



Blog del IICA (/)

SEMBRANDO HOY LA AGRICULTURA DEL FUTURO

INICIO (/)

COVID19 (/BLOG/COVID19)

ENGLISH (/EN/NODE/98)

Inicio (/) > Blogs (/blog) > jarias's blog (/blog/36)

> ¿Es viable o sostenible el consumo de alimentos producidos localmente?

(https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://blog.iica.int/blog/es-viable-o-sostenible-consumo-alimentos-producidos-localmente&title=¿Es viable o sostenible el consumo de alimentos producidos localmente?)

(http://twitter.com/share?text=¿Es viable o sostenible el consumo de alimentos producidos localmente? &url=https://blog.iica.int/blog/es-viable-o-sostenible-consumo-alimentos-producidos-localmente)

(https://wa.me/?text=https://blog.iica.int/blog/es-viable-o-sostenible-consumo-alimentos-producidos-localmente)

(http://www.linkedin.com/shareArticle?url=https://blog.iica.int/blog/es-viable-o-sostenible-consumo-alimentos-producidos-localmente&title=¿Es viable o sostenible el consumo de alimentos producidos localmente? &source=https://blog.iica.int/blog/es-viable-o-sostenible-consumo-alimentos-producidos-localmente)

¿Es viable o sostenible el consumo de alimentos producidos localmente?

Última actualización: Octubre 14, 2020

Colaboradores

Joaquín Arias (/taxonomy/term/10)

Kelly Witkowski (/taxonomy/term/50)

Hugo Chavarría (/taxonomy/term/11)



Fuente: Ferias vecinales en Montevideo Uruguay, por Daniel Rodríguez (IICA)



“Con los balances adecuados de sus efectos económicos, sociales y ambientales es posible que la alimentación sea más rica, nutritiva, abundante y asequible si se combinan estrategias de consumo y producción local, el comercio internacional y el fomento de cadenas regionales”

Con la pandemia del COVID19 surge, o se ha reforzado, una tendencia hacia la menor interdependencia productiva, tecnológica y comercial, y un comercio mundial menos abierto, caracterizado por tensiones comerciales y el debilitamiento de la institucionalidad del multilateralismo. No está del todo claro si esta tendencia necesariamente implica una reversión de la globalización, o una ralentización de esta, o en su lugar estamos ante el nacimiento de una nueva globalización con una gobernanza diferente, más inclinada hacia la diversificación de estrategias de producción, consumo y distribución de alimentos, la regionalización, el consumo de lo local, la inclusión y hacia la sostenibilidad.

En el proceso de configuración de esa nueva globalización conviven y a veces se contraponen filosofías de autosuficiencia alimentaria, la promoción del consumo de productos producidos localmente e iniciativas de regionalización del comercio y cadenas de valor más cortas y cercanas al consumidor.

¿Es factible abastecerse localmente de alimentos?

Empecemos por discutir ¿qué tan factible y sostenible es abastecerse de alimentos producidos localmente? Lo primero que hay que reconocer es que América Latina y el Caribe es una región de múltiples contrastes. **Países importadores netos**, como Antigua y Barbuda, San Kitts y Nevis, y Haití, que importan más de 30 dólares de alimentos por cada dólar que exportan, conviven con grandes **exportadores netos** como Argentina, Brasil y Chile, donde los superávits ascienden hasta los 10 dólares de exportaciones por cada dólar de importación de productos agrícolas y alimentarios.

Por lo tanto, las cadenas de valor agrícolas y alimentarias cumplen diferentes roles dependiendo de si el país es importador o exportador neto, y en función de esta caracterización, para algunos países abastecerse localmente, total, e incluso parcialmente, es inviable. **En países importadores netos de alimentos**, las cadenas de suministro o de valor cumplen el rol fundamental de asegurar la disponibilidad de alimentos desde fuentes mayormente externas, y **en países exportadores netos**, las

cadenas de valor funcionan, no solo para viabilizar el abastecimiento interno de alimentos, sino también y fundamentalmente, para fortalecer el posicionamiento del país en mercados internacionales y regionales de exportación.

