

PLAN DE CONTINGENCIA ALIMENTARIA COVID 19 LAVALLEJA 2020

**Respuesta Interinstitucional ante
quiebre de las cadenas de suministro**



**Aporte del Equipo de
Diputación del FA de Lavalleja
Sr. Javier Umpiérrez - Ing. Agri.
Pablo Fuentes**

Plan de Contingencia Alimentaria COVID19 Lavalleja 2020

Resumen

Ante una posible emergencia alimentaria, que podría llegar a ocurrir en el corto-mediano plazo (seis meses a un año), aquí se propone un Plan de Contingencia (Cruz Roja, 2008) Alimentaria para el departamento de Lavalleja. Que intenta vincular a distintas organizaciones e instituciones, tanto públicas como privadas, detrás de una red activa de contingencia inmediata.

El núcleo duro de este plan es poner a disposición del departamento todas aquellas tierras de las distintas instituciones públicas radicadas en el departamento (unidades militares, tierras de OSE, UTE, ANTEL y otros entes u organismos Estatales), para destinarlas al cultivo de ciertas hortalizas de rápido crecimiento que se enlistarán abajo, siguiendo criterios de celeridad temporal, facilidad de cultivo y propiedades nutricionales.

El rol coordinador central, lo llevará adelante la Intendencia Departamental, con la adquisición o preparación de semillas y la presentación del plan a los organismos correspondientes, tal cual lo mandata la Constitución Nacional y la Ley Orgánica Municipal (Ley Nº 9.515).

Estimamos que la posibilidad de que pueda surgir una situación de esta naturaleza es muy baja (menos del 9% de probabilidad de ocurrir), pero debemos ser precavidos y estar preparados en caso de que el peor escenario se presente.

No se pretende generar alarmismo con este plan, lejos de eso, queremos que existan los mecanismos preparados, para generar tranquilidad en caso de darse el peor escenario posible.

Objetivos

- 1- Mantener la suficiencia alimentaria del departamento, en caso de escasez o falla en la cadena de suministro ante la actual crisis económica, que puede verse potenciada por la situación vírica mundial, ocasionada por el COVID 19
- 2- Contar en el corto plazo, máximo 50 días (tiempo en el que desde el corte de suministros hasta la racionalización de los alimentos comienzan a escasear de forma que ponga en peligro la vida humana), con la operativa logística y productiva necesaria para alimentar a unas cinco mil personas (8,5% del total de la población según Censo del 2011)
- 3- Generar una cadena interinstitucional activa, entre las principales organizaciones e instituciones (públicas y privadas) departamentales, para actuar de inmediato ante una crisis alimentaria extraordinaria

El Escenario Internacional

Como es bien sabido, el COVID 19 es una pandemia con un potencial de daño económico formidable al mundo (Smith y Kavitha, 2020), naciones enteras están viendo paralizados sus motores productivos y ha puesto en jaque al comercio internacional.

Existen miedos razonables para creer que las cadenas logísticas mundiales podrían verse afectadas, luego de que el COVID19, demostrara que la actual interdependencia industrial y alimentaria global, puede fallar ante una crisis como la actual (Kilpatrick, 2020).

Los esfuerzos de las naciones por combatir la expansión de la enfermedad, pasan mayoritariamente por la reducción de la movilidad urbana y por ende del contacto entre seres humanos, como resultado negativo esperado y planificado de ello, las economías del mundo se están viendo afectadas severamente (Pirnia, 2020). Nuestro país y en particular nuestro departamento, no es ajeno a dicha realidad. Lo cual nos exige un esfuerzo inteligente por posicionarnos frente al mundo ante este complejo y duro panorama global.

Países que son potencia económica como España (Vargas y de Antonio, 2020) e Italia (Askew, 2020), están enfrentando en algunos casos, el desabastecimiento de productos de primera necesidad, como lo son algunas clases de alimentos y medicamentos. Esto representa un riesgo considerable a enfrentar, viendo esta realidad, se hace necesario trabajar en acciones dirigidas de forma estratégica a contener las posibles consecuencias de contar con un mercado global reducido y un apagón productivo regional o incluso global. Si bien es cierto que el riesgo de que tal acontecimiento se presente de dicha manera extrema es bajo (estimamos menos de 9% de probabilidad de ocurrir el suceso). Siempre resultará conveniente contar con los elementos activos suficientes como para frenar o mitigar los resultados provenientes de este momento histórico de la humanidad que nos obliga a mirar al pasado.

