



Alimentación y agricultura, América Latina y el Caribe, Ciencia y tecnología, Derechos indígenas, Destacados, Economía verde, Las elegidas de la redacción, Población, Pobreza y Metas del Milenio, Proyectos, Últimas Noticias

Panamá construye modelo de seguridad alimentaria

Por Fabiola Ortiz



Vicente Castellón muestra su cultivo de arroz biofortificado. Este campesino de 69 años brinda asesoría a los demás productores del distrito de Olá, en Panamá, que participan en el programa Agro Nutre. Crédito: Fabiola Ortiz/IPS

PANAMÁ, 15 sep 2014 (IPS) - Panamá es el primer país de América Latina en convertir el combate a la llamada hambre oculta en una estrategia nacional, con un plan destinado a eliminar el déficit de micronutrientes en la población más vulnerable, mediante la biofortificación de los alimentos.

El proyecto comenzó su andadura en 2006 y se consolidó en agosto de 2013, cuando el gobierno lanzó el programa Agro Nutre Panamá, que coordina la mejora de la calidad alimenticia de los sectores más pobres del país, concentrados en el área rural y la población indígena, incorporando hierro, vitamina A y zinc a las semillas.

"Pensamos que la biofortificación sería una forma barata de afrontar ese problema a través de alimentos que las familias consumen diariamente", afirmó a IPS el coordinador de Agro Nutre, Ismael Camargo. Panamá presenta bolsones de pobreza donde existen altos niveles de deficiencia de micronutrientes, añadió.

En 2006 se comenzó a investigar la biofortificación del maíz, dos años después se sumó la del frijol y en 2009 se inició con el arroz y el camote (batata o boniato), en un plan que cuenta con el respaldo de la Secretaría Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación.

En Agro Nutre participan el Instituto de Investigación Agropecuaria de Panamá e instituciones académicas, y cuenta con el respaldo de la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el Programa Mundial de Alimentos (PMA) y la pública Empresa Brasileña de Investigación Agropecuaria.

En la fase actual participan solo 4.000 productores de agricultura familiar o de subsistencia de Panamá los que siembran semillas biofortificadas, entre los 48.000 de estos agricultores que hay en el país.

El reforzamiento de los micronutrientes en los alimentos de la dieta básica panameña se convirtió en política de Estado en 2009. Actualmente se han liberado (producido experimentalmente y aprobado) cinco variedades de semillas de maíz, cuatro de arroz y dos de frijol, todas mejoradas convencionalmente y con alta calidad proteica.

El proyecto "se inició en las áreas rurales, porque es donde existe pobreza extrema y los agricultores producen para su subsistencia", explicó a IPS la ingeniera de alimentos Omaris Vergara, de la Universidad de Panamá.

Añadió que en esta fase "no se plantea la comercialización de estos alimentos, sino mejorar la calidad nutritiva de las familias agricultoras".

Según Vergara, la mayor dificultad en que Agro Nutre avance es la carencia de de infraestructuras de investigación.

"El enfoque del proyecto está orientado para poblaciones vulnerables. La academia va a realiza estudios de impacto, pero todavía no comenzaron a hacerse porque son muy costosos", dijo la ingeniera, que consideró que la carencia de estructuras de investigación es el punto débil del proyecto.

Según datos de Agro Nutre, de los 3,5 millones de habitantes de este país centroamericano, un millón vive en el área rural, la mitad en condición de pobreza y 22 por ciento en pobreza crítica.

Pero la mayor miseria en Panamá se concentra en los 300.000 indígenas que sobreviven en cinco comarcas. De ellos, 90 por ciento están en situación de pobreza.

Frijoles con arroz en Olá

Isidra González, de 54 años, no había escuchado hablar de la mejora con micronutrientes de los alimentos, hasta que hace cinco años comenzó a sembrar, junto con su hijo mayor, semillas biofortificadas, en su pequeño terreno en la comunidad de Hijos de Dios, en el distrito de Olá, en la central provincia de Coclé.

Ahora, las 70 familias de esta aldea de casas espaciosas al lado de la única vía, producen con semillas biofortificadas, frijoles en pequeñas parcelas en laderas de exuberancia tropical y arroz en tierras inundables aledañas.

