

POTENCIAL COMERCIAL DE LOS
CULTIVOS TRADICIONALES ANDINOS:
marco para el análisis y perspectivas

STEPHEN M. SMITH*

DOCUMENTO DE TRABAJO N° 99

*Profesor de Economía Agrícola de la Pennsylvania State University e Investigador Afiliado en el Instituto de Estudios Peruanos.

Serie: Economía 33

© Instituto de Estudios Peruanos, IEP
Horacio Urteaga 694, Lima 11
☎ 332-6194 / 424-4856
Fax [51 1] 332-6173
E-mail: iepedit@iep.org.pe

ISSN 1022-0356 (Documento de Trabajo IEP)
ISSN 1022-0399 (Serie Economía)

Impreso en el Perú
Setiembre de 1999
300 ejemplares

Hecho el depósito legal: 15011399-3336

SMITH, Stephen M.

Potencial comercial de los cultivos tradicionales andinos: marco para el análisis y perspectivas.-- Lima: IEP, 1999.-- (Documento de Trabajo, 99. Serie Economía, 33).

/CULTIVOS ANDINOS/CULTIVOS ALIMENTICIOS/ALIMENTOS/COMERCIALIZACIÓN/AGRICULTURA/PERÚ/

WD/03.01.02/E/33

CONTENIDO

| | |
|--|----|
| Introducción | 5 |
| La necesidad de un enfoque de mercado | 6 |
| Factores a favor del desarrollo de los cultivos andinos tradicionales | 9 |
| Un mercado urbano | 10 |
| Nutrición | 11 |
| Seguridad alimentaria y la balanza comercial internacional | 14 |
| Desarrollo agrícola sostenible y preservación ambiental | 17 |
| El desarrollo agrícola equitativo | 18 |
| Preservación de la diversidad genética | 19 |
| Desarrollo económico rural | 23 |
| Fuerzas que limitan el mercado de los cultivos tradicionales | 26 |
| Cambios en los hábitos del consumo | 27 |
| Precios y políticas públicas | 34 |
| Cambios en el rol de las mujeres | 35 |
| Factores de la oferta de los alimentos andinos tradicionales | 37 |
| El mercado potencial | 39 |
| Conclusiones y recomendaciones | 43 |
| 1. Estudios empíricos de los mercados para cada producto, frescos y procesados | 44 |
| 2. Redes de cooperación entre los procesadores | 45 |
| 3. Papel de la política pública y del gobierno (a todos los niveles) | 45 |
| Bibliografía | 46 |

INTRODUCCIÓN*

¿Por qué centrarnos en el tema de los cultivos andinos? Desde un punto de vista objetivo, los cultivos andinos tienen poco peso en el agro peruano, en la problemática actual de la agricultura peruana, en el tema del consumo alimentario y en el estado nutricional de su población. A pesar de esto, hay todavía mucho interés en los cultivos y los alimentos andinos tradicionales. Este abarca tópicos académicos, políticos, nutricionales; interés desde una perspectiva cultural, en favor de preservar las raíces indígenas; un creciente interés entre los partidarios de la comida naturista y vegetariana; un interés, algo menor por cierto, en la pequeña industria; y es cierto que hay interés en los medios de comunicación. En general, el interés por estos cultivos existe dentro y fuera del Perú.

El interés académico se traduce en importantes programas de investigación (presente y de largo plazo) sobre la caracterización de las propiedades nutritivas y químicas de los cultivos y alimentos procesados, las tecnologías para aumentar los rendimientos de los cultivos andinos, la producción de semillas certificadas y registradas, la preservación del germoplasma, la investigación genética en pos de mejorar resistencia al deterioro durante el almacenaje y mejorar la resistencia a pestes y a la intemperie y a otras condiciones climáticas, la caracterización de los distintos usos de estos cultivos, sus propiedades para ser procesados, y las técnicas de agroindustrialización (Canto Sanabria 1998; Centro Internacional de la Papa 1993; Egoávil 1983; Estrada y otros 1993; Instituto Nacional de Investigación y Promoción Agropecuaria 1987; Rodríguez y Rodríguez 1998; Villacorta 1988).