Tampoco podemos ignorar que este año viene siendo especialmente complejo para los productores agropecuarios por condiciones climáticas desfavorables, como lo es la sequía que está afectando a nuestro país desde hace varios meses (Presidencia, 2020).

Revisando el pasado podremos encontrar algunos elementos que permitan entender la alerta que aquí se presenta. Durante la peste negra que tuvo su cenit en el año 1353 (Benedictow, 2011), de las personas que murieron, los que no lo hicieron por la enfermedad en sí misma, murieron por el hambre que provino luego. Resultado de que la economía y capacidad productiva de todo el continente europeo quedó en ruinas.

Lejos de volver a ocurrir nuevamente en la historia un escenario similar, sí podríamos enfrentar una parálisis productiva que llevara a la escasez de productos alimentarios (Candia, 2020). Las experiencias modernas de hambre y escasez presentes en Venezuela (BBC, 2020) y en el continente africano (El País, 2020), nos enseñan que siempre es posible enfrentarse a un problema de esa magnitud, si las condicionantes mínimas suficientes se llegasen a aparecer.

Ante la posible amenaza que se ha planteado, se cree conveniente actuar de forma inteligente, con el presente Plan de Contingencia Alimentaria a la vista, en caso de necesitar su aplicación inmediata para salvaguardar en las mejores condiciones posibles, el recurso humano del Departamento de Lavalleja.

Marco legal

En el Artículo 276 de la Constitución de la República se menciona que "Corresponde al Intendente representar al departamento en sus relaciones con los Poderes del Estado", texto que jerarquiza un artículo ya previamente existente en la Ley Orgánica Municipal (Ley Nº 9.515), en el Artículo 36 de la misma, Numeral 2º, el cual afirma que al Intendente corresponde "dirigir a los Poderes Públicos las peticiones que tuviese por convenientes, relativas al bien general del país y al particular del Departamento".

Lo que significa, que toda acción que propendiere a velar por el bienestar del departamento, es responsabilidad directa del premier gobernante departamental. El corpus legal uruguayo

habilita, por lo tanto, a que el/la Intendente presente iniciativas como esta, a los organismos públicos e incluso privados correspondientes.

Así mismo la Ley Marco de Defensa Nacional, establece que es responsabilidad de todos los habitantes de la República, tanto civiles y militares, el cuidado de los recursos vitales de la nación y que debemos colaborar para “generar las condiciones para el bienestar social, presente y futuro de la población.” Ya que “La Defensa Nacional constituye un derecho y un deber del conjunto de la ciudadanía”, y por tanto, es prioridad colaborar interinstitucionalmente para salvaguardar el bienestar colectivo de amenazas, como lo puede ser la falta de recursos alimentarios, que lógicamente pondrían en peligro el normal desarrollo de la vida humana (Artículo Nº 7 de la Constitución de la República).

Idea Central

Ante un hipotético escenario de catástrofe en la evolución de la problemática global que ha suscitado el COVID 19, que interrumpa el normal abastecimiento de los alimentos en los locales de suministro de los mismos, necesitamos contar con una red de actores públicos como privados comprometidos, organizados y listos para actuar ante dicha situación.

Para ello, se promoverá la puesta a disposición de este plan, las tierras públicas aptas para el cultivo de hortalizas, las mismas pueden considerarse: las laderas de las rutas nacionales, unidades militares y campos de las Fuerzas Armadas, tierras en manos de Colonización aún sin adjudicar, terrenos de OSE, UTE, ANTEL, Banco de la República, ANEP, Banco de Seguros del Estado, Banco Hipotecario, entre otros.

La Intendencia Departamental de Lavalleja, deberá contar con un stock de semillas, lo suficientemente abundante, como para alimentar como base mínima al 8,5% de los habitantes de Lavalleja (5.000 personas).

Los vegetales considerados para su cultivo, se han seleccionado luego de una profusa revisión de literatura pertinente, que atienden a su potencial alimenticio, rapidez y facilidad de su cultivo y cosecha. Se estimará como máximo tiempo de cosecha los 50 días, dada las características del problema a resolver y las consideraciones planteadas en los objetivos de este Plan.

La Intendencia deberá presentar este plan a todas las instituciones y organizaciones pertinentes, de manera que conozcan que existe un protocolo de acción, para asegurar la sostenibilidad alimentaria del departamento en caso de urgencia extrema.

