidas de uso agrícola que contengan como ingrediente activo Captafol). Observación experto: en Colombia, una empresa lo distribuyó; fue un producto de poco uso en el país, se utilizó bajo la marca comercial Difolatan y se recomendaba principalmente para cacao” (página 62).

2. La contaminación indirecta de fuentes de agua o alimentos como tal, con sustancias como:

- Benzo[a]antraceno (Q6) y Benzo[a]pireno (Q7): en cuartos para acecinar carnes (o sea salarlas y humearlas).
- Dibenzo[ah]antraceno (Q15), clasificado dentro de los hidrocarburos policíclicos aromáticos: durante los procesos de cocción y distribución de alimentos con exposición a fuentes de humo (página 65). Se trata de “un contaminante de numerosos alimentos que se cocinan en aceite o en barbacoa, alimentos ahumados, frutas, granos, carnes, harinas y bebidas” (página 65).
- Cloruro de vinilo (Q13): “Es un contaminante de agua y alimentos, a bajas concentraciones, por la fabricación de botellas plásticas y películas protectoras con cloruro de polivinilo, usadas para el empaque de alimentos” (página 63).

Puedes revisar dicho Manual con mayor detalle.

A: ¿Por qué los agroquímicos pueden causar problemas a la salud?

MR: Esto lo debe responder un toxicólogo.

A: Usted como nutricionista qué recomienda en cuanto al consumo de frutas y verduras relacionado con la posibilidad de que tengan trazas de pesticidas, herbicidas u otros tóxicos.

MR: Lo mejor sería cultivar en casa o producir alimentos para autoconsumo. Como esto frecuentemente no es posible, sugiero lavar con abundante agua y jabón (aunque esto no es muy factible cuando se trata de hojas como lechuga, espinacas, acelgas, coles, etc).

A: ¿Conoce casos de personas que se hayan visto afectadas por el uso o el consumo de agroquímicos? en caso tal, ¿puede relatar uno de ellos?

MR: Ninguno.

A: ¿Cree que vale la pena consumir alimentos orgánicos?

MR: No he revisado el tema como tal y aquí se solicita una respuesta técnica, por lo cual no dispongo de argumentos al respecto.

Andrea Amato

Coordinadora de las actividades de Slow Food en América Latina y el Caribe, desde la sede central de Slow Food en Bra, Italia.

Septiembre 14 de 2013

AA: Andrea Amato

A: Adriana

A: Empecemos: si quieres me dices tu nombre y tu cargo en *Slow Food* y yo empiezo con las preguntas, ¿te parece?

AA: Sí. Yo soy Andrea Amato y soy coordinadora de las actividades de *Slow Food* en algunos territorios de América Latina y el Caribe desde la sede central de *Slow Food* en Bra, Italia. Los países de los cuales me ocupo en este momento son México, Centro América, el Caribe, Colombia, Perú y Ecuador.

A: Listo, Andrea. Bueno, mi pregunta inicial es: ¿Cuál es la propuesta de *Slow Food*, cuál es la filosofía de *Slow Food*?

AA: *Slow Food*, primera cosa, es una asociación que se compone de socios. Nosotros nos definimos “una asociación eco-gastronómica”, ósea una asociación que mira el alimento, la gastronomía y a la agricultura como una llave para entender el mundo. La gastronomía, nuestra visión es una visión holística. Entonces la gastronomía es agricultura, economía, política, ciencia. Y mirando la gastronomía, lo que comemos, de ahí se puede entender el mundo y se puede actuar para mejorar muchas cosas. Se puede mejorar el trabajo de los campesinos en el campo, el nivel de alimentación de la gente, el nivel de vida, los estándares de vida. Todo a través de una mirada holística a la gastronomía.

Lo hacemos de varias formas: primeramente, como asociación, lo hacemos educando a nuestros socios a través de programas para conocer los alimentos, ósea no solamente saber catar un alimento (que esa era un poco la vieja idea de gastronomía), sino mirando el plato, el alimento, preguntarse de dónde viene, cómo vive la persona que lo produce, cuál es su impacto en la economía territorial, nacional, mundial. Cuál es su impacto en mi salud, cuál es su impacto en la salud de la economía de mi país. Entonces, educando al consumidor a no ser un consumidor pasivo, sino a ser un consumidor consciente, que nosotros llamamos coproductor.

En segundo lugar, trabajando también con los agricultores, porque nos dimos cuenta de que trabajar solamente con el consumidor no es suficiente, sino que se tienen también que desarrollar proyectos para apoyar a los productores, que nosotros llamamos buenos, limpios y justos, para mejorar su producción).

Y la tercera cosa que hacemos es organizar también eventos a nivel internacional, o a nivel local, o a nivel regional, donde productores y consumidores pueden encontrarse, conocerse; donde pueden venderse los productos, donde también se hace cultura de la alimentación y la demanda encuentra la oferta de alimentos.

Esto básicamente es lo que hace *Slow Food*. No con un enfoque de ONG que va en un territorio y empieza a trabajar, sino con un enfoque de asociación, de voluntarios que trabajan en los territorios y de red. Hemos conformado la red de Terramadre, que se compone de más de 2.000 comunidades del alimento, ósea agricultores, universidades y chefs que trabajan juntos para un sistema de producción de alimentos que sea más sostenible.

A: Me interesa que profundicemos un poquito sobre si *Slow Food* trabaja en ese aspecto de la inocuidad, del no uso de pesticidas, si apoyan lo orgánico. ¿Cuál es su visión respecto a las prácticas agrícolas en ese sentido?

AA: Empezando por el tema de la calidad, nosotros hablamos de una calidad cuando hay tres elementos en conjunto: un alimento es de calidad cuando es bueno, limpio y justo. Entonces, la vieja idea de gastronomía era que un alimento cuando es bueno es de calidad. Esto es verdad pero no solamente, porque se tiene que mirar también la calidad ambiental de un producto; que sea orgánico -o nosotros decimos "limpio"- (ahora te explico por qué) y justo, ósea que la retribución para el productor sea justa, correcta, pero también para el consumidor, es decir que no sea un alimento demasiado caro.