Mayormente, estas investigaciones se centran en aspectos tecnológicos. Un tema común dentro de este abanico de investigaciones es la creencia de que los cultivos y alimentos andinos tradicionales pueden y deben tener un papel más importante en la alimentación y el bienestar de la población del país, especialmente considerando sus actuales condiciones nutricionales. Sin embargo, para que el impacto de estos cultivos en la alimentación sea significativo se requiere que estos se industrialicen y comercialicen en mayor escala y que se de impulso a su consumo. La pregunta es, entonces: ¿son realistas esas posibilidades?

El éxito de los estudios tecnológicos podría traer mejoras en el bienestar de los productores, los campesinos, por distintas vías. Una primera sería

* Quisiera agradecer a Carolina Trivelli por su ayuda y comentarios, al IEP por el año de afiliación, a Virginia García y Diana Balcázar de la biblioteca del IEP, y a la Comisión Fulbright por la beca

la de aumentar el abastecimiento de estos cultivos para el consumo de la propia familia campesina. Por ejemplo, las pérdidas en el campo debido al gorgojo son considerables y frecuentes, y las pérdidas durante el almacenaje bordean el 50 por ciento (Bianco 1996; Trivelli 1996). Una segunda vía sería aumentar los ingresos de los productores a través de incrementos en su producción, ya que la venta de excedentes, también vinculada con la venta de productos procesados de origen agrícola, es el mecanismo más importante de obtención de sus ingresos (Velazco 1998). En este mismo sentido, una mejora importante en el bienestar ocurriría si se generaran excedentes de producción que los pequeños agricultores pudieran vender en mercados urbanos, obteniendo atractivas ganancias en la medida en que los productos puedan ser almacenados con el fin de aprovechar la estacionalidad, ya que los precios son significativamente más altos al final del año de producción (Trivelli 1996).

Este último argumento abre el tema de la importancia de la existencia de un mercado, o demanda, suficientemente grande para absorber una mayor oferta, y por lo tanto, que pueda servir como una fuente atractiva de ingresos para los productores. Esto nos lleva a preguntarnos si existe, en realidad, un potencial comercial de los cultivos andinos tradicionales en los mercados urbanos. Aunque existan muchos estudios, y haya investigación en marcha, enfocada hacia cómo mejorar los cultivos, cómo aumentar sus rendimientos, y cómo procesarlos, hay muy pocos sobre la comercialización. Los trabajos sobre comercialización de este tipo de cultivos se refieren casi exclusivamente al caso de la papa (Alarcón 1994; Scott 1985) y contados trabajos sobre otros cultivos (ADEX *et al.* 1996; IICA/PNUD 1991; Trivelli y Smith 1997). Así, es claro que la ausencia de estudios de mercado, dentro de un sistema económico de mercado, implica una ecuación incompleta.

En este contexto, este artículo busca examinar las cuestiones en torno al mercado y a la demanda de los cultivos y alimentos andinos tradicionales. Hay varias razones para que exista una demanda por estos cultivos, y por otra parte, hay un conjunto de fuerzas socioeconómicas que actúan en contra, limitando el consumo de estos alimentos. Los objetivos específicos de este texto son examinar (1) los factores que favorecen el consumo de los cultivos y alimentos andinos tradicionales, y (2) los factores que parecen limitar su consumo, y por lo tanto, el mercado.

LA NECESIDAD DE UN ENFOQUE DE MERCADO

Antes de entrar a discutir el tema de la comercialización de los productos andinos y sus posibilidades de desarrollo, es útil revisar brevemente el papel del mercado. Kay (1998) sostiene que “[e]s innegable que el mercado es la fuerza principal de cambio que ofrece grandes oportunidades para el desarrollo, y mejoramiento de la calidad de la vida, especialmente en el mundo globalizado como hoy” (p. 80).

Sin embargo, hay quienes sostienen que la economía de mercado es una de las causas de los problemas que enfrentan los cultivos andinos; que el mercado, entre otros factores, está contribuyendo al desplazamiento de los cultivos tradicionales (Fano y Benavides 1992). También existen quienes sostienen que el mercado, o la creciente economía de mercado, es una influencia negativa para el bienestar de las poblaciones tradicionales (Gascón 1998; Fano y Benavides 1992). Al margen de las distintas posiciones es claro que cada vez hay más influencia, acceso e integración al mercado de la población tradicional, y esto ha traído y trae cambios significativos.