Actores Clave



También se estima oportuno colaborar con la Facultad de Agronomía, el INIA y la Facultad de Ciencias Sociales. La primera y segunda por el conocimiento en materia de producción de alimentos y técnicas efectivas para su sostenibilidad y la tercera (FCS) por su experiencia y personal calificado en la atención de la población vulnerable.

Impacto esperado del Plan

Se espera crear en lo inmediato una red activa de actores institucionales y organizacionales del sector público y privado, que estén preparados para actuar con la inmediatez necesaria, de presentarse la peor situación estimada.

Se espera por lo tanto contar en un máximo de 50 días, con los recursos alimentarios mínimos para asegurar la correcta nutrición de la población más vulnerable del departamento.

Se busca con este plan minimizar el impacto de una posible crisis alimentaria, producto de la paralización logística, productiva y económica en el mundo, la región y nuestro país.

Contar con las reservas humanas, económicas y productivas, de forma organizada y listas para actuar en tiempo de requerimiento inmediato, nos brindará un piso de seguridad mínimo para pelear la situación amenazante, mientras se permite al Gobierno planificar acciones de largo alcance para estabilizar la situación de forma más contundente.

Reactivar la economía y capacidad productiva de un país, es una tarea compleja y debe contar con protocolos y planes subsidiarios que potencien las posibilidades de éxito en esta materia.

Hortalizas recomendadas

A continuación, se presenta una lista de 10 hortalizas recomendadas por portales nutricionales especializados en la materia (La bioguía, ecosfera, ecoagricultor y el manual "Producción de hortalizas" de la FAO (2011)):

1- Rábano

Complejidad de Cuidado: Medio

Valor Nutricional: 20 Kcal por cada 100 gramos

Vitaminas aportadas: B y C

Tiempo de Maduración para Consumo: 30 días

Proteínas: 0,7 grs
Grasas: 0,3 grs
Carbohidratos: 2,6 grs

2- Berro

Complejidad de Cuidado: Muy baja
Valor Nutricional: 17 Kcal por cada 100 gramos
Vitaminas aportadas: A, C y K
Tiempo de Maduración para Consumo: 20 días
Proteínas: 2,3 grs
Grasas: 0,2 grs
Carbohidratos: 0,3 grs

3- Arvejas

Complejidad de Cuidado: Medio
Valor Nutricional: 81 Kcal
Vitaminas aportadas: Betacarotenos (A), B y C
Tiempo de Maduración para Consumo: 40 días (mínimo)
Proteínas: 5 grs
Grasas: 0,5 grs
Carbohidratos: 8,8 grs

4- Espinacas

Complejidad de Cuidado: Medio
Valor Nutricional: 22 Kcal
Vitaminas aportadas: A, C, E, K y grupo B
Tiempo de Maduración para Consumo: 40 días
Proteínas: 3 grs
Grasas: 0,4 grs
Carbohidratos: 3,6 grs

5- Nabo

Complejidad de Cuidado: Medio
Valor Nutricional: 28 Kcal
Vitaminas aportadas: A, C, E y del grupo B (B1, B2, B3 y B6).
Tiempo de Maduración para Consumo: 40 días
Proteínas: 1 grs
Grasas: 0,2 grs
Carbohidratos: 3,2 grs

6- Rúcula

Complejidad de Cuidado: Medio
Valor Nutricional: 25 Kcal
Vitaminas aportadas: C, beta carotenos y provitamina A.
Tiempo de Maduración para Consumo: 40 días
Proteínas: 1 grs
Grasas: 0,7 grs
Carbohidratos: 3,7 grs

7- Zanahoria

Complejidad de Cuidado: Medio
Valor Nutricional: 37 Kcal
Vitaminas aportadas: C, E y K
Tiempo de Maduración para Consumo: 40 días

Proteínas: 0,9 grs
Grasas: 0,3 grs
Carbohidratos: 7 grs

8- Cebollino

Complejidad de Cuidado: Medio
Valor Nutricional: 30 Kcal
Vitaminas aportadas: C, A y K
Tiempo de Maduración para Consumo: 30 días
Proteínas: 3,3 grs
Grasas: 0,5 grs
Carbohidratos: 1,9 grs

9- Pepino (Pickles)