En lo que se refiere al posicionamiento internacional, **varios países de América Latina son líderes en cadenas de valor globales**. Por ejemplo, **México** lidera el comercio mundial de productos como aguacate (43 por ciento de las exportaciones mundiales) y de tomate (24 por ciento); **Costa Rica** lidera las exportaciones de piña (50 por ciento), **Ecuador** las exportaciones de banano (26 por ciento); **Chile** lidera las exportaciones mundiales de uvas (15 por ciento), y de arándanos (20 por ciento); **Brasil** lidera en el mercado mundial de soja (44 por ciento), de carne de pollo (25 por ciento), de café (15 por ciento), de azúcar de caña (38 por ciento), y de jugo de naranja (44 por ciento). Es evidente que una mayoría de países que consumen esos productos nunca podrían por restricciones ecológicas producirlos localmente y si tuviesen las condiciones ambientales para producirlos no lo podrían hacer de forma eficiente y sostenible.

“la producción local sola no puede satisfacer la demanda de alimentos, principalmente bajo los métodos de producción y preferencias alimentarias actuales”

Lo primero que hay que reconocer, por lo tanto, es que la producción local sola no puede satisfacer la demanda de alimentos, principalmente bajo los métodos de producción y preferencias alimentarias actuales. Un estudio reciente publicado por [Nature Food](https://www.nature.com/articles/s43016-020-0060-7) (<https://www.nature.com/articles/s43016-020-0060-7>) concluye que abastecerse localmente -especialmente en países en desarrollo- no es viable para la mayoría. Ellos estimaron que **menos de una tercera parte de la población mundial** podría actualmente satisfacer su demanda de alimentos producidos localmente (en un radio de 100 km). Solo **27 por ciento de la población mundial** puede obtener cereales de grano de climas templados, como el trigo, la cebada y el centeno, dentro de un radio menor a los 100 kilómetros, y 28 por ciento para el arroz. Estos porcentajes disminuyen aún más si se tratase de cereales, raíces, frijoles y maíz de origen tropical (productos de gran importancia en la dieta de los países latinoamericanos y caribeños).

¿Acaso el consumo de alimentos producidos localmente es necesariamente más sostenible?

“La evidencia apunta a que lo local no es necesariamente equivalente a sostenibilidad una vez que se toman en cuenta los múltiples factores que deben contemplarse en el análisis”

Reconociendo las diferencias entre países, está claro que el abastecimiento local de productos agrícolas y de alimentos tiene muchos beneficios, entre ellos, asegurar que los productores tengan un mercado donde vender sus productos aunque no es seguro que sea a un mejor precio, además de alimentar un sentido de comunidad. Sin embargo, no hay que olvidar que la sostenibilidad de producir y vender localmente debe ser no solo vista desde lo económico, sino también desde lo social y ambiental.

La evidencia apunta a que lo local no es necesariamente equivalente a sostenibilidad una vez que se toman en cuenta los múltiples factores que deben contemplarse en el análisis. No podemos, por ejemplo, mirar únicamente el ahorro en transporte y decir que por ello el consumo de lo local es más sostenible. Esto porque la sostenibilidad va a depender de **cómo el alimento es transportado**: ¿es por avión, bote, o camión? El transporte marítimo genera de 25 a 250 veces menos emisiones que los camiones, y el transporte aéreo genera emisiones en promedio cinco veces mayores que el transporte por tierra (Bellmann, 2020 (<https://www.chathamhouse.org/2020/04/privileging-local-food-flawed-solution-reduce-emissions>)) Se estima que un consumidor británico que viaja 10 kilómetros para comprar un kilogramo de producto fresco va a generar proporcionalmente más gases de efecto invernadero que el transporte aéreo del mismo kilogramo producido en Kenya.

Tomando como ejemplo el caso de los Estados Unidos, los alimentos viajan en promedio 8 mil kilómetros hasta llegar al consumidor, y sin embargo, las emisiones por transporte representan tan solo 11 por ciento de las emisiones totales generadas desde la producción hasta el consumo final (Bellmann, 2020 (<https://www.chathamhouse.org/2020/04/privileging-local-food-flawed-solution-reduce-emissions>)). Esto hace que las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) de las prácticas de producción sean mucho más importantes que la huella generada por el transporte de alimentos a la hora de determinar sustentabilidad relativa de lo producido local o internacionalmente.

Por lo tanto, el énfasis para concluir si el consumo de productos es o no sostenible no debe basarse solo en el transporte, sino más bien en cómo son producidos (sea local o internacionalmente) esos productos. Es decir, dónde se producen los alimentos adquiere una relevancia menor.

El consumo de carne de bovino en el Reino Unido sirve para ilustrar este punto. Un estudio muestra que consumir carne producida en pasturas de Nueva Zelanda es “más verde” que consumir carne producida localmente, donde las dietas de los animales se basan en piensos o suplementos.