¿Y nosotros por qué no hablamos solamente de orgánico? Porque orgánico es una buena idea, pero también el orgánico en sí mismo no es suficiente. Hemos visto, por ejemplo, megaproducciones de orgánico en California, donde trabajan muchísimos mexicanos a quienes no se les paga mucho. Entonces, sí, el producto final es orgánico, pero el producto para nosotros no es de calidad, porque es orgánico pero no es justo.

Nosotros, bueno, dijimos, tenemos una red internacional que se llama Red de Terramadre, la que te comentaba anteriormente. Si tú vas, por ejemplo, a www.terramadre.info y pones "comunidades del alimento Colombia" puedes ver todas las comunidades que son mapeadas en Colombia.

A: La idea que tiene la gente sobre la comida orgánica o comida limpia es que es cara. ¿Cómo crees tú desde *Slow Food*, que la idea de alimentación sana y limpia, sea posible para todo el público y no solamente para la gente que tiene muchos recursos?

AA: Bueno, hay dos temas generales. Digamos, dos o tres. El primer tema sobre este asunto es la creación de una relación más directa entre productor y

consumidor, ósea nosotros creemos que si el consumidor crea un contacto, se transforma en coproductor. Si es consciente y tiene un contacto más directo con los productores se puede lograr tener un mercado en el que los productos sanos tengan un precio accesible.

Y un ejemplo de esto es nuestro proyecto de los mercados de la tierra que son “*farmers market*”, que se desarrollan en grandes ciudades donde se venden solamente productos locales en el ámbito local, productos de temporada, productos que cumplen con estándares de calidad y con protocolos de producción, y que tienen un precio que es controlado, porque, como te dije anteriormente, si un producto es demasiado caro creemos que no es justo. Entonces este es un primer nivel: teniendo un contacto directo, bajando el número de intermediarios puede llegarse a tener un producto bueno, limpio, justo y sano, a un precio accesible.

Segunda cosa, un consumidor consciente sabe también cómo hacer sus compras. Por ejemplo sobre el consumo de carne: todos sabemos el impacto tremendo que tiene la carne en términos de producción, en términos de litros de agua que se consume para un litro de carne. Entonces si todos logramos comprar menos carne, pero de un poco más de calidad (tal vez el kilo de carne lo pagas un poco más), pero la salud tuya es superior y al final tú compras menos, entonces el saldo es un saldo positivo para ti.

Y el tercer aspecto que nadie cuenta es el tema de la salud pública, ósea, la famosa comida chatarra tiene un costo social y sanitario para los países, que es tremendo. Yo he trabajado mucho en México; México es el país con más obesidad infantil a nivel mundial. En América tiene el nivel –creo- más alto de desnutrición, de obesidad infantil y de diabetes. Entonces, el costo social de un caso de diabetes de este tipo es tremendo y esto nadie lo cuenta.

Entonces esos son los tres niveles que creemos que se tengan que tomar en consideración. *Slow Food* USA, que es nuestra organización de EE. UU., organizó el año pasado (y tal vez en su página web lo puedes mirar) un “*five dollar contest*”, en que cada socio estaba invitado a organizar una cena, una comida con cinco dólares, con productos locales y demostrar que se puede comer muy bien, más sano, más rico y pagar menos que un menú en un “*fast food*”.

A: ¡Wow, qué interesante! Claro, es el ejemplo perfecto. Pues yo creo que me resulta clave lo último que me dijiste sobre todo, Andrea. Mil gracias.

AA: El trabajo sobre la defensa de la biodiversidad para nosotros es muy importante porque creemos que la verdadera riqueza de los pequeños agricultores es su biodiversidad y los productos locales, porque en muchas ONG llegan a territorios y les sugieren cultivar productos que están cultivándose en otras regiones del mundo y con esto lo que hacen es estandarizar la producción, y los pequeños productores tienen que competir en términos de precio con la grande producción industrial agrícola.

Al contrario, si los productores siguen ocupándose de sus productos locales, nadie puede sacar su riqueza, porque ellos son los únicos que tienen una semilla

particular, una semilla especial, que es una semilla que está adaptada totalmente a su territorio.

A: Bueno Andrea. Mil gracias...

David Camelo

Químico, ex gerente de producción en una multinacional de alimentos. Actualmente agricultor de la asociación de granjeros ecológicos de Guasca y contratista en el laboratorio nacional del ICA en el área de fertilizantes

Septiembre 16 de 2013

DC: David Camelo

A: Adriana

A: Dime tu nombre completo y qué haces en relación con el tema de la comida orgánica.

DC: Bueno, mi nombre es David Ernesto Camelo Jaimes. Yo soy químico de profesión, he trabajado en áreas de químicas de suelos en fertilizantes y hace unos... sobre el año 99-2000, me salí de trabajar en una multinacional y estaba sin hacer nada, entonces me puse a estudiar eso. Hice cursos de cultivador de hortalizas y de plantas aromáticas, y ahí nos dieron un pequeño brochazo de lo que es la agricultura orgánica, pero después empezó a llegar otra gente a capacitar al municipio en ese tema de agricultura ecológica, entonces formamos los cursos y empezamos a hacer cosas.

Tú sabes que la ventaja de la agricultura ecológica es que prácticamente uno puede hacer los insumos con muchas de las cosas que tiene en la finca. También se consiguen las sales minerales para preparar los diferentes fertilizantes que uno necesita. En el año 2002 creamos la Asociación de granjeros ecológicos de Guasca, que se legalizó en 2004.

Mientras, yo he trabajado en otros proyectos; nosotros ayudamos a fundar la red Colombia Verde, somos productores ambientalmente amigables, y con ellos hemos participado en varios proyectos, por ejemplo con la CAR con Corpoguavio hemos ayudado a capacitar a otra gente interesada en el tema.