Complejidad de Cuidado: Medio
Valor Nutricional: 16 Kcal
Vitaminas aportadas: Grupo B
Tiempo de Maduración para Consumo: 40 días
Proteínas: 0,7 grs
Grasas: 0,1 grs
Carbohidratos: 2 grs

10- Amaranto (Hoja)

Complejidad de Cuidado: Bajo
Valor Nutricional: 391 Kcal y 5 gramos de fibra por cada 100 gramos.
Vitaminas aportadas: Posee virtualmente todas las vitaminas, minerales y otros oligoelementos necesarios para el ser humano
Tiempo de Maduración para Consumo: 50 días
Proteínas: 19 grs
Grasas: 8,1 grs
Carbohidratos: 71 grs

Vale aclarar que el Amaranto es considerado un súper alimento, debido a sus propiedades nutricionales tan amplias, es incluso usado por la NASA (Galilea, 2016) para mantener a los astronautas en óptimas condiciones nutricionales en un ambiente tan hostil como lo es el espacio exterior.

Todos los valores nutricionales (calculados cada 100 gramos) fueron consultados en los manuales “Tabla de Composición de Alimentos” de Novartis (S/F) en colaboración con la Universidad de Granada y “Manual de Nutrición y Dietética” de la Universidad Complutense de Madrid (Carbajal, 2013).

Recomendaciones

Se cree conveniente instar a la población del departamento, mediante un plan formativo virtual en el portal de la IDL y a través de sus redes sociales oficiales, a crear un curso de “agricultura en casa”, mediante macetas caseras.

Para proveerse de alimentos tales como tomates, papas, morrones y otras hortalizas de común uso, que pueden ser producidas en ambientes hogareños controlados. Incluso fomentando el trueque entre comunidades de vecinos organizados que se distribuyan la producción por tipo de hortaliza, para generar mayor eficiencia en su producción.

También se estima conveniente tomar a consideración la producción, de habas, chícharos, soja, chía y quinoa, estos dos últimos considerados súper alimentos (Pereiro 2020, Tabuena 2018), todas hortalizas ricas en proteínas, oligoelementos y nutrientes que son necesarios para fortalecer el sistema inmunitario humano.

También debe considerarse la verdolaga (Equilá, 2014) y el diente de león (Siedentopp, 2007) que son alimentos ricos en hierro y omega 3, y su producción es relativamente fácil de llevar adelante, son vegetales que crecen de forma silvestre aún en zonas urbanas.

Así mismo, se considera que dichos vegetales pueden ser procesados para producir sustitutos perfectos de carnes y lácteos.

Desafortunadamente, no se consideraron para ser incluidos en la lista anterior, pues exceden al plazo de 40 a 50 días de respuesta inmediata, que existe entre que se corta la cadena de suministros y la racionalización de los alimentos, hasta que estos comiencen a escasear de forma severa. De todas formas, debería considerarse también su cultivo, en caso de que el colapso de la cadena de suministros sea extendido.

Referencias

-Askew, Katy (2020). "Coronavirus: Europe calls for calm as food shortage fears spark panic buying"

Disponible en: <https://www.foodnavigator.com/Article/2020/03/16/Coronavirus-Europe-calls-for-calm-as-food-shortage-fears-spark-panic-buying>

-BBC (2020). "Crisis en Venezuela: 3 datos del informe de la ONU que revela la "preocupación" por el hambre en el país sudamericano"

Disponible en: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-51638281>

-Benedictow, Ole J. (2011). "La Peste Negra, 1346-1353: La historia completa". Ed. AKAL

-Candia, Javiera (2020). "FAO dijo que crisis por el covid-19 podría provocar escasez de alimentos"

Disponible en: <https://www.rockandpop.cl/2020/03/fao-dijo-que-crisis-por-el-covid-19-podria-provocar-escasez-de-alimentos/>

- Carbajal A. (2013). "Manual de Nutrición y Dietética". Universidad Complutense de Madrid

Disponible en: <https://www.ucm.es/data/cont/docs/458-2018-01-10-cap-14-alimentos-2018.pdf>

-Cruz Roja Internacional (2008). "Guía para la elaboración de planes de respuesta a desastres y de contingencia"

Disponible en: <https://www.ifrc.org/Global/Publications/disasters/disaster-response-sp.pdf>

-El País (2020). "El hambre amenaza a 45 millones de personas en el sur de África"

Disponible en: https://elpais.com/internacional/2020/01/16/actualidad/1579190496_055209.html