“Estamos produciendo tres cosechas al año, yo apoyo técnicamente todo lo que requieran los otros cultivadores. Por ahora es para el autoconsumo, pero algunos sacan más de lo que necesitan para alimentarse en su casa y ya obtienen dinero con la venta de lo que les sobra”: campesino Vicente Castellón.

"Creo que estas semillas son mejores y producen más. Se puede echar mitad de agua que ya crecen", contó a IPS esta campesina que está en el proyecto desde su fase experimental. "A la gente le gusta, porque tiene más sabor y rinde bastante, mis hijos comen nuestro arroz y frijol con gusto, de eso estoy segura", añadió entre risas.

El productor Vicente Castellón, de 69 años, además de cultivar las semillas mejoradas fue adiestrado como capacitador comunitario para los productores del distrito.

"Estamos produciendo tres cosechas al año, yo apoyo técnicamente todo lo que requieran los otros cultivadores. Por ahora es para el autoconsumo, pero algunos sacan más de lo que necesitan para alimentarse en su casa y ya obtienen dinero con la venta de lo que les sobra", detalló a IPS.

"La vida aquí es muy costosa para productores como nosotros", explicó en Hijos de Díos, distante 250 kilómetros de Ciudad de Panamá, desde donde se tarda en llegar más de tres horas por automóvil.

Añadió que no fue fácil que las familias de Olá se cambiasen a semillas biofortificadas. "Pasó casi un año para que ingresasen a Agro Nature", recordó. Pero ahora hay entusiasmo, "porque por cada 10 libras (454 gramos) que se siembran, salen 100 y 200 libras de grano", dijo mientras mostraba orgulloso las plantas de su parcela.

La inclusión del cuarto cultivo, el del camote (Imopeas batata), es estratégica, explicó el investigador Arnulfo Gutiérrez.

Este tubérculo casi desapareció de la dieta panameña, pero es el quinto cultivo del mundo, por delante del maíz o la yuca (mandioca), y la FAO promueve su mayor consumo global. Por ello, su incorporación tiene como objetivo promover su consumo y en 2015 se liberarían dos o tres variedades de sus semillas mejoradas.

Luis Alberto Pinto, consultor de la FAO, integra el comité gestor de Agro Nature y es el coordinador técnico nacional en las dos primeras comarcas indígenas donde se siembran las semillas mejoradas, Gnåbe Bugle y Guna Yala.

"Trabajamos en cuatro comunidades piloto. En Gnåbe Bugle estamos en el Cerro Mosquito y Chichica con 129 agricultores y en Guna Yala con 50 agricultores, en islas de la franja del Caribe", dijo a IPS.

Explicó que "trabajamos de acuerdo con sus costumbres y culturas, en la incorporación estos productos" de manera sostenible en el tiempo. "Nuestra esperanza es expandir el proyecto a todas las comarcas indígenas", adelantó Pinto.

Además de ciencia y producción, el proyecto requiere el lobby constante con miembros del parlamento y de ministerios, para que se mantenga el compromiso político con la biofortificación como plan del Estado.

Eyra Mojica, representante del PMA en Panamá, reconoció a IPS que ya le resulta habitual caminar por los pasillos del parlamento y de los despachos de funcionarios de alto nivel en los ministerios.

"Hemos trabajado haciendo abogacía con diputados, directores, ministros y nuevas autoridades. El tema de la seguridad alimentaria es demasiado complejo. El PMA se ha convertido en el principal apoyo para brindar informaciones a las autoridades en términos nutricionales. Hay mucho desconocimiento", indicó.

Para 2015, el PMA espera introducir la yuca y el zapallo (calabacín, Curcubita pepo) como nuevos cultivos biofortificados.

"Queremos tener una canasta de siete alimentos biofortificados. La idea es avanzar con la incorporación de pequeños grupos como el de las mujeres campesinas. También estudiamos trabajar en las escuelas con el programa de merienda escolar, a partir del próximo año", adelantó Mojica.

La biofortificación con micronutrientes de los alimentos básicos, para reducir así el hambre oculta, la desarrolló HarvestPlus, un programa coordinado por el Centro Internacional de Agricultura Tropical y el Instituto Internacional de Investigaciones sobre Políticas Alimentarias.

Editado por Estrella Gutiérrez

<http://www.ipsnoticias.net/2014/09/panama-construye-modelo-de-seguridad-alimentaria/>

© Copyright IPS. All rights reserved.