Un conjunto de autores mantienen que el campesino no busca maximizar ganancias, en el sentido capitalista. Pero a la vez hay quienes dicen que el mercado juega un papel importante en las decisiones que toman los campesinos (Fano y Benavides 1992; Solorio y Revilla 1992).¹ En un sentido es cierto que el campesino no siembra cultivos andinos tradicionales considerando el mercado y la obtención de una ganancia como meta principal. Las costumbres de los campesinos de producir y consumir son determinadas por prácticas y necesidades del manejo de sus recursos, que son distintas a las de los agricultores más modernos que tienen una orientación netamente comercial. La mayor parte de la producción de los campesinos se destina al autoconsumo de sus propias familia.

Sin embargo, los campesinos ya no están en un mundo de autosuficiencia o de autarquía, y ya no es posible que eviten o se alejen del mercado, ni como consumidores ni como oferentes. Siempre ha existido un elemento de integración con algún “mercado”, aunque sea el trueque para los pequeños excedentes de la producción. Cada vez más las expectativas de la demanda y los precios en el mercado cobran mayor importancia en las decisiones de producción, sobre todo en el caso de cultivos “nuevos”, como las hortalizas, pero también en el caso de los cultivos tradicionales como la papa, la cebada y el chuño. Por ejemplo, Egoávil (1988) muestra que los campesinos en Puno están bien integrados al mercado de la quinua. Una razón por la que los campesinos responden a la demanda del mercado es porque cada vez requieren de más ingresos —dinero efectivo— para la educación de sus hijos y para adquirir bienes y servicios en el mercado.

El mecanismo más importante para que los campesinos obtengan ingresos es la venta de los excedentes de producción (Velazco 1998). Esto implica la necesidad de generar un nivel de producción mayor al requerimiento familiar, a fin de poder llevar parte de la misma al mercado. Otra fuente de ingresos es la vinculada con la venta de productos procesados de origen agrícola o pecuario (Velazco 1998). Por eso, con un aumento de demanda en el mercado, acompañado de cambios tecnológicos que permitan aumentar la oferta o el excedente familiar de los cultivos andinos tradicionales, es probable que se aliente una mayor producción para el mercado.

1. Para más profundas discusiones sobre el tema de la integración del campesino al mercado vea Caballero 1981; Figueroa 1981; Gonzales de Olarte 1986 y 1994.

Gonzales de Olarte (1994) señala que una de las razones de la pobreza rural es la limitada integración al mercado, en espacio y cantidad. Sus investigaciones lo llevan a concluir que uno de los principales determinantes de los ingresos rurales es el tamaño de las ciudades cercanas. La cercanía de ciudades más grandes trae mayores ingresos rurales a causa del mayor volumen de la demanda urbana. Así, la existencia de un mercado, especialmente un mercado urbano, aumentaría el bienestar económico de los campesinos.

Como ha mostrado Schultz (1964) hace años, y comprobado otros (Deustua 1995; Figueroa 1981; Gonzales de Olarte 1994; Hopkins *et al.* 1990), el campesino/la campesina sí es un ser económico, y ha estado integrado al mercado desde hace siglos. Hay abundante evidencia de que los campesinos sí responden a las oportunidades del mercado y a sus señales; a precios y demanda.

Un ejemplo reciente de la respuesta campesina a oportunidades de mercado es el de un proyecto en el Valle del Mantaro. Este proyecto buscaba integrar a las mujeres en el procesamiento y comercialización de cultivos andinos para mejorar su ingreso. Se escogieron ciertos cultivos que tienen ventajas comparativas para la transformación agroindustrial (la deshidratación, cocinado, remojado, molido, fermentado, helado, tostado, ahumado y macerado). Los productos eran chuño, papa seca, maíz pelado, queso, y máchica. (Marmanillo 1998). Este proyecto se inició dando prioridad a la formación empresarial de las unidades de producción. Se planteó que, dado el nuevo contexto de liberalización comercial unido a los efectos de la globalización de mercados, era importante el manejo de criterios de rentabilidad en la microempresa. El proyecto fue exitoso, y los nuevos productos derivados de cultivos andinos se han incorporado en la dieta familiar por sus conocidas cualidades nutritivas, a partir de un proceso de educación alimentaria de la población.

Hay otros ejemplos. Cuando hubo una mayor demanda por cebada para la elaboración de cerveza en Cusco, los campesinos tradicionales empezaron a sembrarla. Asimismo, la adopción de semilla mejorada de papa para poder producir más y vender más fácilmente al consumidor urbano constituye otro ejemplo. Y se puede observar a lo largo de toda la sierra como los campesinos han respondido rápidamente a la demanda urbana de productos como la cebolla y otras verduras.

