

Canasta campesina: el rol de la pequeña agricultura en la alimentación nacional

David Gonzales¹

Según fuentes oficiales, 13.8 millones de peruanos son vulnerables a la inseguridad alimentaria (Mimdes 2010²). Pero, si bien la cantidad de alimentos a los que accedemos es un factor importante, también lo es la calidad de lo que comemos y cómo lo aprovechamos para nuestra nutrición. Para ver esto es necesario revisar nuestras canastas de consumo y cómo han ido evolucionando en el tiempo.

Crónica del problema de alimentación

Los estudios de alimentación en el Perú comienzan en la década del setenta, cuando se aplicaba la Encuesta Nacional de Consumo de Alimentos (ENCA). La fotografía de esos años mostraba profundas diferencias entre regiones: el peso de los tubérculos y raíces (básicamente, papa y yuca) representaba el 44% de lo que se comía en la sierra y el 52% en la selva, pero solo un 14% en Lima; es decir, las zonas del interior optaban por abastecerse de producción local. Las fuentes de proteínas eran escasas en esas zonas; en el caso de la leche, la costa consumía más del doble que la sierra y cinco veces más que la selva. La región más favorecida era la costa: en Lima y grandes ciudades se obtenían canastas diversificadas (con menestras, hortalizas, frutas, etc.), mientras que en el interior, si bien se comía más cantidad de alimentos, su aporte nutricional era menor³.

En las décadas del ochenta y noventa, la hiperinflación y el shock económico de Fujimori dejaron huellas en el consumo y la producción en el país. Durante el gobierno de García, el proceso de inflación restringió el consumo de fuentes de proteínas (como carnes y leche), mientras que la participación de las frutas se redujo en la dieta nacional, y se consolidó el consumo de productos importados. Durante el gobierno de Fujimori, la pobreza se agudizó y los programas sociales de asistencia alimentaria cobraron importancia, no sólo en su rol de alivio a la pobreza, sino también como instrumentos para establecer



Foto: Archivo Cepes

relaciones de clientela con los pobres urbanos, mientras que en el campo se recortaba el presupuesto para la investigación técnica y el financiamiento para el agro. En este contexto, los más favorecidos fueron las empresas importadoras; en el caso del arroz, el principal molino del país no estaba en Lambayeque, sino en el Callao, para dar el acabado final a los arroces extranjeros.

¿Qué comen los peruanos ahora?

En los setenta, Amat y Curonisy analizaron el patrón de consumo que detallamos en el cuadro 1. Hemos realizado un estimado de este consumo para el año 2010 a partir de la Encuesta Nacional de Hogares (Enaho) reportada por el Instituto Nacional de Estadística (INEI). Treinta y ocho años después, hay cambios en el patrón de consumo: la ingesta de tubérculos y raíces ha caído casi 10%, alentada por la urbanización y la migración a las ciudades, en donde la regularidad del consumo de verduras y frutas los reemplaza como fuente de vitamina C. Mientras, el consumo de leche, frutas y leguminosas habría aumentado por el mismo proceso. Lo nuevo es la importancia que cobran las comidas fuera de hogar, que significan un 8% del consu-

mo. En términos generales, hemos mejorado nuestra alimentación, pero ¿de dónde viene lo que comemos los peruanos?

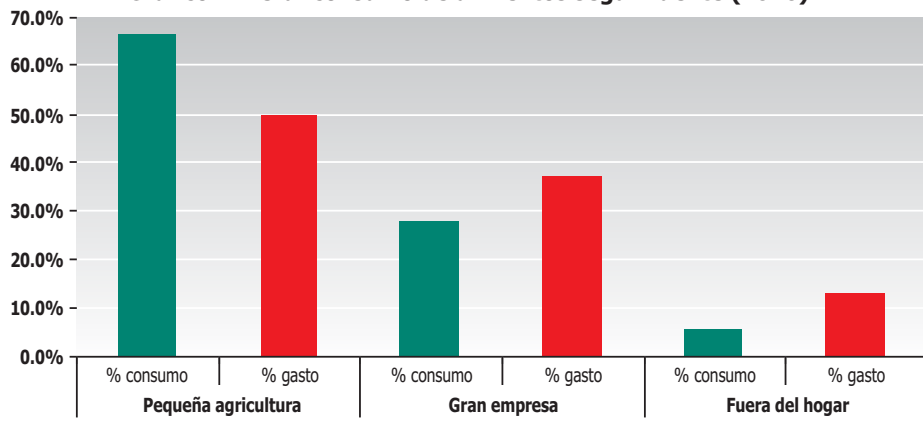
Para responder a esta pregunta, clasificamos los alimentos en tres grupos, según la fuente que los produce: i) los producidos por la pequeña agricultura, que se comercializan sin mayor transformación y/o por cana-

Cuadro 1. Distribución de la canasta de alimentos en el Perú 1972-2010*

	1972**	2010***
Tubérculos y raíces	31.2%	22.0%
Cereales y derivados	23.5%	23.9%
Hortalizas y derivados	8.4%	2.5%
Leche y derivados	7.6%	8.5%
Carnes	5.7%	4.9%
Frutos y derivados	5.7%	7.6%
Azúcares y derivados	5.1%	5.3%
Leguminosas	4.1%	9.5%
Comida fuera de casa	0.0%	7.7%
Otros	8.7%	7.8%
Total	100%	100%

Fuente: * Es decir, como distribuye la cantidad de alimentos que se consume. ** El consumo de alimentos en el Perú y sus efectos nutricionales. Carlos Amat y Dante Curonisy (1979). *** Enaho 2010 (INEI). Elaboración propia.