A: Me dices que trabajabas en una empresa de fertilizantes. ¿Hubo algo de tu experiencia en esta multinacional que te hiciera reflexionar sobre el tema de los alimentos y cómo estaban producidos?

DC: Digamos ahí que no tengo reparo sobre ellos; era una empresa de grasas y aceites vegetales, con tecnología de punta y muy buenas prácticas de manufactura.

A: ¿Desde tu posición como químico has tenido algún discurso respecto a eso o no ha tenido nada que ver con tu decisión de dedicarte a este tipo de agricultura?

DC: Te cuento que sí, porque yo hice mi tesis, como te conté, en química de suelos y mi primera experiencia laboral fue en el montaje del laboratorio de química de suelos en la Universidad del Llano. Allá se analizaban los suelos y yo, como químico, daba las recomendaciones a los cultivos en la parte de fertilización y esa fertilización generalmente ha sido de tipo de síntesis química; abonos hechos a partir de petróleo una parte y de mezclas de minerales otra. Hay maneras que así ayuden a nutrir las plantas, van a detrimento de la vida del suelo.

Ya cuando tuve chance de hacer unos cursos de agricultura ecológica con el ICA aquí en Bogotá, con Hernando Niño en Guasca, pude contrastar mi experiencia que tuve como un químico que ayudaba a la agricultura convencional, es decir con los fertilizantes de síntesis de uso de plaguicidas, y ver este nuevo campo de la agricultura ecológica en que básicamente se sigue utilizando la química como ciencia, pero donde se hace énfasis en la vida del suelo y especialmente en la microbiología, algo que la agricultura convencional desprecia.

A: Cuando dices agricultura convencional te refieres a la agricultura...

DC: De fertilizantes, de plaguicidas, todo eso, de monocultivo, de uso intensivo y destructivo del suelo. Agricultura de corto plazo, de sacar rendimientos al máximo del suelo, así vayas acabándolo.

A: ¿Qué tiene eso que ver con la calidad del producto que se saca? Digamos esa agricultura que me mencionas, que es monocultivo, de corto plazo, la calidad de ese producto que sale de esa agricultura versus la que tú hoy en día estas produciendo, ¿cuál es la diferencia o cuál es la comparación entre esos dos productos?

DC: Generalmente en esa agricultura convencional tú tienes resultados a corto plazo desde el punto de vista económico de rendimientos en los cultivos, pero también tiene unos efectos tenaces sobre todo el suelo, porque tú lo vas acabando y destruyendo todo el sistema vivo del suelo. Entonces para mí fue un golpe cuando pude comparar los dos tipos de agricultura.

A: Pero en términos del producto, si estamos hablando de un cultivo de tomate, me interesa saber si tú, desde tu posición, tienes una opinión sobre el producto que sale de esa agricultura cortoplacista, y el tomate que tú manejas ahora; la calidad entre esos dos productos... ¿Vale la pena también por ese lado o solamente por el lado del suelo?

DC: Desde el punto de vista nutricional digamos que son comparables, pero cuando tú tienes un tomate con agricultura convencional, tú lo tratas con muchos fertilizantes, él coge mucho más agua y los sabores, digamos, pierden un poquito. Además a esos tomates le has echado plaguicidas, entonces te estás intoxicando a largo plazo. En agricultura ecológica, por el contrario, los sabores son más concentrados, el producto tiene menos agua, no has usado ningún tipo de

agrotóxicos, entonces es un producto mucho más sano, más saludable porque no estás ingiriendo sustancias tóxicas a través de la comida.

A: Entiendo. ¿Cuáles son las principales diferencias entre esa agricultura cortoplacista, como la estamos bautizando en esta entrevista, y la agricultura que tú haces? ¿Cuáles son las diferencias en términos de los procesos que tú sigues?

DC: En la agricultura ecológica hay unos principios básicos de respetar la vida del suelo y ayudarla a que ella crezca, de contemplar todo como un sistema. No solo desde el punto de vista de lo que tú ves ahí, la parte biológica, química, física, sino que ella se vuelve algo un poquito más holístico.

A: ¿Cómo hacer posible que este tipo de comida sana, o esta propuesta de alimentarse sanamente, llegue a todo el mundo y no solamente a los que tienen recursos?

DC: Mira, es un proceso a largo plazo. Lamentablemente en el sistema económico de nuestro país, nosotros somos malos consumidores, porque nosotros ni miramos etiquetas, y nosotros generalmente compramos por precio, no por calidad de producto.

Con la situación económica del país, donde la mayor parte de la gente no tiene recursos, ella compra lo barato. Y generalmente lo barato en alimentos frescos, por decir una cosa, es lo que es cultivado con agricultura convencional de fertilizantes tóxicos. En la parte ecológica los cultivos son preventivos, hay que estar mucho tiempo encima de ellos; entonces por ejemplo los costos se van mucho en la mano de obra. Porque fertilizantes y toda la parte de nutrición del suelo y de la planta, pues uno puede hacer buena parte en las fincas, entonces ahí se ahorra costos, pero el gasto grande es en la mano de obra; y necesita una gente consciente, que es uno de los problemas, porque conseguir gente que trabaje y que se meta en el cuento -porque eso se vuelve una filosofía, una forma de vida- no es para todo el mundo.

Con la forma en que nos han criado, que es tener rápidamente recursos para comprar lo que necesite o para cubrir mis necesidades. Hacer agricultura ecológica al principio es costoso: tú tienes que empezar a adecuar el suelo, pagar las certificaciones, capacitarte y capacitar a la gente que trabaje contigo, tienes que empezar a hacer bien las cosas. Se gasta más tiempo e inicialmente más recursos mientras puedes poner tu suelo ya a producir, el suelo como debe ser.

A: ¿Y dices que es a largo plazo por eso, o a largo plazo porque el consumidor en algún futuro va a tener la posibilidad, el grueso de los consumidores va a tener la posibilidad de adquirir este tipo de alimentos?