Si es verdad que el mercado está desplazando a los cultivos tradicionales, como dicen Fano y Benavides, esto significa que los campesinos están respondiendo al mercado. Esto significa también que un mercado para los cultivos tradicionales podría servir como incentivo para mantener, e incrementar, su producción.

Entonces, siendo el campesino un ser económico, es imprescindible que haya incentivos para que continúe cultivando estos productos, y para que se integre al mercado, o aproveche las oportunidades que el propio

mercado genera. La pregunta que surge en este punto es, ¿de dónde vendrán los incentivos? Para alentar la producción, y especialmente la comercialización de los cultivos tradicionales, los incentivos tienen que venir del mercado. Pero tiene que ser un mercado estable de un año a otro, con un precio rentable para el agricultor (además de un sistema de distribución fiable). El balance final, hoy en día, es la ganancia, especialmente dentro de una economía de mercado que rige cada vez más en el contexto nacional y global.

Existe otra manera para fomentar y mantener estos cultivos tradicionales, que sería más atractiva para los que no quieren que el mercado sea la cultura de la población tradicional. Ella es considerar a los cultivos tradicionales como bienes públicos, que producen externalidades positivas para la sociedad en general. En este sentido, el gobierno nacional o la comunidad internacional podrían subvencionar la producción de estos cultivos para mantener su producción, conservar las reservas genéticas, mantener una agricultura sostenible y más racional, conservar los suelos, y mantener el patrimonio nacional e internacional.

Si se escoge esta ruta, hay otras cuestiones y problemas a enfrentar. Cualquier subvención tendría que ser más grande que, o por lo menos igual a, los otros costos de oportunidad que puedan tener los campesinos. Como ha mostrado Trivelli (1996), el costo de la mano de obra, o su disponibilidad, ya son factores limitantes para sembrar la oca y el olluco. Otro asunto a considerar sería la existencia de voluntad y recursos para apoyar un programa de este tipo, de tan largo plazo y tan costoso. Los presupuestos de las organizaciones internacionales encargados de este tipo de proyectos, como el Centro Internacional de la Papa, han venido disminuyendo. Finalmente, si hay este apoyo público, sea nacional o internacional, y los esfuerzos tienen éxito, ¿que se va a hacer con la producción? (En un país pobre, apoyar directamente a los productores de un tipo de cultivo hará que todos quieran producir dicho cultivo.) ¿Habría un mercado; una demanda? ¿Para que forma del producto será la demanda — en forma fresca o transformada, y si es transformada, qué tipo de transformación?

Así, para mantener los cultivos tradicionales, con cualquier motivación, será necesario un mercado. Hay una serie de factores que deberían favorecer un aumento en el consumo de estos productos. Pero a la vez, hay investigación que muestra que cada vez hay menos incentivos para el cultivo y comercialización de los cultivos tradicionales. Las próximas dos secciones examinarán estos factores.

FACTORES A FAVOR DEL DESARROLLO DE LOS CULTIVOS ANDINOS TRADICIONALES

El conjunto de factores que debería favorecer la existencia de una demanda y el consumo de los cultivos andinos tradicionales, y que podría jus-

tificar los esfuerzos por desarrollar mercados para estos cultivos, incluye los siguientes:

- * la existencia de un mercado urbano,
- * las propiedades nutritivas de estos cultivos,
- * la seguridad alimentaria y la balanza comercial,
- * el desarrollo agrícola sostenible y la preservación ambiental,
- * la preservación de la diversidad genética,
- * el desarrollo agrícola equitativo,
- * los impactos en el desarrollo económico y la pobreza.

Un mercado urbano

La existencia de mercados urbanos debería ofrecer oportunidades comerciales para los cultivos andinos tradicionales. Las últimas décadas han visto una migración rural-urbana tremenda en naciones del tercer mundo, y aún hace casi dos décadas, América Latina ya era la región más urbanizada del mismo (Arnauld 1983). En el Perú la migración rural-urbana, especialmente de la sierra, ha sido significativa en las últimas dos décadas, y particularmente importante desde mediados de la década de 1980 hasta principios de la de 1990, a causa de la violencia en varias regiones rurales. Hoy, 70% de la población del Perú es urbana, unos 17 millones de personas, y esta población crece a una tasa mayor que la población en general. Esta cifra es el primer indicio del potencial de un mercado urbano para los alimentos tradicionales. Arnauld (1983) mantiene que el dinamismo de la demanda urbana debería servir de base para el desarrollo rural; para refortalecer el sector de pequeños agricultores.