Gráfico 1. Perú: consumo de alimentos según fuente (2010)



Fuente: Enaho 2010 (INEI). Elaboración: CEPES.

les tradicionales; ii) los de la gran empresa, producidos o comercializados en gran escala por los oligopolios locales, como la leche, el aceite y los fideos; y iii) fuera del hogar: cuando el alimento es comprado o consumido ya procesado fuera de la vivienda.

La principal fuente de producción de nuestros alimentos es, desde este análisis, la pequeña agricultura, que provee el 66% del volumen de lo que comemos. En términos de gasto, el 50% del presupuesto se orienta a los alimentos producidos por ella (ver gráfico 1); de 29 kilos de alimento que consume la población, 19 son producidos por pequeños productores. La importancia de la gran empresa en la alimentación es, aunque menor, también significativa, pues representa el 28% del volumen y el 37% del gasto en alimentos; aquí están afianzados los oligopolios productores de leche y harina para pan y fideo. El nuevo patrón amplía el consumo de alimentos fuera del hogar: 13% del gasto de alimentos se hace fuera de las viviendas.

Existen importantes diferencias si se hacen comparaciones regionales. En una región

pobre como Huancavelica, la pequeña agricultura produce el 77% del volumen total de alimentos consumidos en el departamento. Lo mismo ocurre en regiones altamente rurales, como San Martín (ver cuadro 2). El avance de la gran empresa estaría ligado a la urbanización y los cambios en el patrón de consumo, como en Piura, en donde el 40% del gasto de alimentos está dirigido a los oligopolios.

Algunas lecturas particulares de esta información: una región pobre como Huancavelica puede consumir más cantidad de alimentos gastando menos dinero. Pese a ello, no está garantizada la satisfacción de sus necesidades nutricionales, pues el consumo de alimentos centrado en carbohidratos, como la papa, no

basta. Lo mismo sucede en el caso de Puno. El gráfico 2 evidencia que hay un nivel de diversificación de la procedencia de los alimentos: regiones como Huancavelica consumen arroz o fideos que no producen, sino importan de otros departamentos productores o procesadores; Piura y San Martín se abastecen de papas de otras regiones. Se aprecia, también, que las zonas productoras demandan preferentemente sus propios productos, como el arroz en Piura, y la papa en los departamentos serranos.

El análisis del consumo y demanda de alimentos está íntimamente ligado a la producción y precio de los productos. Ya en 1986, la Presidencia del Consejo de Ministros elaboraba estudios que permitían conocer la problemática y orientar las políticas públicas para atender este problema; un insumo fundamental era la Hoja de Balance de Alimentos, que se elaboró hasta el año 2008 y que debería ser retomado por el Ministerio de Agricultura.

En la actualidad carecemos de información «oficial» que permita analizar qué comemos

Cuadro 2. Gasto y consumo de alimentos en tres regiones

Fuente	Rubro	Piura	Huancavelica	San Martín
Pequeña agricultura	% consumo	66.0%	77.0%	73.0%
	% gasto	51.6%	58.1%	49.1%
Gran empresa	% consumo	29.4%	17.8%	22.7%
	% gasto	40.0%	29.2%	39.6%
Fuera del hogar	% consumo	4.6%	5.2%	4.3%
	% gasto	8.4%	12.7%	11.3%

Fuente: Enaho 2010 (INEI). Elaboración: CEPES.

los peruanos, de dónde viene lo que comemos y qué podemos hacer con los productores y demás actores para garantizar nuestro acceso a los alimentos. Se hace necesario hacer visible la situación de la pequeña agricultura y agilizar una agenda que le permita a este segmento tener una mayor competitividad en la tarea estratégica de alimentar a los peruanos; más aún en escenarios de volatilidad de precios internacionales y de preocupación por la escasez de tierras para la producción de alimentos.

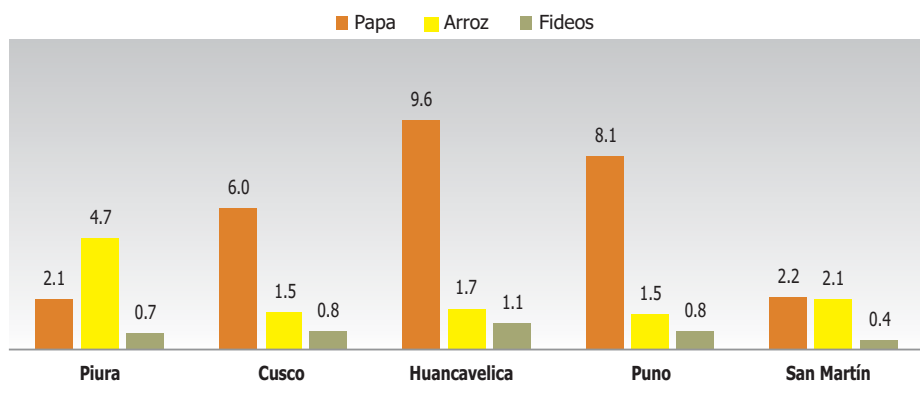
Notas

¹ Con la asistencia de Renato Salazar y David Paredes.

² Mapa de vulnerabilidad a la inseguridad alimentaria. Dirección General de Políticas de Desarrollo Social. Mides. Diciembre de 2010.

³ El consumo de alimentos en el Perú y sus efectos nutricionales. Carlos Amat y Dante Curonisy. Lima, octubre de 1979.

Gráfico 2. Consumo per cápita mensual, principales alimentos (kilos/mes)



Fuente: enaho 2010 (INEI). Elaboración: CEPES.