

UNA TENDENCIA GLOBAL

El consumo de frutas y hortalizas de proximidad, en pleno auge

Según un reciente estudio, del que participó el INTA, hay una mayor conciencia de los consumidores que impulsa la necesidad de restablecer una conexión directa con los productores, apoyar, consumir alimentos saludables, frescos y seguros, al tiempo que contribuyen a reducir el impacto ambiental. La pandemia como eje disruptivo que promueve nuevas exigencias y desafíos a los sistemas productivos. La mirada de los especialistas.

POR LAURA PÉREZ CASAR

INTA Informa, Gerencia de Contenidos Periodísticos y Editoriales de la Dirección Nacional Asistente de Comunicación Institucional.

La pandemia de coronavirus fue un hecho disruptivo que trajo infinidad de cambios en la vida cotidiana. La producción, distribución y comercialización de alimentos no fue ajeno. Surgieron nuevas preocupaciones, se profundizaron las exigencias de inocuidad y calidad y también creció la demanda de información. A la par, aumentó la conciencia ambiental, el cuidado de la salud, el interés por el contacto con la naturaleza, la autoproducción de alimentos y el vínculo con el bienestar.

Los consumidores no son los mismos. Así lo demuestran numerosos estudios, como uno reciente del INTA, que confirma un fuerte incremento en el consumo de frutas y hortalizas de proximidad, lo que impulsó su producción y comercialización.

De acuerdo con María Soledad González Ferrín, investigadora de Chacra Experimental Integrada Barrow del INTA (Ministerio Desarrollo Agrario, provincia de Buenos Aires – INTA), “los consumidores son cada vez más conscientes y están dispuestos a restablecer una conexión directa con los productores”. Y, según explicó, buscan alimentos saludables y contribuir a reducir el impacto ambiental, mediante el consumo de alimentos locales, lo que minimiza las pérdidas y desperdicios.

En esta línea, es que las producciones frutihortícolas de cercanía o “km 0” se posicionan y cobran protagonismo. “Contribuyen a la mejora de la calidad alimentaria, mediante una mayor disponibilidad y accesibilidad a alimentos frescos y de estación”, explicó González Ferrín.

El reciente estudio del INTA confirmó que el 60 % de los encuestados indicó conocer la procedencia de las hortalizas y frutas que consume, mientras que el 66 % de los consumidores encuestados adquirieron productos locales y regionales, aun cuando, en muchos casos, desconocían la forma de denominación “Km 0” o de proximidad.

Además, se conoció que la mayoría de los consumidores eligen esta categoría de productos y reconocen como principales ventajas la contribución a fomentar la producción local (82 %), el menor costo (74 %), propician el desarrollo de emprendimientos locales (73 %) y son más frescos (58 %).

Incluso, más del 90 % de los encuestados consideraron importante que los alimentos “Km 0” se ubiquen en los puntos de venta en lugares estratégicos, de forma de poder diferenciarlos al momento de efectuar su compra. Esto indica que no son indiferentes a esta categoría de productos.

De todos modos, aún queda mucho por mejorar, teniendo en cuenta que el 80 % de la producción recorre más de 50 kilómetros para llegar a un punto de comercialización y un 40 % más de 200 kilómetros. Esto impacta de manera directa en los costos tanto para el productor como para el consumidor.

Otro aspecto para trabajar es la necesidad de minimizar las pérdidas y desperdicios, ya que estos representan un 40 % de la producción; en sintonía de lo que ocurre a escala mundial.

La mayoría de las hortalizas se consumen en fresco en el mercado interno y solo se industrializa y se exporta menos del 10

% de la producción nacional. Esto explica la informalidad de las cadenas hortícolas, que requieren de mayor apoyo e información de las buenas prácticas agrícolas (BPA) y de valorización.

El 67 % de los encuestados indicó conocer las BPA. Esto indica la necesidad de seguir intensificando las acciones desde las instituciones, tendientes a la difusión y sensibilización de estas y a crear conciencia de la importancia de su implementación. Esta tendencia es coincidente con la valoración por parte de los consumidores respecto al consumo de hortalizas producidas bajo BPA.

CAMPO-CIUDAD: UN VÍNCULO PARA FORTALECER

“La pandemia instó la necesidad de fortalecer los vínculos urbano-rurales y fomentar la producción local de alimentos, especialmente cuando se interrumpen los canales de intercambio tradicionales”, reconoció la especialista del INTA. Por tal motivo, destacó: “La producción local periurbana y la coordinación urbano-rural eficiente podrían contribuir a mantener un flujo de alimentos inocuos, en cantidad, calidad y diversidad; beneficiando, tanto a los productores, como a los consumidores”.

A su vez, reconoció la importancia de “implementar estrategias de planificación y gestión en las ciudades para efficientizar el control y optimizar la producción, distribución, procesamiento y consumo de productos alimentarios”.

Para González Ferrín, “los resultados sugieren promover estrategias que favorezcan a las cadenas de suministro de alimentos saludables, más cortas, que contribuyan a mejorar los sistemas alimentarios regionales y locales”.