Fries y Tapia (s.f.) mencionan dos tipos de mercados urbanos potenciales. Uno es el formado por el habitante urbano de origen no provinciano o no andino, y de una gama socioeconómica amplia, que no conoce ni consume los alimentos andinos. Este mercado sería difícil de conquistar, o crear. Para este consumidor habría que promocionar los alimentos tradicionales (“hacer marketing”), para que aprecie sus cualidades nutritivas, y luego habría que enseñarle los pasos de la preparación culinaria. El otro mercado urbano está compuesto por el habitante urbano de origen provinciano y andino, que ha conocido la comida a base de cultivos andinos en su tierra, en su juventud o en su familia. Anteriormente, estos alimentos formaron parte integral de las dietas de estos migrantes. A este poblador hay que recordarle sus propios alimentos y el valor que tienen, ponerlos a su alcance con precios accesibles y estimular su valoración (Fries y Tapia s.f.). Salis (1985) concuerda, señalando que en los pueblos jóvenes de la costa, pueden aprovecharse las tradiciones de consumo de la sierra que trae la población migrante y superar el rechazo social que genera el consumo de este tipo de alimentos tradicionales.

Como muestra el cuadro 1, a mediados de los años 1990, este mercado de migrantes abarcaba alrededor de 16% del país, o casi 4 millones de personas. En Lima Metropolitana más de 30% de la población se compone de migrantes de 15 y más años de edad, y más de la mitad de estos son de origen serrano. Es decir, es la primera generación de migrantes de la sierra, que seguramente tendrán conocimiento de primera mano de los cultivos y alimentos tradicionales como los cereales (quinua, kiwicha) y tubérculos (oca, olluco). Así, hay un gran número de demandantes potenciales para estos cultivos tradicionales.

Cuadro 1
Población migrante de 15 años y más, en áreas urbanas del Perú, 1994

| | No. de migrantes | % de población | de origen serrano* |
|--------------------|------------------|----------------|--------------------|
| Lima Metropolitana | 1,940,891 | 30.4 | 1,069,712 |
| Costa urbana | 1,119,646 | 25.3 | 616,925 |
| Sierra sur | 782,933 | 20.6 | 782,933 |
| Total | 3,843,470 | | 2,469,570 |

Fuente: *Perú '96 en números: anuario estadístico*. Richard Webb y Graciela Fernández Baca. Lima: Cuánto, S.A., 1996. Cuadros 4.17 y 14.4.

* Elaboración propia:

Población de origen serrano = (población migrante según departamento de nacimiento) x (porcentaje del departamento de nacimiento clasificado "sierra")

Fuente: Richard Webb y Graciela Fernández Baca. *Perú '96 en números: anuario estadístico*.

Nutrición

Varios estudios muestran que el valor nutritivo de los cultivos andinos es excepcional (Canto Sanabria 1998; Egoávil 1988; Fries y Tapia s.f.; Salis 1985; Solorio y Revilla 1992; Villacorta 1988). La mayoría de estos cultivos contiene una cantidad importante de carbohidratos, proteínas, calorías y vitaminas que los hacen fuentes alimentarias importantes, especialmente en un país con más de 12 millones de habitantes que viven en situación de pobreza e inseguridad alimentaria.

Los cuadros 2 y 3 contienen un resumen de las cualidades nutritivas de varios alimentos andinos, comparados con alimentos de mayor consumo. En el Cuadro 2 se muestran las comparaciones entre proteínas, carbohidratos y aminoácidos. La quinua, kiwicha, tarwi y haba tienen ventajas significativas sobre el trigo, arroz y maíz respecto al porcentaje de proteínas. En el contenido de carbohidratos, todos los cereales son más o menos iguales. En cuanto a los aminoácidos, hay una significativa diferencia en favor de los cultivos andinos tradicionales en el contenido de lisina y metionina, y menos en el caso de triptófano. Los tubérculos menores, olluco, oca y mashua, no se acercan a los otros cultivos en contenido de proteínas ni carbohidra-