DC: Mucha gente se está metiendo en este cuento. Por mi experiencia te cuento la experiencia de muchos profesionales que estamos aburridos de la ciudad, que estamos aburridos del caos del ruido, y va a haber más producto; cuando hay oferta los precios se bajan; yo creo que a un mediano plazo, y la gente sobre todo que estudia, que ha tenido el chance de salir del país, y que se cuida, pues ya se

empiezan a meter en el cuento. Aparecen en campañas, aparece en televisión, algunas instituciones del estado ayudan un poquito, entonces se está conociendo más la cosa. Nosotros, por ejemplo en Guasca, la mayor parte de los productos se venden a enfermos de cáncer, porque hay una terapia Jerson que ha ayudado a promover el consumo de estos alimentos. Entonces la gente que ha tenido cáncer o que un familiar estuvo enfermo, o está enfermo, empieza a pedir estos alimentos ecológicos, y el mercado está creciendo.

A: ¿El público entonces tiene que ver mucho con gente que se volvió consciente del peligro de ingerir alimentos con tóxicos?

DC: Sí, claro. Una parte es eso. Que la gente dice “Huy, carajo, si yo puedo comprar alimentos sanos que me van a cuidar mi salud, que me van a nutrir...”, prefieren pagar un poquito más. Ven te cuento: a Guasca va gente a buscar todos los domingos, a buscar el producto allá, o inclusive van a las fincas; la gente que se vuelve consciente de que su salud es muy importante va buscan el producto donde sea.

A: ¿Qué tan rápido ha crecido la clientela, ¿cómo les ha ido con eso?

DC: La clientela ha ido creciendo; te hablo de la finca de Clementina, que allá al principio para nosotros fue duro; donde arrancamos, al principio perdimos el producto porque la gente en el mismo pueblo “...No, eso es muy caro, que ustedes lo hacen con mierda y no sé qué, ¿sí?”. Nos tocó echar las primeras producciones a las vacas, a los conejos, o volverlas compost... Después de un tiempo ya hubo gente que empezó a conocer y empezó a hacer los mercados en el pueblo. Este mercado está creciendo alrededor de un 20-25 % por año. Ósea que va como una bolita de nieve, creciendo, creciendo y cada vez más gente llega, pregunta y va consumiendo, y para la gente que ya aprende a conocer, los sabores son totalmente diferentes entre un producto ecológico y algo cultivado con la agricultura tradicional. La gente que ya distingue los sabores pues se queda indiscutiblemente con el producto ecológico.

A: ¿Cuál es la diferencia de precio entre una lechuga ecológica y una que puedo comprar en Olímpica o en Éxito?

DC: Bueno, una lechuga en una tienda Pomona la puedes comprar por \$1.000, \$1.500, la convencional. Una ecológica puede valer \$500 pesos más, pero si las vendemos directamente. Pero como en eso también ha habido un mercado de intermediarios, una lechuga ecológica aquí en Pomona, la pueden estar vendiendo en \$3.500, \$4.000. Ahí también hay el pedazo maluco que es el intermediario, que no arriesga nada y se queda con la mayor parte de la utilidad del producto.

A: ¿Tienen muchas personas que los contactan para esos fines, para comprarles a mayores niveles y vender?

DC: La mayor parte de los clientes que nosotros tenemos son familias, mercados familiares que se traen a Bogotá o la gente va los fines de semana a Guasca y los recoge. Hay un poquito para tiendas orgánicas, porque muchas tiendas orgánicas

también nacieron como ciertos productores, gente que tenía cierto nivel cultural, cierto nivel económico, pero como no alcanzan a suplir todo lo que necesitan, pues nos compran a nosotros; pero digamos que ese volumen de ventas es apenas el 10 o 20 % de lo que producimos.

Pero el grueso es un mercado directo al consumidor final. Nosotros estamos interesados en conseguir clientes institucionales, como restaurantes y alguna gente que requiera la demanda grandecita del producto. ¿Por qué? Porque a nosotros lo que nos tiene muertos es el flete de los productos; nosotros no tenemos un carro propio, entonces una buena parte de las utilidades se queda en el transporte del producto.

A: Me pareció muy interesante que me contaras que eras químico, porque yo creo que este tema que estoy tocando de inocuidad, y que le estoy apuntando un poco al tema de los tóxicos y de los pesticidas, desde tu posición de químico... ¿cómo puedes explicar cómo funcionan esos pesticidas y qué es lo que causan?

DC: Ven te cuento. Generalmente cuando se habla de plagas y enfermedades en las plantas, son originadas por desequilibrios en el medio, y ese desequilibrio generalmente es producido por el hombre. A partir de la primera y de la segunda guerra mundial, cuando se generaron tantas armas de destrucción masiva, por ejemplo acuérdate de Vietnam, que utilizaban unas armas para desfoliar la selva y los gringos poder matar a los vietnamitas porque con los arboles sin hojas podían verlos; todas esas sustancias químicas que se produjeron para las guerras mundiales, vieron que servían para atacar insectos, micro-organismos de las plantas; y con el facilismo de los humanos también, tú dices, me apareció una plaga, pues yo le hecho el veneno, mato todo. Pero el problema es que el hombre ahí no se fijó que al matar todo, mataba lo bueno y lo malo. Y generalmente los micro-organismos, o los insectos que pueden hacer daño a las plantas, se vuelven más rápidamente resistentes a esos venenos, cada vez son más fuertes, y es más difícil matarlos, entonces hay que aplicar mayor cantidad, más dosis de productos cada vez más tóxicos; entonces es una situación que creó el hombre y que por resolverla rapidito pues tiene que matar todo.

Entonces la agricultura ecológica lo que hace es que esos bichos están en la naturaleza, pero si hay otros que estén ahí juntos con ellos, ellos tienen menos posibilidad de hacer daño a las plantas porque están en minoría. Entonces lo que hace bonita la agricultura ecológica es la inquietud; meten muchos microorganismos al suelo y los que harían daño ya están en menor cantidad. Hacen un poquito de daño, pero no afecta en grandes cantidades a la producción de las plantas y a la parte económica. Pero hacer eso requiere tiempo. Entonces la agricultura ecológica es un poquito más lenta, va con los ciclos de la naturaleza.