De acuerdo con la técnica del INTA, “las estrategias alimentarias de ‘Km 0’ reducen el impacto ambiental, generan beneficios sociales y económicos locales, al tiempo que fortalecen una red menos compleja, con un vínculo más directo entre productores y consumidores”.

El mayor consumo y producción de frutas y hortalizas constituye una nueva tendencia global sostenida en una renovada mirada de la alimentación.

“Además, agregó, la pandemia subrayó la importancia de un sistema de distribución de alimentos más flexible y próximo, que permita la adaptabilidad ante condiciones imprevistas, priorizando los productos locales, para evitar pérdidas asociadas a la dificultad de acceso al mercado, de los pequeños productores”.

MÁS CONSCIENTES Y NATURALES

El mayor consumo y producción de frutas y hortalizas constituye una nueva tendencia global sostenida en una renovada mirada de la alimentación como fuente de sabor, salud, sustentabilidad, biodiversidad y seguridad alimentaria. Así, es que desde hace varios años, cobra cada vez mayor relevancia la producción y comercialización de frutas y hortalizas en un área no mayor a los 100 kilómetros, denominadas “Km 0”.

La pandemia vino a acelerar esta tendencia y, además de incrementar el interés por la alimentación saludable, también puso el foco en la necesidad de repensar algunos procesos y vínculos. No solo con quienes producen los alimentos que





se consumen, sino también con la naturaleza. Así, resurgió la demanda del disfrute de los espacios verdes, así como de actividades como la jardinería urbana, la horticultura social y la horticultura terapéutica.

Del estudio del INTA, se desprendieron algunos datos en esta línea y confirmaron el fuerte incremento de consumidores interesados en la autoproducción de alimentos, de la mano de huertas urbanas. Además, creció la demanda de mejorar la calidad de vida con hábitos saludables vinculados con la alimentación, la actividad física al aire libre y el vínculo con las plantas y espacios verdes.

De hecho, más del 40 % de los encuestados aumentó su consumo de frutas y hortalizas a partir de la pandemia. Incluso, reconocieron haber adquirido mayor conciencia sobre los beneficios de estos alimentos en la salud.

En este punto, Daniel Kirschbaum –coordinador nacional del programa hortalizas del INTA– subrayó el “explosivo aumento” del consumo de hortalizas, una tendencia que estaba en progreso y eclosionó a partir de la pandemia. “Hay dos motivos fundamentales para ello: mayor preocupación por una alimentación saludable para enfrentar al virus y más tiempo para quedarse en casa, lo que facilitó su acceso, preparación y consumo”.

Como lo indica la Sociedad Internacional de Ciencias Hortícolas (ISHS, por sus siglas en inglés), la calidad de vida de la población depende de una alimentación variada, saludable y rica en hortalizas y frutas, incluidas las plantas aromáticas medicinales y vegetales en general, entre otros indicadores.

Es que, según se sabe, estos alimentos propician el buen funcionamiento del organismo, contribuyendo a mejorar el estado de salud y prevención de enfermedades y propician el bienestar mental. Para Kirschbaum, “las personas, en general, buscan fortalecer el sistema inmunológico para reducir las probabilidades de enfermarse y, en este punto, las frutas y verduras ocupan un rol destacado”.

“A partir de la pandemia, surge una revalorización por parte de los consumidores de los alimentos de origen hortofrutícola,

especialmente aquellos ricos en vitaminas y otros compuestos que estimulan el sistema inmunológico. Aquí hay una gran oportunidad para promover su consumo de las hortalizas”, agregó el técnico.

De todos modos, del estudio también surgió que solo 1 de cada 4 encuestados cumple con las recomendaciones de consumir al menos 5 porciones diarias de frutas y hortalizas. A la hora de adquirirlas, priorizan sus atributos, en especial, la frescura y apariencia.

Para González Ferrín es “clave” concientizar a la población sobre la necesidad de tomar adecuadas decisiones, respecto a las formas de producción y consumo de frutas y hortalizas, su origen, inocuidad y los beneficios de su incorporación a la dieta.

Entre los indicadores confirmados de repunte de ventas de las hortalizas frescas, aquellas que tienen mayor conservación se ven favorecidas sobre las más perecederas. Así, la papa, batata, mandioca, cebolla, ajo y zapallo lideran la demanda, aunque productos perecederos populares como el tomate fresco no se quedan muy atrás.

De acuerdo con Kirschbaum, en este contexto, se vislumbra una oportunidad para aumentar y diversificar la oferta de hortalizas enlatadas, verduras y aromáticas deshidratadas, congeladas y legumbres secas. En materia de investigación, según el especialista, es importante avanzar en el desarrollo de variedades y promover estudios de otras especies hortícolas con más propiedades nutraceuticas, mejor vida poscosecha y mayor resistencia a plagas y enfermedades.

Además, es importante reducir la dependencia de insumos químicos, apoyar con conocimientos técnicos a la horticultura familiar y elaborar protocolos de producción con buenas prácticas agrícolas (BPA).

María Soledad González Ferrín gonzalez.ferrin@inta.gov.ar
Daniel Kirschbaum kirschbaum.daniel@inta.gov.ar

Crédito foto: Haroldo Herrera (técnico del CEI Barrow, MDA - INTA).