Otro estudio (Bellmann, 2020 (<https://www.chathamhouse.org/2020/04/privileging-local-food-flawed-solution-reduce-emissions>)) encontró que lo local no es siempre mejor en términos de emisiones de GEI. Por ejemplo, las manzanas británicas almacenadas en frío por diez meses generan casi dos veces más emisiones que el transporte de las manzanas por mar desde Suramérica hasta el Reino Unido.

“el énfasis para concluir si el consumo de alimentos es o no sostenible debe ponerse en cómo son producidos y no tanto en dónde se producen”

Varios componentes de la huella ambiental deben tomarse en cuenta a la hora de consumir alimentos producidos localmente

Hay varios elementos positivos y negativos al balancear **diferentes componentes de la huella de carbono ambiental**, como son el **agua**, el **suelo**, la **biodiversidad** y las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI). Algunas veces lo que es bueno desde el punto de vista de los GEI es peor desde la perspectiva de la biodiversidad. La realidad es que usualmente las mediciones de sostenibilidad no son necesariamente comparables entre diferentes geografías sino se toma en cuenta el contexto local. Por ejemplo, comprar soja o espárragos - cultivos que tienden a tener una huella de agua muy alta- producidas localmente no es más sostenible si estos productos son cultivados en áreas escasas en agua. Por lo tanto, sería mucho mejor abastecerse de estos productos desde lugares más lejanos si son producidos en áreas relativamente más abundantes en agua.

Un factor que puede ayudar a la comparación entre productos es **la intensidad de las emisiones de gases de efecto invernadero**, por ejemplo, de la producción de carne bovina. La carne bovina producida en los Estados Unidos tiende a tener una intensidad o huella entre 5 y 25 kg de CO₂e/kg (dióxido de carbono equivalente por kilogramo) de proteína, mientras que la carne producida en buena parte de África Subsahariana tiene una huella de más de 1000 kg de CO₂e por kilogramo de proteína.

Un ejemplo más es que las emisiones de CO₂ del etanol argentino exportado a la Unión Europea son aproximadamente 70 por ciento menores que lo que establece la norma europea. El biocombustible argentino genera 26 gramos de dióxido de carbono por megajoule (g de CO₂/MJ) que se compara con la norma europea de 83.3 g de CO₂/MJ (INTA, 2018 (<https://intainforma.inta.gob.ar/el-biodiesel-argentino-emite-un-70-menos-de-gei/>)).

Hay alternativas sostenibles para aumentar el consumo de productos agrícolas y alimentos producidos localmente

A pesar de lo inviable que resulte ser para la mayoría de países depender únicamente de lo producido

localmente, existen alternativas tecnológicas que pueden ayudar a aumentar la producción local y reducir la interdependencia comercial, a la vez que los sistemas agrícolas y alimentarios se vuelven más productivos, resilientes y sostenibles.

En este sentido, la bioeconomía ofrece respuestas para tomar mayor ventaja de los **recursos biológicos** en la producción de alimentos, energía, fibras y otros bioproductos para las industrias de químicos, cosméticos y medicinales.

Mediante el uso de nuevas ciencias y tecnologías, la bioeconomía tiene como objetivo sumar el máximo valor posible a la **biomasa primaria y residual** generada por las actividades agrícolas, ganaderas, forestales, marítimas, etc.

Con ello se promueve no solo una mayor disponibilidad de alimentos en los territorios, sino también ofrece nuevas opciones para la producción de otros bioproductos de alto valor agregado. Además, dado que esta nueva **industrialización de la biomasa** debe llevarse a cabo en los territorios (por criterios de rentabilidad empresarial), la bioeconomía promueve la generación de empleo, ingresos y vinculación con otras industrias locales, contribuyendo al desarrollo socioeconómico local.

El desarrollo de la bioeconomía es de vital importancia para América Latina y el Caribe donde la **biomasa residual** puede representar hasta el 50% del peso de la caña de azúcar, café, suero o frutos cítricos, y donde se desperdician alrededor de 127 millones de toneladas de alimentos al año (55% de frutas y verduras; 40% de raíces y tubérculos, 20% de oleaginosas, legumbres, lácteos o cereales, etc.).

El balance necesario

Ante las alternativas de consumir lo que se produce localmente o promover un comercio internacional más abierto, transparente e integrado, queda claro que lo que hay que promover son los balances adecuados entre ambas estrategias, tomando en cuenta los múltiples factores económicos, sociales y ambientales que determinan si el consumo de lo producido localmente o internacionalmente hará que los sistemas agrícolas y alimentarios de América Latina y el Caribe se vuelvan más resilientes, eficientes y sostenibles.