A: ¿Y cuál es la diferencia entre agricultura ecológica y agricultura orgánica?

DC: No, es la misma.

A: ¿Y en términos de la toxicidad de los plaguicidas para los humanos?

DC: Bueno, eso a largo plazo tiene sus efectos. Ven te cuento: en los años 60 y 70, conoces Girardot, el Espinal y eso, esas eran zonas arroceras y algodoneras; de pronto todavía queda algo en la parte de arroz. Allá se comenzó a fumigar con avionetas en esa época, en esos lados se veían cantidad de niños tarados mentales y cantidad de niños con defectos físicos, principalmente labio leporino, paladar hendido, los pies torcidos, un pie más largo que otro o una pierna más larga que otra, un muñón de un brazo... ¡Terrible! Y eso era por las fumigaciones que hacían las avionetas y cogían a las mamás embarazadas y deformaban el feto, y después se tenían los niños con problemas con discapacidad. Eso es de lo que alcanzamos a ver ahorita. Ahorita, no se ve tan de buenas a primeras el efecto de los tóxicos, pero sí se ha aumentado por ejemplo mucho el cáncer, entonces una parte puede ser eso. Uno se vuelve como más sensible a los resfriados, a los virus que son a los que ahora les echan la culpa de todas las enfermedades. Entonces los tóxicos tienen su problema, porque lo que tienden es a matar y si matan un microorganismo a uno también lo alcanzan a afectar.

A: Sí, finalmente termina siendo veneno para uno...

DC: Claro, porque de los cultivos a los que más les echan veneno acá en el país están las fresas, la papa y el tomate, porque son de las familias de las solanáceas, y como tienen bastante agua, tienen azúcares, entonces los microorganismos van a alimentarse ahí. ¿Entonces qué hace un agricultor tradicional? Pues echarle veneno para tratar de arreglar el problema.

A: ¿Qué tipo de veneno es ese y qué compuestos tiene eso?

DC: Mira, es que son muchas moléculas; generalmente hay alrededor de por lo menos 600 o 700 moléculas que son tóxicas, que se utilizan para controlar las plagas; pueden ser como herbicidas, fungicidas, insecticidas, todos los "cidas": hay muchas moléculas que generalmente han salido de los laboratorios químicos y que te cuento que fue como una investigación que se hizo para las guerras, para matar al enemigo.

A: Ya entiendo; pues nada, muy impresionante lo que me cuentas...

DC: Si tú comes una comida orgánica, estás evitando consumir drogas y estas evitando visitar al médico. Si además tienes hábitos saludables, haces ejercicios, haces algo de relajación y eso, vas a tener una vida envidiable.

A: Bueno, David, gracias por lo que me contaste y por estos consejos.

Juan Carlos Castrillón

Ingeniero agrónomo de la Universidad Nacional de Colombia y fundador de Escarola Alimentos Orgánicos

Septiembre 19 de 2013

JC: Juan Carlos Castrillón

A: Adriana

JC: Nosotros producimos y comercializamos alimentos orgánicos. Nuestro comercio es dirigido a minoristas, al cliente final; les vendemos a consumidores de Bogotá, Cota, Chía, Cajicá; tenemos más de mil clientes, atendemos también algunos hoteles, y trabajamos comercio justo. Desarrollamos asociaciones de pequeños productores y les damos los mismos precios todo el año. Y a nuestros clientes también les mantenemos los mismos precios todo el año. Hemos trabajado para tener frecuencias tres veces a la semana. Entonces nuestros cultivos están desarrollados para que podamos cosechar lunes, miércoles y viernes, todos los productos, todas las semanas del año.

A: ¿Cómo hacen eso?

JC: Con escalonamiento de siembras.

A: ¿Cómo hacen desde Escarola para mantener los cultivos de esa manera? ¡Además de que me estás diciendo, sin uso de pesticidas y productos tóxicos!

JC: Lo primero es la nutrición. Cuando una planta está bien nutrida, pues no está tan débil. La fertilización con materia orgánica es un efecto acumulativo; la mayoría de las huertas ya tiene cinco años de manejo orgánico; entonces han ido ateniéndose a un efecto acumulativo de nutrientes de manera orgánica y natural para la planta. Primero, las plantas son muy fuertes y lo otro va a ser un manejo preventivo. Es el manejo del material de propagación libre de patógenos. Ósea usar semillas, plántulas que sean certificadas y que no tengan patógenos. Que sean certificadas como orgánicas. Lo de la resolución 970 del ICA de semillas certificadas, ¡eso es bueno! porque están asegurando que las semillas no tienen patógenos. Y eso hace que uno pueda sembrar de manera orgánica, no esté llevando patógenos al suelo ni al sitio de siembra. Otra cosa es que certifiquen y produzcan las semillas certificadas. Pero sí es bueno. Porque eso es lo que hacemos nosotros para producir de manera orgánica: llevar semillas libres de patógenos inicialmente, porque si tú tienes un patógeno después te toca aplicar agroquímicos para poder controlarlo.

A: ¿Y en que se manifiesta ese patógeno que viene de las semillas?

JC: ¿Se manifiesta durante la vida de la planta?

A: ¿Es una bacteria?

JC: Pueden ser hongos o bacterias, básicamente.

A: ¿Qué pasa con las plagas?

JC: Las plagas no se pueden manejar desde ahí; esas se manejan desde labores culturales y con extractos naturales se hacen labores preventivas. Se parte del ciclo de vida del insecto, el momento del ciclo de vida de la planta lo afecta más duro entonces. Y manejamos algo que se llama la aleopatía: intercalar cultivos, no tener monocultivos, sino por cada área de la huerta tenemos varios de diferentes familias. Por ejemplo el romero es muy bueno para repeler algunas plagas, o la caléndula. Hay muchas formas y eso es lo que se mira en muchos sistemas de producción diferente. No se puede decir que es estándar para cada huerta.

