

Ricos en agrobiodiversidad, pero pobres en nutrición

Seguridad alimentaria en comunidades de Chopcca, Huancavelica

María Scurreh¹, Stef de Haan^{1,2}, Edgar Olivera¹, Raúl Ccanto¹, Hilary Creed³, Miluska Carrasco³, Ernesto Veres⁴, Carlos Barahona⁵.

Una de las paradojas más impactantes es arribar a las comunidades chopcca de Huancavelica, que están ubicadas entre Yauli y Paucará, dos capitales de distrito. El paisaje es lírico: bajando de la puna, franqueando campos con variados cultivos, uno se cruza con mujeres que están yendo o regresando con su rebaño mixto (principalmente ovejas, pero también vacas, llamas y chanchos). Al llegar a la comunidad nos enteramos de que allí se cultivan 98 variedades de papa, 15 de habas, 12 de olluco, 15 de mashua, 11 de oca, 2 de cebada, 3 de tarwi y varios ecotipos de sachá col; pero, al mismo tiempo, de que la desnutrición crónica oscila entre 40% y 55%: una de las más altas del país, según las cifras que arrojan el INEI y los centros de salud locales. Es decir, es un microcentro de agrobiodiversidad, pero, paradójicamente, allí se localizan las poblaciones más pobres.

La literatura científica, por otro lado, sostiene que la agrobiodiversidad se asocia con una alimentación más variada, lo que conlleva una mejor dieta (Frison et al. 2011⁶). En vista de que los cultivos andinos son conocidos por su alto valor nutri-

tivo, se estudió esta coexistencia entre la agrobiodiversidad y la desnutrición, que parece ser contraintuitiva.

Para ello, en 4 de los 15 centros poblados que conforman la comunidad Chopcca se aplicaron cinco cuestionarios a la población con niños menores de 3 años (185 familias): un cuestionario para los varones, a fin de indagar sobre agrobiodiversidad y producción e ingresos; dos cuestionarios para las mujeres, sobre disponibilidad y acceso a alimentos, y percepción de inseguridad alimentaria; y dos cuestionarios para obtener datos concretos sobre los alimentos ingeridos por los niños de entre 6 y 42 meses (uno en junio de 2012, luego de la cosecha, y el segundo en febrero de 2011, antes de la cosecha).

Papa, cebada y haba para la seguridad alimentaria

Las comunidades chopcca se encuentran entre los 3,600 y los 4,200 m.s.n.m.; por lo tanto, no acceden al piso de maíz, y sus cultivos se restringen a aquellos adaptados al piso más alto (suni). Ellas miden sus tierras por *yundas* (1 yunda = 620 m²). Los cul-

tivos, en orden de importancia por superficie cultivada en promedio, son: papa: 3,400 m² (2/3 de nativa y 1/3 de mejorada); cebada: 1,626 m²; haba: 800 m²; tarwi: 1 120 m²; y avena: 800 m². Manejan pequeñas áreas de alrededor de 200 m² de tubérculos andinos y otros. La suma de esto hace un promedio de una hectárea cultivada por familia.

La papa es el cultivo que produce la mayor cantidad de calorías por área de cultivo. Los rendimientos que manifestaron para la papa (4.5 t/ha) estuvieron por debajo del promedio que se maneja de mediciones directas (6-15 t/ha). Todos los cultivos, a excepción del tarwi, son para el autoconsumo. No venden papas, pues no logran tener excedentes, y un 40% de las familias reportaron que no tenían papa entre noviembre y marzo, época llamada también como de escasez o de hambre. Venden hasta un 20% de su haba y cebada, y reportan que tienen acceso a estos alimentos todo el año, al igual que al chuño. Es decir, la papa, la cebada y el haba son los pilares de la seguridad alimentaria, mientras que el tarwi es un cultivo netamente comercial: no se consume y es vendido casi en su totalidad, y guardan solo la semilla para el próximo año.



Grupo Yanapari

La papa es el principal cultivo de autoconsumo en Chopcca, sin embargo entre noviembre y marzo se presenta una época de escasez del tubérculo y las familias pasan hambre.

Dramática situación nutricional de los niños chopcca

Un hecho a destacar es que no se encontraron correlaciones entre la desnutrición crónica y los parámetros de diversidad de esta muestra. Tampoco hubo correlación entre la desnutrición y el índice de productividad o la extensión y número de chacras, lo que indica que la agricultura y la nutrición no están íntimamente ligadas. Una correlación que se halló fue entre el número de personas en el hogar y un mayor índice de desnutrición. Es decir, contar con más variedades o con una mejor cosecha no necesariamente repercute en una mejor nutrición, lo que indica que esta es un proceso que requiere más análisis.

