

Agenda de Investigación: El Sistema de Frutas y Vegetales Frescos

William H. Friedland y David Goodman

Un taller sobre globalización del sistema de frutas y vegetales frescos (FFV) reunió a algunos estudiosos de diversos países del mundo en la Universidad de California en Santa Cruz. El sistema de Frutas y Vegetales Frescos se ha convertido realmente global, como lo evidencia (1) la erosión del carácter estacional del consumo y (2) la expansión del inventario de productos. Esto ha llevado al desarrollo de una agricultura de exportación no tradicional en el Hemisferio Sur, la cual a su vez ha tenido diversas consecuencias sociales, ambientales y económicas, no encontrándose todas estas características reunidas a la vez en las distintas localidades de producción. El segmento distribución del sistema de Frutas y Vegetales Frescos, donde las cuestiones ambientales relacionadas con la intensidad energética y el inmenso volumen de empaquetamiento están adquiriendo cada día mayor importancia, está dominado por un grupo pequeño de grandes corporaciones transnacionales, pero es el sector mercadeo el que parece en efecto manejar el sistema total. Existe una agigantada demanda de estos productos a causa del aumento de los niveles de salud y la educación nutricional, el interés por consumir productos sanos, la preocupación por alimentos no contaminados y la edad de las poblaciones en los países industriales avanzados. Del taller surgió un creciente reconocimiento de la necesidad de sistematizar el análisis del sistema de Frutas y Vegetales Frescos a través de una red de investigadores y la definición de una agenda de investigación que incluiría otros puntos, como por ejemplo, las condiciones ambientales y ecológicas y otras disciplinas como la geografía y la economía del transporte.

Los autores son profesores en la Universidad de California en Santa Cruz. **William H. Friedland** ha estado trabajando activamente en el desarrollo de la sociología de la agricultura y ha escrito muchos libros y artículos sobre este tema. **David Goodman** ha escrito muchos trabajos sobre medio ambiente y sustentabilidad en Latinoamérica.

Introducción

En diciembre de 1991 se realizó en la Universidad de California en Santa Cruz un taller sobre la globalización del sistema de frutas y vegetales frescos (FVF). Este taller, el cual surge como resultado de la discusión que existe actualmente sobre el consumo de frutas y vegetales frescos en los países industriales avanzados, fue convocado por los autores de trabajos que se han venido realizando en esta área para establecer una agenda amplia para investigaciones futuras. Los fondos para el taller fueron aportados por la División de Estudios para Graduados de la Universidad de California en Santa Cruz y el Centro Norte-Sur, el cual ayudó a facilitar la participación de estudiosos de Europa y otros países del mundo.

El taller fue organizado en torno a tres segmentos básicos: producción, distribución y mercadeo, con otros segmentos adicionales relacionados con el desarrollo científico y tecnológico y las regulaciones internacionales sobre tratados comerciales. De los tres segmentos principales la exposición más extensa y prolongada correspondió al segmento producción. Se logró una buena cobertura geográfica con la participación de investigadores que han estado realizando estudios en México, América Central, Brasil, y Chile.

Los esfuerzos hechos para incluir una representación de África y Asia no tuvieron éxito. Kenia y Zimbabwe son dos localidades importantes de producción para el mercado europeo y Malasia y Tailandia son igualmente

importantes, desde el punto de vista regional, para Japón y Hong Kong, así como también para los mercados europeo y norteamericano por algunos productos dirigidos a éstos.

Examen de las Investigaciones Existentes: Exposiciones Realizadas en el Taller.

El sistema de frutas y vegetales frescos (FVF) se ha convertido en un sistema realmente global, en el sentido de que ahora involucra a todos los continentes en una red de producción y distribución. Sin embargo, este sistema está desarrollado en forma desigual, con un consumo orientado principalmente a los países industrializados de altos ingresos, en forma clara en Europa Occidental, Norte América, Japón y Hong Kong. Adicionalmente, el comercio de frutas y vegetales frescos continúa siendo entre estas naciones, o en forma fuertemente intrarregional, como es el caso de la Comunidad Europea y el área emergente de libre comercio en América del Norte. A la vez, el grueso de las frutas y vegetales frescos es producido en Estados Unidos y en la Comunidad Europea para su propio consumo.

