



LA PANDEMIA DEL COVID-19 EN MÉXICO Y EL MUNDO

IMPLICACIONES Y POSIBLES CURSOS DE ACCIÓN

VERANO 2020

COVID-19 y la Seguridad Alimentaria

Por Margarita Flores^[1]
12 de junio de 2020

México tiene un déficit en seguridad alimentaria que se ha ido prolongando a lo largo de los años y que seguramente el Covid - 19 va a profundizar. La pandemia pone de manifiesto la desigualdad en nuestra sociedad, y una realidad que no puede soslayarse: la relación entre alimentación, el modelo de consumo y producción, el cambio climático y la salud.

Para una reflexión sobre el impacto del Covid - 19, conviene partir de una visión común de seguridad alimentaria. Se trata de que todas las personas tengan, todo el tiempo, acceso a alimentos suficientes en calidad y diversidad para una vida sana. Se requiere una oferta adecuada de producción nacional o importada, y sistemas eficaces de procesamiento y distribución que garanticen el abasto de los mercados locales. Y, por el lado de la demanda, de medios o ingresos adecuados para producir o adquirir una canasta de alimentos que correspondan a una dieta suficiente, variada y nutritiva.

La medición de la pobreza por ingresos tomando como referencia el costo de una canasta básica de alimentos informa que, comparado con inicios de la década de 1990, la proporción de pobreza alimentaria (o extrema) llegó a su nivel más bajo en 2006 (14%). La medición multidimensional de la pobreza a partir de 2008 reporta el nivel más bajo en 2018 (16.8%). En carencia alimentaria, o inseguridad alimentaria moderada y severa expresada por la propia gente, la proporción fue de 20.4% para este último año y ha variado poco desde 2002.² Para el tema que nos ocupa, entre 2008 y 2010, el periodo de la crisis de los precios de los alimentos, el número de personas con carencia alimentaria aumentó en 4.1 millones, afectando a prácticamente la cuarta parte de los mexicanos.

En términos calóricos, la oferta es suficiente para cubrir las necesidades de alimentos de todos, si bien en algunos productos básicos (maíz amarillo para producir alimentos de origen animal, arroz, trigo para pan, oleaginosas) las importaciones llegan a representar alrededor del 80% del consumo nacional. La carencia alimentaria es, entonces, un reflejo de la pobreza y también de la desigualdad.

Para completar el cuadro, la prevalencia de sobre peso y obesidad, que no cede,³ ilustra un consumo generalizado de alimentos que no son saludables; pareciera que la oferta determina la demanda dados los altos niveles de compra de alimentos ultra-procesados, con alto contenido de azúcar, sal y grasas.

¹ División de Posgrado de la Facultad de Economía, UNAM, y colaboradora del Programa Universitario de Estudios del Desarrollo, PUED, UNAM

² Para el CONEVAL, las personas se encuentran en seguridad alimentaria moderada cuando, por falta de recursos o dinero, han tenido que reducir la cantidad de los alimentos que consumen –después de haber bajado la calidad; la severa reporta experiencias de hambre por la misma razón.

³ De acuerdo con el Instituto Nacional de Salud Pública, en 2012 el 73.1% de la población de 20 años y más tenía sobre peso y obesidad; en 2018 ya era el 75.2% (poco menos de la mitad, con obesidad). Afecta a más de un tercio de niños y adolescentes; y los menores de 4 años tampoco escapan de ese mal.



¿Qué impacto ha tenido el Covid - 19 en la seguridad alimentaria?

Las medidas de contención adoptadas para evitar el contagio han tenido un efecto directo en el ingreso de las personas que laboran en el sector informal y en las pequeñas y micro empresas que cerraron, y no han tenido los recursos para pagar los salarios de los trabajadores, y sin medios, muchos de ellos, para mantener la actividad empresarial en suspenso.

La cadena de actividades económicas del sector agroalimentario se han mantenido en lo general; la producción agropecuaria ha seguido su ciclo, al igual que la distribución, con mercados mayoristas, minoristas y tiendas de autoservicio funcionando. Algunos productos aumentaron de precio, sin ser generalizado. Es, con todo, un sector vulnerable. Jornaleros, campesinos, trabajadores en las centrales de abasto, no cuentan con medidas de protección. La articulación con los mercados externos –tanto para exportación como importación- ha tenido retrasos en operaciones tanto por restricciones sanitarias en terceros países y en México, como por capacidad de almacenamiento y transporte.

Desde el lado de la demanda, la disminución del ingreso reduce la calidad de lo que se come, se limita la cantidad en el plato, o desaparece una de las comidas. El CONEVAL elaboró recientemente estimaciones del efecto potencial en el aumento de la pobreza bajo dos posibles escenarios: a) una caída generalizada del ingreso del 5% y b) una caída promedio similar, pero que afecta más a la población urbana de acuerdo con la incidencia de la pobreza.⁴ Los resultados son devastadores. Entre 6.1 y 10.7 millones de personas se sumarían a los 21 millones en pobreza extrema de 2018. Y en carencia alimentaria es previsible un incremento mayor que se agregarían a los 25.5 millones. La mayor malnutrición y su efecto en la salud será una consecuencia previsible.