Cuadro 2
Comparación de las calidades nutritivas de alimentos andinos: I

| Alimento | Proteínas Gr/100 gr | | Carbohidratos Gr/100 gr | | Aminoácidos Gr/100 gr | | |
|-------------------|------------------------|------------------|----------------------------|-------------------|--------------------------|-------------------|-------------------|
| | | | | | Lisina | Metionina | Triptófeno |
| <u>Cereales</u> | | | | | | | |
| Quinoa | 13.8 ^a | 14 ^b | 59.7 ^a | 66.7 ^c | 0.88 ^a | 0.42 ^a | 0.12 ^a |
| Kiwicha | 12.9 | 16 | 65.1 | | 0.80 | 0.30 | 0.15 |
| Trigo | 8.6 | 10 | 73.7 | 73.7 | 0.36 | 0.17 | 0.14 |
| Arroz | 5.9 | 6.8 ^d | 74.7 | 74.7 | | 0.27 | 0.10 |
| Maíz | 8.4 | 9.9 ^d | 69.4 | 72.7 | 0.22 | 0.27 | 0.07 |
| <u>Tubérculos</u> | | | | | | | |
| Olluco | 1.1 | | 14.3 | 14.3 | | | |
| Oca | 1.3 | | | 13.3 | | | |
| Mashua | 1.5 | | | 9.3 | | | |
| Papa blanca | 2.1 | | 22.3 | 23.3 | | | |
| <u>Menestras</u> | | | | | | | |
| Tarwi | 17.3 | 40 | 17.3 | 28.2 | 2.22 | 0.35 | 0.35 |
| Haba | 25.6 | | 54.3 | 55.3 | | | |

Fuentes: ^a Salis, Annette. 1935. Cultivos andinos: *¿Alternativa alimentaria popular?* Cusco: Centro de Estudios Andinos "Bartolomé de las Casas" y CEDEP-AYLLU (Centro para el Desarrollo de los Pueblos), Ahuacpinta 598, Apartado 477, Cusco, Perú.

^b Fries, Ana María, y Mario Tapia N. s.f. *Los cultivos andinos en el Perú*. Lima: Instituto Nacional de Investigación y Promoción Agropecuaria, Programa Nacional de Sistemas Andinos de Producción Agropecuaria, Boletín No. 1.

^c Solorio P., Fortunata, y Esther Revilla C. 1992. *Enfoques sobre alimentación andina*. Puno: Centro de Proyectos Integrales Andinos (CEPIA).

^d Egoávil Arce, Mario. 1988. "Quinoa y empresa comunal en Puno: características y perspectivas". Lima: Centro Peruano de Estudios Sociales (CEPES).

Cuadro 3
Comparación de las calidades nutritivas de alimentos andinos: II

| Alimento | Calcio mg. | Fósforo mg. | Hierro mg. | Tiamina mg. | Riboflavina mg. | Niacina mg. | Ácido ascórbico mg. |
|-------------------|---------------|----------------|---------------|----------------|--------------------|----------------|---------------------------|
| <u>Cereales</u> | | | | | | | |
| Quinua | 120 | 165 | | 0.12 | 0.14 | 1.35 | |
| Kiwicha | 180 | | | | | | |
| Trigo | 36 | 224 | 4.6 | 0.30 | 0.08 | 2.85 | 4.8 |
| Arroz | 40 | 185 | | 0.16 | 0.07 | 3.85 | |
| Maíz | 14 | 377 | 0.7 | 0.32 | 0.22 | 2.15 | 2.5 |
| <u>Tubérculos</u> | | | | | | | |
| Olluco | 3 | 28 | 1.1 | 0.05 | 0.03 | 0.20 | 11.5 |
| Oca | 22 | 36 | 1.6 | 0.05 | 0.13 | 0.43 | 38.4 |
| Mashua | 12 | 29 | 1.0 | 0.10 | 0.12 | 0.67 | 77.5 |
| Papa blanca | 6 | 52 | 0.4 | 0.07 | 0.06 | 1.85 | 9.0 |
| <u>Menestras</u> | | | | | | | |
| Tarwi | 88 | 427 | 3.7 | 1.00 | 0.71 | 3.42 | 7.0 |
| Haba | 48 | 395 | 8.0 | 0.34 | 0.31 | 3.40 | 2.4 |

Fuente: *Solario P., Fortunata, y Esther Revilla C. 1992. *Enfoques sobre alimentación andina*.
 Puno: Centro de Proyectos Integrales Andinos (CEPIA).