Lo que ha extendido el sistema ha sido (1) la erosión del carácter estacional de consumo a través de fuentes internacionales, de forma tal que ahora las frutas y vegetales fresco se encuentran disponibles en los mercados durante todo el año; y (2) la expansión del inventario de productos. En primer lugar, la producción fuera de estación en las latitudes medias y en el Hemisferio Sur ha creado el desarrollo de una categoría denominada «agricultura de exportación no tradicional» (AENT) en localidades tales como Centro América, Chile y Argentina, Kenia y Zimbabwe, países que ahora embarcan melones, habichuelas, uvas, frutas delicadas y otros productos agrícolas que anteriormente los mercados no tenían dis-

ponibles durante los meses de invierno. En segundo lugar, un número de «nuevos» productos o sólo conocidos por etnias limitadas, se encuentran ahora ampliamente disponibles, incluyendo en éstos decenas de «nuevos» productos tropicales como la carambola, pomarrosas chinas (litchis) y muchos otros que ahora se pueden encontrar en los supermercados y tiendas de alimentos en todos los países de altos ingresos.

Las consecuencias de la producción de la agricultura de exportación no tradicional son diversas, pero incluyen las siguientes: Junto con los nuevos métodos de producción se introducen las preocupaciones acerca de las perturbaciones sociales experimentadas por los productores nativos, tales como nueva forma de relaciones, efectos sobre la tenencia de la tierra, problemas que surgen de la inestabilidad de los arreglos contractuales con los compradores de productos, consecuencias ambientales a causa del uso de químicos como fertilizantes y problemas dentro de las familias como resultado de la introducción de nuevas divisiones del trabajo para los diferentes sexos, así como el surgimiento de una nueva categoría de empresas con poco interés en la producción local y listas para mudarse a otros lugares de producción y abandonar los compromisos contraídos localmente y el surgimiento en pequeña escala de movimientos de microrresistencia antagonistas a la agricultura de exportación no tradicional, además de otras consecuencias.

No todas estas consecuencias se encuentran a la vez en todas las localidades de producción. Lo que surgió de las exposiciones y discusiones en el taller fue el reconocimiento de la necesidad de sistematizar el análisis de las consecuencias y tratar de lograr un panorama más claro de las condiciones que crean algunas de las consecuencias en ciertas localidades pero no en otras. Al respecto, hubo unanimidad en cuanto a que se hace necesaria

una investigación comparativa *sistemática*, dentro de la cual las diferentes experiencias locales puedan ser comparadas en forma más circunstanciada con las de otras localidades.

La producción es sólo una parte del sistema de frutas y vegetales frescos; el segmento distribución representa otra parte, estando éste dominado por grandes corporaciones transnacionales. Este segmento, el cual se encuentra en etapa de transición, está económicamente concentrado y las firmas dentro del mismo se caracterizan por una inestabilidad considerable, con altas tasas de adquisición, así como también por bancarrotas espectaculares de las empresas más grandes y el surgimiento de otras firmas estables como jugadores claves.

Aún cuando el tema no fue totalmente cubierto por los trabajos presentados en el taller, la discusión reveló la gran importancia de los asuntos ambientales en el sistema de distribución. Sobresalen aquí dos puntos: el primero es el reconocimiento de la intensidad energética del segmento de distribución a causa de la distancia a través de la cual los productos del sistema FVF son llevados y la necesidad de mantener una cadena de refrigeración para mantenerlos frescos desde que salen del productor hasta que llegan al consumidor. El segundo punto tiene que ver con el enorme volumen de materiales de empaquetamiento requerido para el transporte de los productos, algo que ha dado lugar a la legislación Topfer en Alemania, la cual exige ya sea material de empaquetamiento reciclable o que los encargados de embarcar los productos paguen el costo de eliminación del material de desecho. Futuras contribuciones sobre estos temas serán de mucho valor.

