

EDITORIAL

LA CONSERVACION DE ALIMENTOS A NIVEL DEL HOGAR

Durante los últimos cinco a seis años, el concepto de seguridad alimentaria en los países de la América Latina, como una medida que vendría a resolver muchos problemas alimentarios de la Región, ha sido objeto de numerosos debates. En realidad, ese concepto no es nuevo, y aun cuando ha sido discutido ampliamente, todavía no ha materializado en acciones concretas, posiblemente por falta de una clara definición del mismo. Sin embargo, desde hace aproximadamente 15 años, cuando se hizo aparente que había grandes pérdidas postcosecha de alimentos, se iniciaron varias acciones al respecto. Una de ellas — que por cierto recibió y continúa recibiendo mucha atención— ha sido el desarrollo de sistemas adecuados y efectivos en el almacenamiento de granos. Esta acción principia a fructificar en algunos países, pero esa acción requiere ser continuada, no sólo en materia de granos sino también en otros productos de la agricultura.

Por otro lado, el concepto de seguridad alimentaria ha sido practicado por el pequeño y mediano agricultor desde hace muchos años, aplicando lo que hoy día se conoce como sistemas de producción. Hace mucho que el agricultor se dio cuenta que por los múltiples factores que afectan la agricultura, no le convenía dedicarse exclusivamente a producir sólo un cultivo, y así fue como él aprendió a utilizar al máximo el espacio de tierra que posee; a aprovechar la existencia de agua en el suelo después de la época de lluvias; a combinar cultivos sin que éstos interfieran entre sí, y a utilizar los subproductos de las cosechas para alimentar sus pocos animales y, en fin, muchas actividades más, que aunque no eficientemente, confieren cierta seguridad alimentaria y algún ingreso.

El sector agrícola apreció el significado de estas prácticas agrícolas, y desde hace algo así como 10 años, han venido desarrollando interesantes investigaciones operacionales que permiten optimizar los sistemas de producción practicados por el agricultor y junto con él, mejorarlo. El objetivo ha sido lograr mayores ingresos y, algo de alimentación. Desafortunadamente, el sector nutrición hasta ahora se ha dado cuenta del potencial de estos sistemas de producción para fortalecer la alimentación y nutrición.

Ajeno a lo expuesto, una actividad que no ha sido objeto de suficiente atención, es la de introducir a nivel del hogar sistemas de conservación de

alimentos, actividad ésta que atrajo gran atención hace muchos años en los países en los que existen largos períodos de tiempo con temperaturas no aptas para producir. Indudablemente han habido intentos por llevar al terreno de la realidad esta actividad, y en algunos países de América Latina se practica en forma limitada. No obstante, no ha sido generalizado ni agresivo a modo de que la práctica se adopte y permanezca como algo común y corriente que se haga a nivel del hogar. Pero, además de la falta de un mayor esfuerzo constante e innovador, otros factores pueden influir en esta posibilidad de contribuir a la seguridad alimentaria de dicho tipo. Una de las razones es que el trópico permite, si las condiciones existen, una producción continua. No es raro oír a menudo que en ciertos lugares el maíz se puede cultivar hasta tres veces por año. Las verduras con ciclos cortos de producción son otros alimentos de disponibilidad continua, no así los frutos. Asimismo, el problema puede atribuirse al bajo nivel educativo de la población objetivo, lo cual hace más difícil transferir tecnología que sea adoptada, y con menos oportunidades de aplicar diferentes procesos. Se suma a lo expuesto el hecho de la pobreza de muchas de estas familias, lo que no les permite adquirir el equipo mínimo requerido para conservar alimentos a nivel del hogar. No menos importante, es común ver que se introducen nuevos cultivos a los pequeños agricultores, pero no se les enseña cómo usarlos y cómo conservarlos.

Finalmente, aunque es posible que existan otros problemas, cabe citar la dificultad en la cocción de los alimentos. Generalmente, los pobladores rurales carecen de cocinas adecuadas y el uso de combustible —que en la mayor parte los casos es leña— puede ser de alto costo. Todos estos problemas, sin embargo, deberían ser resueltos para llevar a nivel del hogar la práctica de conservar alimentos y, junto con mejores sistemas de producción, también mejores sistemas de almacenamiento. Se daría así un paso más hacia una seguridad alimentaria más adecuada.

*Ricardo Bressani
Editor General*