A: ¿A qué te refieres con actividades culturales?

JC: Es por ejemplo aporcar, que es cuando uno coge tierra del surco y aporca la papa. Aporcar es coger tierra y poner un poquito más al lado para que el tubérculo no quede expuesto al sol. Cuando uno aporta hace que por ejemplo en el caso de la polilla guatemalteca, que es una plaga muy fuerte para la papa, si uno aporca antes de que se hagan normalmente todas las ovoposiciones en la planta, ósea todos los huevos que puso la polilla quedan más tapados y no pueden salir a la superficie, entonces ya la polilla no se produce. La polilla no puede poner más huevos, por lo tanto la plaga no tiene niveles de incidencia altos. Esos son labores culturales; lo otro es, si hay plantas afectadas, hojas, uno mira donde están los huequitos y extrae la hoja manualmente; básicamente es eso, y en frutales hacer podas; en un frutal como el mango, que lo ataca mucho la hormiga, uno trae tierra de otro hormiguero y la pasa por el árbol, y como las hormigas expulsan unas feromonas y son muy territoriales, entonces las hormigas que atacan el mango no entran a ese árbol. Son un tipo de labores culturales adicionales que se han ido recuperando poco a poco.

A: ¿Qué otras cosas haces específicamente para evitar el uso de pesticidas?

JC: Por cada cultivo hay un reto que es diferente. Nosotros manejamos más de 100 cultivos, más de 100 productos, y cada cultivo tiene sus diferentes cosas. Por ejemplo en hierbas aromáticas como el romero, que le da mildew polvoso a la hoja, aplicamos suero de leche en canecas de 200 litros de agua y el ácido láctico actúa contra el hongo. Y más ha ido creciendo el orgánico, más se han ido encontrando diferentes soluciones que son económicamente viables, porque hay muchas que no lo son.

A: ¿Cómo piensas que este negocio tuyo le puede llegar a más gente? Porque dicen que el orgánico es para la gente que tiene más plata, porque cuesta más. ¿Cuál es la proyección?, ¿en algún momento crees que sea posible que todo el mundo tenga acceso a este tipo de alimentación?

JC: Sí creo en el tema de la accesibilidad. El precio sí es más alto, pero si tú lo ves a largo plazo, es sostenible ambientalmente y para tu salud no te está generando perjuicios.

Con nosotros tú ves que tienes el mismo precio todo el año. No está cambiando tu presupuesto, entonces tú puedes manejar eso. También es un tema de educación y por eso ahora estamos entrando muy fuertemente al tema de educación ambiental, porque es un tema priorizar necesidades. ¿Para ti qué es más importante: comer bien o irte de viaje a Cartagena, o comprarte el último Smartphone? Es cuestión de prioridades, y de qué tan sensible eres hacia ese tema. Por lo menos la mayoría de nuestros clientes son muy sensibles a esos temas. Y ellos mismos nos enseñan sobre los alimentos orgánicos, ellos mismos saben consumirlos, uno sabe producirlos, pero los que saben consumirlos son los clientes. Ellos nos han enseñado muchísimo sobre el tema de alimentación, de nutrición, de cómo consumir alimentos a partir del pH para poder tener tu cuerpo balanceado, son muchas cosas... pero es un tema de sensibilidad y de educación.

Nosotros te podemos decir por qué es importante consumir orgánicos. Estoy seguro de que la primera vez que lo escuches no te vas a quedar insensible. Más o menos pueden pasar dos o tres años, hasta que lo llevas a tu corazón y ahí es que lo compras. Cuando tú lo compras así, pues el tema del precio es relativo.

A: ¿Qué tipo de productos estás evitando utilizar en tus cultivos gracias a las prácticas que me estás contando que tienes?

JC: No estamos utilizando fertilizantes nitrogenados, porque salinizan el suelo y salinizándolo lo vuelven infértil. Estamos manteniendo la fertilidad y estamos haciendo que todos los sistemas productivos tengan el menor impacto ambiental posible; también estamos utilizando agroquímicos. La verdad ahora no me acuerdo de los nombres exactos porque no los manejo desde hace mucho tiempo. No estamos usando ninguno de los químicos que se usa convencionalmente. Hay unos, como el oxiclورو de cobre, que son permitidos por la certificación para los orgánicos, y los usamos.

A: ¿Para qué sirve?

JC: Ese lo utilizamos para el pulgón. Que es una plaga de la rúgula. Digamos que ese está permitido dentro de la agricultura orgánica porque no permite trazas, porque es extraído de manera natural, porque es sostenible, porque se biodegrada muy fácilmente... Digamos por eso es que está permitido internacionalmente dentro la agricultura orgánica.

A: ¿Dónde miras esas normas de agricultura orgánica? Lo que está permitido y lo que no...

JC: Esas están a nivel mundial, hay varias. Hay una normativa que es la alemana, hay una que es la europea, otra que es la japonesa, otra que es la gringa y otra que es la colombiana. La colombiana es muy parecida a la europea. Uno se fija en lo que uno va a certificar para cumplirla. Nosotros nos fijamos en la colombiana

porque es la primera en la que estamos certificados. Esa la desarrolló la Superintendencia de Industria y Comercio. Ellos son los que han jalonado todo el tema de las certificaciones orgánicas con el Ministerio de Agricultura y otras entidades.

A: ¿Cuáles son tus expectativas con tu empresa?

JC: Pues las expectativas son muchas. Nosotros lo que hacemos, más allá de producir alimentos orgánicos, es facilitar estilos de vida sostenibles. Hablamos de que la gente tenga acceso a alimento orgánicos, saludables y sostenibles; también damos educación ambiental, sostenible, hacemos talleres de agricultura urbana orgánica acá en Bogotá y la idea es replicar y transmitir los sistemas de producción agroecológicos que tenemos.