-Equilá, Gaspar (2014). "Cultivo y Aprovechamiento de la Verdolaga como planta nutritiva". Universidad de San Carlos de Guatemala

Disponible en: http://biblioteca.usac.edu.gt/EPS/07/07_5249.pdf

-Food and Agriculture Organization (2011). “Producción de hortalizas”

Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-as972s.pdf>

-Food and Agriculture Organization (2014). “Una huerta para todos: Manual de auto-instrucción”

Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i3846s.pdf>

-Food and Agriculture Organization (2018). “Transformar la Alimentación y la Agricultura para alcanzar los ODS”

Disponible en: www.fao.org/3/i9900es/I9900ES.PDF

-Food and Agriculture Organization(FAO) (2020). “Alimentación y agricultura sostenibles”

Disponible en: <http://www.fao.org/sustainability/es/>

-Galilea, Daniel (2016). “Amaranto, desde América al espacio”.

Disponible en: <https://www.efesalud.com/amaranto-desde-america-al-espacio/>

-INE (2011). “Censo Nacional 2011”

Disponible en: <http://www.ine.gub.uy/censos-2011>

-IMPO (1935). “Ley Orgánica Municipal”

Disponible en: <https://www.impo.com.uy/bases/leyes/9515-1935>

-Kilpatrick, Jim (2020). “COVID-19: Managing supply chain risk and disruption”

Disponible en: <https://www2.deloitte.com/global/en/pages/risk/articles/covid-19-managing-supply-chain-risk-and-disruption.html>

-Novartis (S/F) “Tabla de Composición de Alimentos”. Universidad de Granada

Disponible en: <https://farmacia.ugr.es/nutrire/tabla/pdf/tabla.pdf>

-Parlamento Nacional (2010). “Ley Marco Defensa Nacional”

Disponible en: <https://legislativo.parlamento.gub.uy/temporales/leytemp123663.htm>

-Parlamento Nacional (2020). “Constitución de la República Oriental del Uruguay”. Ed. Vigente

Disponible en: <https://parlamento.gub.uy/documentosyleyes/constitucion>

-Pereiro, Romina (2020). “Por qué la quinoa es considerada un superalimento”

Disponible en: <https://www.infobae.com/tendencias/2020/02/28/por-que-la-quinoa-es-considerada-un-superalimento/>

-Pirnia, Garin (2020). “How Italian Food Imports In The U.S. Will Be Affected By Coronavirus”

Disponible en: https://www.huffpost.com/entry/italian-food-imports-united-states-coronavirus_15e711959c5b6eab7793dc121

-Presidencia de la República (2020). “Ganadería declaró emergencia agropecuaria por sequía en cinco departamentos del sur del país”

Disponible en: <https://www.presidencia.gub.uy/comunicacion/comunicacionnoticias/buffa-emergencia-agropecuaria>

-Tabuenca, Elia (2018). “Chía, el superalimento con multitud de beneficios para tu organismo”

Disponible en: <https://muysaludable.sanitas.es/nutricion/chia-superalimento-multitud-beneficios-organismo/>

-Siedentopp, U (2007). “Nutrición: el diente de león”. El Sevier

Disponible en: <https://www.elsevier.es/es-revista-revista-internacional-acupuntura-279-pdf-13108647>

-Smith, Richard y Hariharan, Kavitha (2020). “This is the impact of the Coronavirus on business”

Disponible en: <https://www.weforum.org/agenda/2020/02/why-is-coronavirus-a-global-business-risk/>

-Vargas, Roberto y de Antonio, Javier (2020). “La cadena de suministro de alimentos, en riesgo: ¿puede haber desabastecimiento?”

Disponible en:
<https://www.larazon.es/economia/20200319/a23i4p2iofbwaha4tx34j3ln3be.html>

-Zoppolo, Roberto et al (2008). “Alimentos en la huerta: Guía para la producción y consumo saludable”. INIA

Disponible en:
http://www.inia.org.uy/publicaciones/documentos/ee/090305_alimentos_en_la_huerta.pdf

Redactor Responsable:

Pol. Ramiro García Pereira

Colaboración Técnica:

Ing. Agri. Pablo Fuentes

Ec. Gonzalo Rezk

Soc. Nicolás Bruno Guedes

Pol. Santiago Machín Pouso

Sr. José Ramírez

Sr. Javier Umpiérrez

Lavalleja 2020.