¿Medidas de urgencia?

Ingreso y alimentos. En el primer caso, las acciones se han orientado a los programas existentes para apoyar, sobre todo, adultos mayores y becas escolares; los beneficiarios (que no derecho habientes) han recibido aumentos. Sería igualmente importante dirigirse a quienes han perdido empleo y su fuente de ingreso. A mediano plazo sería indispensable encaminarse hacia el reconocimiento del derecho a las prestaciones de desempleo (Convenio 102 de la OIT, apartado aún no reconocido por México)

Para apoyar el acceso a alimentos, en el corto plazo es indispensable mantener activos los comedores comunitarios –con las medidas de protección correspondientes- y distribución de despensas.

Y ... ¿en perspectiva?

El desarrollo de las cadenas agroalimentarias globales han seguido una ruta similar a las de otros sectores, si bien los procesos productivos no tienen la misma flexibilidad para distribuirse en espacios diferentes y distantes. Con todo, las empresas comercializadoras tienen la capacidad de abastecer sus mercados con productos frescos de prácticamente todo el mundo; el consumidor disfruta tener fruta de todo tipo todo el año con el apoyo de la tecnología que ha aumentado la vida de anaquel.

⁴ CONEVAL (2020), *La política social en el contexto de la pandemia por el virus SARS-CoV-2 (COVID-19) en México*, 11 de mayo.



La materias primas para la industria alimentaria también tienen orígenes nacionales y regionales distintos. En su caso, la diversidad de productos es, relativamente, aparente. Son “variaciones de un mismo tema” con adiciones de azúcares, saborizantes, sodio, grasas y otros componentes. En cambio la biodiversidad, base de la alimentación, ha disminuido drásticamente, y hoy el 90% de los requerimientos calóricos y de proteínas se cubren con 15 tipos de cultivos y ocho especies de animales domésticos. La mitad de la ingesta de energía de origen vegetal proviene de tres especies: trigo, arroz y maíz.⁵

En México se ha generalizado un modelo de consumo común a muchas sociedades en el mundo. Investigaciones recientes que han combinado la nutrición con el medio ambiente, (Lancet 2019)⁶ concluyen que son indispensables cambios en la dieta que sean benéficos para la salud y para el medio ambiente. Gráficamente, la mitad de un “plato de salud planetaria” debería consistir en verduras y frutas; la otra incluiría principalmente granos enteros, fuentes de proteína vegetal, aceites vegetales insaturados y pequeñas cantidades de proteínas de origen animal. Esto supone más que duplicar el consumo de alimentos saludables como frutas, verduras, legumbres y frutos secos, y una reducción de más del 50% en el consumo mundial de alimentos menos saludables como los azúcares añadidos y la carne roja.

Esta reflexión, muy válida, requiere para su aplicación considerar dos cuestiones clave: las desigualdades y las carencias nutricionales de grupos específicos de la población. Y el costo. Por ahora el costo de las calorías de baja calidad son inferiores. México es un gran productor – y exportador- de frutas y verduras, pero el consumo nacional promedio está por debajo de las recomendaciones. ¿cadenas cortas de producción?, ¿estímulo a mecanismos de producción urbana?

Desde la perspectiva de los recursos naturales y el modelo de producción, un informe reciente del IPCC (2020)⁷, recuerda que el aumento en la productividad y la ampliación de áreas bajo cultivo y pastizales ha permitido obtener más alimentos para una población creciente. Estos cambios han contribuido también a aumentar las emisiones de gases de efecto invernadero, a la pérdida de ecosistemas naturales y a menguar la biodiversidad. Al tiempo que contribuye al cambio climático, la producción agropecuaria padece sus efectos. La presión de sistemas de producción intensivos sobre los recursos naturales, tierra, agua, bosques, está minando la base de la producción. La erosión de los suelos que supera con creces el tiempo necesario para su formación, es un indicio de la no sostenibilidad de los modelos de producción y consumo dominantes en el mundo, México incluido.

Las personas que padecen enfermedades crónicas –muchas de ellas asociadas a una mala alimentación- son más susceptibles al contagio del Covid-19. Esta relación plantea con claridad la disyuntiva: ¿seguiremos comiendo y produciendo alimentos de la misma forma, bajo el mismo esquema?, o, nos proponemos seriamente la meta de hambre cero de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y damos pasos para la construcción de sistemas alimentarios que sean sustentables por el uso de los recursos naturales en el contexto del cambio climático, saludable por

⁵ Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio).

⁶ Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems, 2019, January, <https://www.thelancet.com/commissions/EAT>

⁷ IPCC, Intergovernmental Panel on Climate Change 2019. *Climate Change and Land*. Summary for Policymakers.



el tipo de alimentos que ofrece, de calidad e inocuos, y equitativos por el acceso de todos a los alimentos.



Para conocer más, visita www.centrotepoztlan.org

  @CentroTepoztlan

