

ARGENTINA ALIMENTA

¿A cuántas personas realmente alimenta nuestro sistema alimentario?

Informe preliminar

Durante muchos años, diferentes voces han sostenido que nuestro país produce alimentos para 400 millones de personas, un equivalente aproximado a unas diez veces la población argentina. Sin embargo, aún contabilizando todos los alimentos producidos anualmente, ni siquiera tenemos capacidad para alimentar “bien” a una sola. En este brief intentaremos explicar la diferencia.

Una alimentación adecuada debe ser nutritiva, diversa y sostenible en términos ambientales. En ese sentido, más del 60% de la dieta debería integrarse con vegetales variados (verduras, frutas, legumbres, granos, frutos secos y semillas). Si se opta por consumir alimentos de origen animal es recomendable priorizar lácteos, huevos y pescado y ser prudente (25 kg anuales) con el consumo de carnes rojas (las recientes guías alimentarias sostenibles alemanas lo llevan hasta menos de 15 kg anuales). Finalmente, limitar a muy bajas cantidades el azúcar, el sodio o productos que los contengan.

Una proporción extremadamente alta de la población argentina (cercana al 90%) tiene un patrón alimentario con amplias brechas en relación con aquellas características. Aún cuando nuestro país cuenta con muchas ventajas comparativas para producir alimentos y de hecho el sector agroindustrial es responsable de la mayor proporción de las exportaciones.

Tomando como fuente las últimas tres Hojas de Balance de Alimentos (HBA - FAO) de Argentina (2020-2022), la producción anual de alimentos vegetales representa casi 4 toneladas por habitante y unos 400 kilos por año de alimentos de origen animal.

Entre sus múltiples destinos, parte de los alimentos producidos se exportan (la mayor parte con escasa transformación o valor agregado), otra parte se destina a usos no alimentarios (ej.: biocombustibles o insumos de otras industrias), hay pérdidas y otra parte termina conformando la disponibilidad para el consumo humano en la forma en que llegan a nuestra mesa: *¿cuánto? casi 400 kilos/año/habitante de alimentos vegetales y unos 300 de origen animal.*

Cuando estas cantidades de productos se transforman a energía (kilocalorías -kcal-) resulta que *la producción total de alimentos equivale al requerimiento calórico medio (diario) de algo más de 650 millones de personas: unas “14 Argentinas” (aquellos 400 millones hoy son 650).*

El mismo cálculo aplicado a las exportaciones da como resultado un poco más de “5 Argentinas”: exportamos el equivalente en requerimiento de kcal de unos 240 millones de personas.

Las “9 Argentinas” de diferencia se explican por los mencionados destinos no alimentarios y las pérdidas productivas (sin contemplar los desperdicios en el hogar), de tal forma que los alimentos finalmente disponibles suman 3300 kcal diarias por habitante, un 46% por sobre el requerimiento poblacional medio.

Las exportaciones de los alimentos producidos se concentran muy especialmente en las cadenas de maíz y soja (tres cuartas partes del total). Esas dos cadenas más las diez que siguen (trigo, cebada, leche, limón, sorgo, carne vacuna, pescado, papa, arroz y porotos) suman el 94% de las exportaciones.

Es clave recordar que al menos dos terceras partes de las exportaciones de soja (en forma de harina) y de maíz no se destinan en forma directa al consumo humano sino a alimentos para el engorde (en otros países) de pescado, pollo, cerdo o vacas. Aún cuando se ha venido transitando un camino de mayor eficiencia en el índice de conversión (kg de alimento balanceado necesarios para producir un kilo de alimento animal), la transformación de maíz o soja en carne determina, para el sistema productivo argentino, amplios territorios en los que se producen alimentos que ningún humano -ni fronteras adentro o afuera- consume en forma directa sino una vez transformado en carne. En este hecho descansa buena parte de la confusión (de los “400 millones”): producimos alimentos para exportarlos con destino al consumo animal (indirectamente pero en una cantidad mucho menor vuelve al consumo humano).

Y de aquí se deriva una primera conclusión:

Argentina no produce alimentos para 650 millones de personas: lo que produce (y también exporta) son calorías, fuertemente concentradas en alimentos de tres cadenas, pero con una diferencia muy significativa al concepto de una dieta saludable.

En ese sentido nos preguntamos, *¿cuánta población puede alimentarse saludablemente con alimentos producidos en nuestros campos?* y consecuentemente derivamos en la segunda conclusión de este brief.

Metodológicamente hemos partido de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), pero -habiéndose realizado en 2016 (están en proceso su actualización)- ajustadas en base a nuestros trabajos (2022 y 2023) sobre propuestas alimentarias saludables y sostenibles, revisadas en base a recomendaciones más actualizadas y considerando las brechas alimentarias (tanto por déficit como por exceso) y pautas de sostenibilidad.

Así se establecieron las recomendaciones de diferentes segmentos de la dieta: por un lado verduras, frutas, legumbres y frutos secos, lácteos y pescado (alimentos con consumos deficitarios en muy amplios segmentos de la población) y por otro la de cereales y papa y carnes rojas y pollo (con consumos ampliamente superiores a las recomendaciones).

Al comparar la producción de cada segmento de la dieta con las necesidades del conjunto de la población argentina se llega a la segunda conclusión:

La suma de todos los alimentos producidos anualmente solo cubre las recomendaciones de una alimentación saludable -en sus principales alimentos deficitarios- de apenas un poco más de media argentina (27 millones de personas).

Los alimentos más deficitarios en la mesa de los argentinos (legumbres, frutos secos, verduras y frutas) son -cuando se los analiza conjuntamente- los más limitados en la relación producción/recomendación saludable. Sin embargo, cuando se desagrega cada uno de ellos, las verduras son las más comprometidas (la producción actual sólo cubre la recomendación de 15,5 millones de personas).