La desnutrición crónica se mide por la razón talla/edad en el eslabón más vulnerable: el niño hasta los 3 años. Si a los 3 años el niño se ubica debajo de la curva de crecimiento fijada por la Organización

Mundial de Salud (OMS), se trata de un retraso difícil de revertir. La voz de alarma viene por el desarrollo mental deficiente, asociado con este nivel de desnutrición.

La situación nutricional de los niños chopcca es dramática: el 70% no llega a satisfacer las recomendaciones de ingesta diaria de hierro, zinc, ácido fólico y calcio, mientras que la ingesta diaria recomendada de proteína y vitamina C está satisfecha por cereales y tubérculos. Cuando dejan de lactar, muestran deficiencia de vitamina A. Precisamente, el déficit de hierro se asocia con anemia, que a su vez causa deficiencia en el desarrollo cognitivo, mientras que el déficit en zinc los hace más vulnerables a las enfermedades.

Alrededor de 37% del hierro procede de los cereales, y la papa provee un 12% en la época de abundancia y un 8% en la época de escasez. El hecho de que casi no haya alimentos de origen animal sería la causa de la severa deficiencia que impacta en el desarrollo de los niños, aunque también inciden factores culturales, como destinar los alimentos ricos en nutrientes —que vienen de los huevos, la leche y la carne— al mercado, en vez de priorizar a los niños. La frecuencia de las enfermedades respiratorias y diarreicas juega un rol negativo en el desarrollo del niño.



Grupo Yanapai

El tener más variedades de cultivos alimenticios no necesariamente repercute en una mejor nutrición, sino que también se necesita una diversidad en la dieta con hierro, zinc y vitamina A.

«La situación nutricional de los niños chopcca es dramática: el 70% no llega a satisfacer las recomendaciones de ingesta diaria de hierro, zinc, ácido fólico y calcio, mientras que la ingesta diaria recomendada de proteína y vitamina C está satisfecha por cereales y tubérculos. Cuando dejan de lactar, muestran deficiencia de vitamina A. Precisamente, el déficit de hierro se asocia con anemia, que a su vez causa deficiencia en el desarrollo cognitivo.»

La importancia de la diversidad de la dieta

El resultado de mayor contrasentido obtenido en el estudio es que la época de escasez arrojó un menor déficit de hierro, zinc y vitamina A, debido a que en esa época las mamás estuvieron dando papilla fortificada y chispitas a sus niños, productos altos en hierro y zinc y vitamina A, que provienen de los centros de salud. Estos productos pueden jugar un rol importante cuando las familias no pueden suplir los alimentos adecuados.

Entonces, ¿dónde queda la idea de que la agrobiodiversidad juega un rol en la nutri-

ción? El concepto nutricional de diversidad de dieta es diferente del concepto de diversidad agrobiológica, desde que enfoca los productos de origen animal, vegetal y frutas por sus aportes en diversos micronutrientes y no de cultivos. De esta forma, la diversidad de dieta agrupa papa, arroz, trigo, cebada, avena y yuca en un solo rubro de carbohidratos (ricos en energía), por lo que una combinación de éstos previenen la desnutrición, mientras que el número de variedades de cultivos —la diversidad agrobiológica— juega un rol clave en mantener la productividad bajo climas adversos y marginales.

El 98% de las familias de Chopccapampa reportaron pérdidas de cosechas de papa por problemas de clima y de enfermedades; el 60%, pérdidas de cebada por granizo. La variabilidad genética de cultivos y de especies es una herramienta esencial para contrarrestar las vicisitudes del clima, y las variedades dominantes van cambiando o se mantienen según cada estación, adaptándose a un clima cambiante. Así, solo indirectamente la diversidad agrobiológica influye en la nutrición y la seguridad alimentaria, siendo esta última, a su vez, influenciada por la cultura.

Notas

- ¹ Grupo Yanapai.
- ² Centro Internacional de la Papa.
- ³ Instituto de Investigación Nutricional (IIN).
- ⁴ Universidad Politécnica de Valencia (España).
- ⁵ Universidad de Reading (Reino Unido).
- ⁶ Frison, E.A.; J. Cherfas y T. Hodgkin (2011). «Agricultural biodiversity is essential for a sustainable improvement in food and nutrition security». *Sustainability* 2011-3, pp. 238-253. ●



Grupo Yanapai