Estamos montando varios proyectos donde la gente está aprendiendo cómo hacerlo. Les enseñamos a desarrollar asociaciones, desarrollando fincas nuevas, y no todas son parte del negocio de vender. Ahora estamos montando en Rionegro, Antioquia, una que es para cinco familias que quieren autoabastecerse. No todo el objetivo es comercial, sino puede ser también porque mucha gente lo está haciendo por estilo de vida; se van a vivir a una finca y nosotros les ayudamos a montar el proyecto para tener varias especies todas las semanas para ellos mismos; que ellos las produzcan en la huerta y aprendan así, porque entre más gente sepa y tenga ese desarrollo, más se va a poder, y va a ser más incluyente a lo largo de toda la sociedad.

Alexander von Loebell

Dueño de Bioplaza, pionero en el mercado de lo orgánico en Bogotá

Septiembre 19 de 2013

AV: Alexander von Loebell

A: Adriana

A: ¿Qué es Bioplaza y a qué le apunta?

AV: El proyecto Bioplaza arrancó hace 10 años, con el propósito de montar un punto de venta de los puntos propios de la finca de mi padre, que él compró hace unos 25 años, con el propósito de crear una finca modelo con los productos orgánicos en Colombia. Se ha convertido en una finca biodinámica, que es un proceso mucho más profundo, mucho más exigente que la sola agricultura limpia u orgánica.

A: ¿Y cuál es la diferencia?

AV: Es un tema muy complejo. La diferencia es que la calidad del punto como tal es superior a lo orgánico. Lo orgánico está cumpliendo con unos ciertos

parámetros: que no contamine, que sea bueno para la biodiversidad, que se cumplan los policultivos, pero no siempre es como el punto más vital; saludable, sí pero no vital. Puede costar un poquito más porque el trabajo es mayor.

A: ¿Cuáles son las diferencias elementales más notorias entre un proceso normal y el proceso que usted sigue?

AV: Lo primero, el propósito de un cultivo orgánico, una cultura orgánica, es una finca autosostenible, donde no haya necesidad de comprar productos de afuera, por ejemplo la alimentación para animales, fertilizantes, todo esto va creciendo en la misma zona, en las mismas áreas, en el mismo cultivo como tal.

Segundo, el cultivo es un cultivo donde si un día siembran zanahoria, la cosechan, en la próxima cosecha no se vaya a sembrar nuevamente zanahoria, sino que se siga el principio de la rotación, por ejemplo siembras alcachofas o lechuga, con el propósito de que le das a la tierra una reciprocidad, en el sentido de que la tierra quiere producir pero no quiere ser contaminada.

Si tú cultivas todos los días en la misma zona, en la misma área, el mismo producto, entonces la tierra se cansa. Ahí es donde viene la gran equivocación de lo convencional, de echar fertilizantes. ¿Por qué? Porque como la productividad de la tierra baja, entonces el fertilizante genera o recupera la fertilidad de la tierra, pero resulta que generas un desequilibrio en los microorganismos del suelo y con esto te salen las plagas. Cuando salen las plagas normalmente echas pesticidas y bajas la fertilidad nuevamente, porque eso es como químico contra químico; bajas la fertilidad, has combatido las plagas, lo que sea, pero la fertilidad baja, entonces qué sucede... Uno dice “echo otra vez el fertilizante con el pesticida”, con el resultado de que un día la tierra está muerta porque ya está llena de químicos.

A: Alexander, en términos del uso de pesticidas desde la perspectiva tuya y de Bioplaza, ¿cuáles son las consecuencias de esto en la salud?, ¿y cuáles son las alternativas para no tener que lidiar con esto?

AV: Estas son miles, pero..., a ver, yo no diría miles, pero hay cientos de investigaciones que muestran las consecuencias de alimentarse mal. Hay cientos de investigaciones sobre por qué comer orgánicamente. Sabemos que comer lo que comemos básicamente es mucho mejor, siempre habrá el pro y el contra porque hay estudios que dicen que da lo mismo, pero uno sabe que han sido financiados por empresas de agroquímicos. ¿Entonces, dónde está la imparcialidad?

Porque cuando uno crecía, digamos hace 12 o 15 años, pensando en el entorno familiar, vecinos, amigos, ¿cuál ha sido la incidencia de enfermedad de personas, por ejemplo, con cáncer o enfermedades terminales, tipo cáncer, lo que sea? Si les preguntaras a tus padres: “¿Eso de las enfermedades, cómo fue hace 30 años?”. Van a responderte: “No parecería que tuviéramos menos enfermedades hace 30 años”. ¿Eso por qué? No por las busetas, por el tráfico en Bogotá... No. Porque la calidad de los alimentos ha bajado significativamente.

Lo que nosotros en Bioplaza damos como una alternativa, es el propósito de la conciencia “back to the roots”, volver al origen de la alimentación como alimento, que alimenta tu cuerpo, tu espíritu, tu alma, y no solamente satisfacer la necesidad de hoy. Segundo, que sea de origen orgánico, hasta vital, y que sea rico. Porque es un producto vital. Hace unos años comenzamos con ese propósito, pero nos está yendo muy bien a pesar de las trabas, de los gremios, de la resistencia que ha sufrido todo el sector; la falta de compromiso en el campo, el incumplimiento en las fincas, etc. Seguimos creciendo. Por ejemplo en las próximas semanas vamos a abrir el cuarto punto de venta acá en Bogotá.

A: ¿En serio? ¿En dónde?

AV: En Chapinero

A: ¿Y qué tipos de trabas les han puesto?

AV: La principal traba, una de las trabas, es solamente la falta de interés, pero de una combinación entre arrogancia e ignorancia. Mira, fue como si hubieras sido alguien que pidiera limosna. Tú sabías que no te estaban poniendo atención, un mamagallismo que no te imaginas, abiertamente un rechazo, como diciendo “no creemos en lo que están diciendo ustedes”. Y eso que es en nuestro país, donde ya hemos casi perdido importancia en el mundo. El tema del TLC me había permitido poder ofrecer productos en mis tiendas que no he podido conseguir acá, porque el 90- 95 % de proyectos que yo había acompañado, asistido, yéndome a las fincas, hablando miles de horas con campesinos puntuales, con empresario, mira, el 90 % de los proyectos han fracasado.