tos. Las comparaciones del contenido de vitaminas (cuadro 3), muestran una gran ventaja en el aporte de calcio de la quinua y kiwicha, y ligeramente para tarwi y haba, sobre los cereales mayores, y una ventaja de oca y mashua sobre la papa. En fósforo, los cultivos menores son menos favorecidos. La quinua tiene ventaja en riboflavina, pero los cereales mayores son bastante mejores en tiamina y niacina, mientras tarwi y haba generalmente son más altos en todas esas vitaminas. Entre los tubérculos, los menores (olluco, oca y mashua) tienen ventajas sobre la papa en hierro y riboflavina, pero es lo opuesto en niacina. La ventaja marcada de los tubérculos menores es en el ácido ascórbico. Las menestras tradicionales —tarwi y haba— generalmente tienen contenidos de vitaminas más altos que todos los cultivos, con la excepción del ácido ascórbico.

Estos datos nutricionales apoyan la inclusión de estos productos en programas de alimentación y mejoramiento nutricional de ciertos segmentos de la población, y resulta evidente la ventaja de incluir los alimentos tradicionales para complementar la dieta. Solorio y Revilla (1992) muestran que los residentes urbanos pobres tienen un déficit nutricional crónico más alto que otros estratos. En la canasta alimentaria familiar en Juliaca-Puno, han aumentado los alimentos de origen industrial, y son el componente principal de los platos, mientras que los alimentos andinos tradicionales han venido perdiendo importancia. Rodríguez Briones (1993) encuentra que la dieta de las familias de Villa María del Triunfo, un distrito de Lima, muestra una tendencia hacia un mayor consumo de productos con alto contenido calórico y de carbohidratos en comparación con aquellos que proporcionan proteínas. La dieta examinada tiene una mayor orientación hacia productos de contenido calórico. Sin embargo, los niveles adquiridos, ya sean de calorías como de proteínas, son deficitarios. El déficit proteico se ubica en alrededor del 30 %, y el calórico aproxima el 24%, respecto de lo recomendado por las organizaciones de salud. Rodríguez Briones concluye que los programas de apoyo alimentario deberían combinar importaciones con producción nacional, para apoyar a ésta en lugar de desfavorecerla, con el fin de mejorar el valor nutricional de la dieta.

En resumen, las cualidades nutritivas de los cultivos andinos tradicionales ofrecen ventajas de proveer a la dieta importantes componentes que no se obtienen de los alimentos que forman la mayor parte de la dieta actual, o que tendrían que conseguir de productos particulares, como los cítricos, o de suplementos dietéticos.

Seguridad alimentaria y la balanza comercial internacional

Estos dos temas se utilizan frecuentemente para justificar un enfoque en favor de la producción agropecuaria nacional. Algunas de las razones utilizadas son: el peligro de permanecer dependientes de otros países — de las importaciones — en los alimentos; sería más fácil, y más barato, abastecer a la población pobre con productos nacionales, y a la vez apoyar la producción nacional; con la producción nacional se ahorran divisas, que se pueden

gastar en cubrir necesidades que no se pueden producir en el país. En el Perú, las propiedades nutritivas de los cultivos tradicionales, el nivel de pobreza, el bajo nivel de nutrición entre los pobres, el alto nivel de inseguridad alimentaria, y la balanza (negativa) del comercio internacional, son todas razones válidas para promover dichos cultivos. Tapia (1993b) considera que “no se enfatiza suficientemente en los programas educativos la importancia que tiene para un país mantener un nivel mínimo de autosuficiencia alimentaria” (p. 201), y recomienda que “el rol del Estado debería ser orientar a los diversos proyectos de desarrollo agrícola para considerar los aspectos de la diversidad como la alternativa más estable de producción” (p. 206). Para Oscar Blanco (1993) “los países en desarrollo sostienen una población que a pesar de vivir en las regiones que dieron origen a centenares de especies cultivadas, que domesticaron y diversificaron, son los que muestran los índices más deplorables de hambre crónica y aún de hambre aguda”. (p. 11). El punto es que los cultivos tradicionales podrían jugar un papel clave, tanto en cantidad como en calidad (nutrición) en la alimentación de los más pobres.