Lo cierto es que se ha construido un sistema de comercio global en el que los cereales, los productos frescos, las carnes, el pescado, etc., se extienden por todo el mundo para alimentar a las poblaciones hambrientas. Esto es por supuesto bueno para toda la industria y para el mundo.

Sin demérito de que es posible y necesario aumentar el consumo de lo local, sabemos que no es viable para todos los países y localidades, ni en todos los productos, ni es necesariamente sostenible. Por suerte hay muchos avances que han hecho los mismos agricultores, las empresas de alimentos y los proveedores de logística, para ayudar a movilizar los alimentos por todo el mundo de una manera eficiente, segura y sostenible. Esto no implica dejar de reconocer que debido a las disrupciones causadas por la pandemia del COVID-19 en las cadenas de valor globales, aunque han sido menores en el sector de alimentos, es en algunos casos necesario reducir la interdependencia comercial, promover

cadenas de valor más cortas y mejorar el comercio intrarregional, principalmente de productos de necesidad básica.

Como vimos, el consumo de productos de origen internacional no solo ayuda a la salud y el bienestar de los consumidores, sino que también ayuda al productor de aguacate en México, al productor de banano en Ecuador, al productor de piña o café en Costa Rica, al productor de cítricos en Brasil y a la uva y el arándano de Chile, más los beneficios en las comunidades y cadenas de suministro que dependen de estos productos.

Cuando resulte viable y sostenible, ciertamente hay beneficios para la producción y el consumo de lo local, para lo cual existen nichos de comercialización y nuevas tecnologías como la agricultura urbana y vertical, y la bioeconomía que lo facilitarán.

Con los balances adecuados de sus efectos económicos, sociales y ambientales es posible que la alimentación sea más rica, nutritiva, abundante y asequible si se combinan estrategias de consumo y producción local, el comercio internacional y el fomento de cadenas regionales. Todo ello hacia una diversificación de estrategias que no solo harán que los sistemas agrícolas y alimentarios sean más resilientes, sino también lograremos que el uso de recursos escasos, como el agua, el suelo y la biodiversidad sea más eficiente para el bienestar y la buena salud de todos.

“el consumo de lo local no es necesariamente sostenible”



Joaquin Arias es PhD en economía agrícola, técnico especialista internacional del Centro de Análisis Estratégico (CAESPA) del IICA, con sede en Panamá.



Kelly Witkowski es Máster en Recursos Naturales de la American University y en Relaciones Internacionales de la Universidad para la Paz (Costa Rica). Actualmente es Gerente del Programa de Cambio Climático y Recursos Naturales del IICA.



Hugo Chavarría es Máster en Comercio Internacional del Centro Internacional de Política Económica (UNA) y egresado de Licenciatura en Economía de la Universidad de Costa Rica (UCR). Actualmente es Gerente del Programa de Bioeconomía y Desarrollo Productivo del IICA

Nota: Las opiniones expresadas en este blog son responsabilidad del autor y no reflejan necesariamente la opinión del IICA.

Si tiene preguntas o sugerencias de mejora del BlogIICA favor contactar a los editores: [Joaquín Arias \(mailto:joaquin.arias@iica.int\)](mailto:joaquin.arias@iica.int) y [Viviana Palmieri. \(mailto:viviana.palmieri@iica.int\)](mailto:viviana.palmieri@iica.int)

Blog tags

[PERSPECTIVAS-COVID-19 \(/tags/perspectivas-covid-19\)](/tags/perspectivas-covid-19)

[COMERCIO-COVID19 \(/tags/comercio-covid19\)](/tags/comercio-covid19)

[COMERCIALIZACIÓN-COVID-19 \(/tags/comercializacion-covid-19\)](/tags/comercializacion-covid-19)

COMENTARIOS DEL BLOG

[¿Es siempre competitivo producir localmente? \(/comment/368#comment-368\)](/comment/368#comment-368)

👁 [RESPUESTA \(/COMMENT/REPLY/NODE/98/FIELD_BLOG_COMMENTS/368\)](/comment/reply/node/98/field_blog_comments/368)

Alejandra Bentancur

Sáb, 17/10/2020 - 08:12

El énfasis para concluir si el consumo de productos es o no sostenible debería basarse en dónde son producidos hoy, cómo son producidos (en qué condiciones y con qué sistemas) y de querer replicarlo localmente, ¿es viable hacerlo en las mismas condiciones? ¿y qué actividades dejarían de realizarse