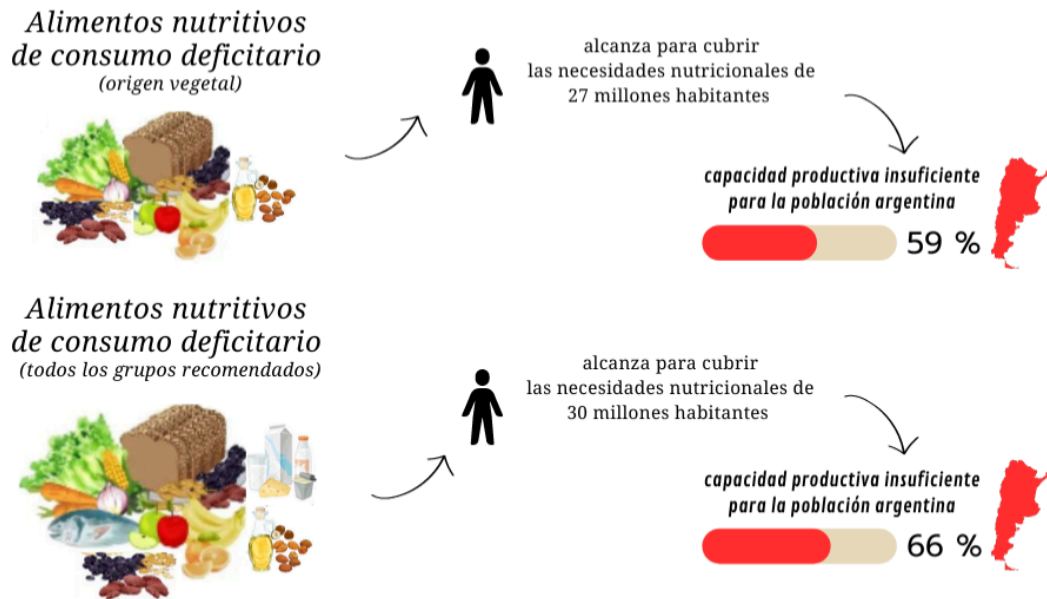
Mientras que en frutas la producción se encuentra muy cercana a la recomendación poblacional y en legumbres lo que se produce permitiría alimentar adecuadamente a 49,5 millones de personas.

En legumbres puede deducirse que su brecha alimentaria (la más amplia de todos los alimentos según nuestros trabajos previos) obedece más a un problema de demanda y preferencia que de oferta. Mientras que en verduras la oferta es claramente insuficiente y en frutas el equilibrio es muy lábil.

Un caso particular es el maní. Técnicamente una legumbre, nutricionalmente un alimento vegetal de muy buena densidad nutricional (aunque menor que las legumbres convencionales) y comercialmente con diferentes usos y muchas veces emparentado a los frutos secos, si su producción se suma a estos últimos, el grupo así conformado pasaría de una relación (producción/recomendación) muy comprometida a una más que adecuada (de 3,3 a 213 millones de personas).

Por el lado de los alimentos de origen animal, el abastecimiento de pescado se encuentra en el límite de la recomendación de consumo (aún cuando es necesario trabajar en su preferencia y precio). Mientras que en lácteos hay una situación deficitaria (producción/recomendación saludable) ya que la producción (descontando el uso en la elaboración de manteca) alcanzaría para cubrir la recomendación de 37,5 millones de personas.

PRODUCCIÓN DEFICITARIA



En el extremo opuesto, tres grupos de alimentos que en todos los estudios dietarios resultan ser los excesos más característicos -en un contexto de país que tiene prevalencias similares de pobreza como de sobrepeso (55%)- coinciden en rasgos productivos más que prominentes.

Si la producción de nuestro país tuviera como destino únicamente el consumo humano la cantidad de cereales y otros alimentos feculentos, carnes y azúcar sería equivalente a la recomendación de consumo de 1,1 billón de personas, 185 y 135 millones respectivamente. Aún descontando las exportaciones y otros destinos, las cantidades remanentes para el consumo interno cubren con exceso las recomendaciones de 100 millones (cereales y feculentos y azúcar) o 150 millones (carnes) de personas. Tales excesos en alimentos de alta densidad calórica no son ajenos a los problemas nutricionales que enfrentamos como colectivo.

PRODUCCIÓN EXCEDENTARIA

Carnes rojas y pollo



alcanza para cubrir
 las necesidades nutricionales de
 185 millones habitantes

capacidad productiva para
4 veces
 la población argentina



Cereales y feculentos



alcanza para cubrir
 las necesidades nutricionales de
 1100 millones habitantes

capacidad productiva para
24 veces
 la población argentina



Azúcares



alcanza para cubrir
 las necesidades nutricionales de
 135 millones habitantes

capacidad productiva para
3 veces
 la población argentina



Producir cantidad y diversidad de alimentos vegetales, disponerlos en radios de cercanía, resignificar preparaciones culinarias que los combinen en sus formas naturales, estacionales, en sabores, texturas y colores diversos puede representar una estrategia de transición saludable, sostenible y económica para nuestro sistema y seguridad alimentaria.

Los problemas alimentarios de nuestra población no son de oferta, pero no es rigurosamente cierto que “alimentamos” ni a 400 ni a 650 millones de personas. Es imperativo repensar nuestro sistema alimentario en términos de alimentación saludable y diversidad productiva, asociado a buenos estándares ambientales. De forma que una más amplia oferta y su variedad alcancen a cubrir al menos a “una Argentina” a precios más accesibles.