El concepto de seguridad alimentaria se define en varios niveles, a nivel de los países hasta a nivel de segmentos de la población. A nivel de los países existen las nociones de *dependencia alimentaria*, que se refieren al peso relativo de las importaciones en la oferta interna de alimentos, y *autosuficiencia alimentaria*, definida como la capacidad de un país de satisfacer por sus propios medios o recursos las necesidades alimentarias esenciales de su población (Eguren 1995). Pero no son los países sino sólo una parte de la población la que es afectada por la “inseguridad alimentaria”. Los sectores más vulnerables son los campesinos minifundistas y sin tierra, y los desempleados y subempleados urbanos (Eguren 1995).

Si partimos de definiciones de seguridad alimentaria como (1) “el acceso a, o un ingreso suficiente para acceder a, una canasta de alimentos con el nivel nutricional adecuado” (Amat y León y otros, 1996), (2) “que toda la población en todo momento tiene garantizado el acceso físico y económico a suficientes alimentos para satisfacer sus necesidades de una vida productiva saludable” (Lajo 1995), o (3) “la capacidad de un país para lograr el pleno empleo con productividades competitivas en el mercado internacional y generar, de manera sostenida, un ingreso suficiente para que todas las familias puedan acceder a una canasta de alimentos, con el nivel nutricional adecuado, para que desarrollen plenamente sus facultades personales” (Amat y León y otros, 1996, p. 13), encontramos que el nivel de inseguridad alimentaria que existe en el Perú es alto en todo el país, incluso en áreas urbanas (Cuadro 4). Pero los niveles son justamente más altos en las regiones que producen, y viven de los cultivos tradicionales, sea a través de su autoconsumo o de su venta — la sierra rural, y especialmente la sierra sur.

Según Solorio y Revilla (1992), el problema alimentario en áreas rurales es de insuficientes cantidades. La mitad de las familias en la sierra están por debajo de los niveles aceptables de cantidad de alimentos consumidos y de

Cuadro 4
Distribución de la población con inseguridad alimentaria, 1991

| | Población con inseguridad alimentaria | Incidencia % |
|---------------------|---------------------------------------|--------------|
| Lima Metropolitana | 3,110,048 | 47.8 |
| Costa norte urbana | 1,430,794 | 54.2 |
| sur urbana | 208,597 | 59.6 |
| Sierra norte urbana | 112,552 | 40.7 |
| rural | 673,097 | 60.2 |
| centro urbana | 555,799 | 43.8 |
| rural | 624,451 | 62.4 |
| sur urbana | 833,977 | 52.2 |
| rural | 860,607 | 78.0 |

Fuente: Carlos Amat y León y otros. *Seguridad alimentaria*. Universidad del Pacífico, Centro de Investigación. Cuaderno de Investigación No. 24, 1996. Anexo Estadístico Cuadro 1.

16

valor energético de los alimentos que consumen. Solorio y Revilla consideran que los supuestamente inapropiados hábitos alimenticios de la gente de la Sierra se originan en las distorsiones introducidas en décadas recientes, a causa de las políticas alimentarias de los distintos gobiernos, que han perjudicado la producción y el consumo de alimentos domésticos, especialmente los alimentos tradicionales, en favor del consumo de productos importados. Egoávil (1988) y Urday (1990) llegaron a las mismas conclusiones, que a su vez son apoyadas por Raynolds (1997) con evidencia de otros países.

La dependencia alimentaria de productos importados se mantiene, y aun aumenta, trayendo consigo un creciente déficit de la balanza comercial. Las actuales políticas del gobierno del Perú siguen reforzando esta tendencia. Prueba de ello es la reciente (agosto de 1998) reducción de la sobretasa a las importaciones de trigo y derivados —harina, pastas (*Alerta Agrario*).

Paralelamente, varios autores (Fries y Tapia s.f.; Nieto 1993; Salis 1985) mantienen que hay suficientes ensayos que comprueban la factibilidad de reemplazar muchos alimentos actualmente importados, como la harina de trigo, por los cultivos andinos, o sustituir la leche por preparados similares a base de quinua, kañiwa, kiwicha, o tarwi. Y, también, los tubérculos pueden, por su resistencia al frío y su potencial volumen de producción, tener un lugar muy importante en la producción nacional de alimentos.

Para Solorio y Revilla (1992) la incorporación de los cultivos andinos en la dieta de los sectores populares es un componente importante dentro de un proyecto de seguridad alimentaria, y además, mejoraría la situación nutricional y reduciría la dependencia de las importaciones. Esta política tendría apoyo a nivel mundial. En la última Cumbre Mundial de la Alimen-