A: ¿Por qué?

AV: Falta de empresarialidad, falta de compromiso, incumplimiento... Entonces yo tengo que pensar cómo puedo cumplir con mi palabra a mis consumidores que saben que aquí no vendemos basura sino que queremos cumplir. Entonces como no podemos producir los productos, entonces voy a comprarlos, harinas integrales, arroces, todo eso porque no lo consigo acá.

La otra traba es Invima, que es una porquería de entidad; tiene unas normas muy anticuadas, normas del siglo XVIII. Cuando tú vendes algo acá, un remedio, un producto con quinua, unas plantas, ingredientes maravillosos, aprovechando la biodiversidad colombiana, y vas con esto al Invima, dicen “el producto no podemos registrarlo porque los *abc* no existen”. ¿Por qué no existen? Porque no los tenemos registrados.

Segundo: está muy caro un registro, porque a una empresa internacional no le cuesta nada, porque es un 0,003 de su presupuesto. Pero una empresa pyme, pagando dos millones y medio, tres millones por registro sanitario, no puede. Si quieres sacar una línea de “snaks” te toca sacar entre 10 y 20 millones. Este caso no existe fuera de Colombia; algunos países sí lo tienen, pero están acabando con eso, mientras acá suben el costo. Si tienes tantas trabas en contra de ti, cómo vas a hacer un proceso empresarial...

El tercer punto es un gran grado de corrupción. Ellos te dicen “le ayudo a certificar el proceso de registro sanitario...”. Ellos no te van a decir “me paga un millón por debajo y el registro se demora solamente una semana”, pero si no lo pagas, te puedes demorar... (...).

Para terminar, nosotros estuvimos en Fecedafé, estuvimos en Asohofrucol; el colmo fue Fenavi, nos trataron de una agresión que no te imaginas.

A: De todas formas me dices que van a abrir el cuarto local, entonces... ¿cuál es la alternativa para que este tipo de alimentación le pueda llegar a más gente y no solamente sea para las personas que tienen muchos recursos?

AV: Pues que haya más Bioplazas. ¿Sabes por qué? Porque los supermercados tienen una importancia comercial. Ellos ponen productos porque saben que los venden y no tienen ni la dedicación ni el compromiso de hacer algo que les haga bien a sus clientes.

El tema es: como hay falta de coordinación en el campo, ya muchos campesinos comienzan a producir lechuga, lechuga, lechuga... y entonces ya nadie compra lechugas porque hay miles. Entonces la gente dice, “ay no, no produzco orgánico porque nadie lo compra”. ¿Por qué nadie lo compra? Porque ya todo el mundo lo tiene.

Si todos los que producimos orgánico nos encargáramos cada uno de un producto, se podría lograr. El otro tema es que si te das cuenta del precio de un producto orgánico en un supermercado y uno de los que yo vendo, ves que yo soy mucho más económico.

A: ¿Cuál es la diferencia en precios entre un producto orgánico y uno normal?

AV: En Colombia, entre un 20 y un 30 por ciento. En países donde el tema de lo orgánico ya no es una novedad, lo orgánico muchas veces es del mismo precio.

Acá el tema también, como lo han sugerido los campesinos, es el alto costo de los intermediarios. Los intermediarios acá cobran una millonada. Una canasta de mangos la compran, 10 o 12 unidades a 2.000 pesos, y la venden entre 20 y 30 mil pesos. Uno cobra 30 % por el transporte, porque a veces las fincas están muy lejanas, pero ya ganarle el 1.000 % de margen operativo es un robo.

Los supermercados también cobran mucho, entre el 30 y el 40 %. Nosotros recibimos en nuestra tienda directamente de las fincas y por eso somos mucho más competitivos.

Si hay más Bioplazas, los que tienen más recursos aumentan el consumo, amplían la demanda y con eso ya hay más seguridad para el campesino; va a producir mucho más, y al subir la productividad puede ofrecer un precio menor.

A: Alexander, muchísimas gracias.

Agradecimientos

Gracias a mi director de trabajo de grado, Aldemar Moreno.

Gracias Dani y Ale. ¡Muchas, muchas gracias!

Gracias Eli, María, Martha, Vicky y Luz Clemencia.

Gracias infinitas Nadya.

Gracias Carmenza Sánchez, Santiago Mazo, Gloria Alvarado, Alfredo Brugés, Darío Fajardo, Rafael Zavala, Cesar Marulanda, Teresita Góngora, María Consuelo Vergara, Alberto Pauwels, Liliana Vidal, Nelson Gutiérrez, Judith Martínez, Gustavo Mosquera, Ricardo Arenas, Dora Aya y Diana Castro.

Gracias Rodolfo Prada, Elmer Restrepo y Rafael Mejía.

Gracias mamá, papá, familia, Natalia Buitrago, gracias Sonia y gracias Luciana.

Gracias, gracias, gracias, a todos los que atravesaron este pantano conmigo, sin botas y a oscuras, a los que me aguantaron el estrés, el cansancio y la falta de energía para hacer cualquier otra cosa que no fuera trabajar y estudiar durante casi un año, a los que entendieron y hasta se hicieron los locos con mi ausencia, a los que me enseñaron, a los que creyeron en mí, a los que me dieron ánimos y a los que me dieron tiempo, a los que me siguieron la cuerda, a los que compartieron experiencias conmigo para hacerme sentir capaz y fuerte, a los que me pasaron contactos, a los contactos que me respondieron correos y llamadas, a los que me ayudaron a transcribir entrevistas y se quedaron hasta las 2 de la mañana despiertos conmigo... a todos los que igual que yo, están untados de barro luego de esta travesía.