La sección mercadeo parece que es la que en efecto dirige el sistema total. Los elementos críticos tienen que ver con el aumento en la demanda de frutas y vegetales frescos debido a los niveles de salud en aumento, la educación nutricional, el interés por consumir alimentos

saludables, no contaminados y el envejecimiento de las poblaciones en las naciones industriales avanzadas. Los actores claves, sin embargo, son las cadenas de supermercados en Europa Occidental, Escandinavia y América del Norte, dando cuenta de la participación dominante del mercado. Estas cadenas actualmente manejan enormes volúmenes de frutas y vegetales frescos, siendo reconocidas como grandes centros de beneficio en tiendas de alimentos al detal. Aún más, las cadenas (o como se les llama en el Reino Unido «Múltiples») se han convertido en una fuerza estimuladora de las normas de calidad, de certidumbre en las fechas de entrega, de garantía de la calidad de los alimentos y los asuntos ambientales. Por lo tanto, cuando ocurre una situación de «temor por algunos alimentos», tal como las manzanas tratadas con Alar o las uvas chilenas supuestamente contaminadas con cianuro, son los supermercados los que deben responder a estos temores de los consumidores acerca de los residuos de pesticidas u otros aditivos percibidos como dañinos para la salud. El dominio de los supermercados y su sensibilidades con respecto a las demandas de los consumidores, tanto en términos de salud como en variedad de productos, son características claves del sistema global de frutas y vegetales frescos que deben ser aún estudiadas. Algunos trabajos de investigación presentados en el taller están centrados en la investigación y desarrollo del sector de estos alimentos y la estrecha integración entre las nuevas tendencias en las investigaciones de reproducción de plantas y desarrollos de los mercados, indicando que las cuestiones científicas y tecnológicas relacionadas con el sistema de frutas y vegetales frescos necesitan ser examinadas. La integración de la reproducción de plantas y los desarrollos de mercados es vista, por ejemplo, en la concentración de las investigaciones en características tales como calidad, uniformidad,

fácil manejo, durabilidad en estantes de los productos y el periodo de disponibilidad. Se han realizado grandes avances en cuanto a la extensión de la duración del periodo de cosecha para permitir la utilización de la capacidad productiva y en respuesta a la demanda de los consumidores en cuanto a disponibilidad durante todo el año. Igualmente, con un transporte global más eficiente y el desarrollo de *Cadenas de refrigeración*, la extensión de los periodos de cosecha lleva a intensificar la competencia ya que disminuyen las irregularidades de producción que segmentaron previamente el mercado y definieron las «ventanas de oportunidad» de los productores contra-estación.

En la afanosa búsqueda de las novedades recientes en reproducción vegetal, algunos participantes del taller desviaron su atención hacia la creciente aplicación de agro-tecnologías avanzadas a las frutas y vegetales frescos. Estos métodos incluyen técnicas de «freno» para disminuir la maduración natural y por tanto reducir la incidencia de putrefacción y extender el tiempo de vida de productos tales como tomates, broccoli y frutas delicadas, notándose además el uso de variedades híbridas. Actualmente las variedades híbridas de pequeñas plantas florales se obtienen a través de métodos intensivos de trabajo y polinización manual, dependiendo las compañías semilleras internacionales de arreglos contractuales con pequeños granjeros en el Lejano Oriente, especialmente en China y Tailandia.

Finalmente, los participantes del taller reflexionaron sobre las perspectivas de convertir los sistemas de altos insumos externos en sistemas más adecuados desde el punto de vista ambiental. Esta discusión fue particularmente atinada, en vista de los diversos casos de estudio presentados, los cuales hacían mención detallada de los desastres ecológicos y sociales en América

Central, como resultado del uso excesivo de agroquímicos en los sistemas de monocultivo.

Propuestas para una investigación futura

Discusiones de taller

Uno de los puntos discutidos por los participantes se centró en lo que puede denominarse problema de delimitación. Existe una interrelación importante entre el sistema de frutas y vegetales frescos con la producción generalizada de frutas y vegetales, de los cuales sólo algunos engranan dentro del mercado *fresco*. El procesamiento de frutas y vegetales —a través de envasado, secado, congelación, etc.— representa una serie de actividades que se interrelacionan con el segmento mercado *fresco*. Por unanimidad todos los participantes desean permanecer centrados en este punto, pero reconocen que el trabajo académico sobre el segmento procesador de las frutas y vegetales puede contribuir también con nuestra investigación y la red debe ser abierta para que todos participen.

Otro problema de delimitación se desarrolla de la interrelación entre el sistema global de frutas y vegetales frescos, por una parte, y los sistemas locales, regionales y nacionales de producción y distribución de frutas y vegetales frescos. Estas últimas formas siguen siendo importantes no sólo porque la producción de la mayoría de las frutas y vegetales frescos se encuentra agrupada ya sea local, regional o nacionalmente, sino también por la preponderancia numérica de los actores en estos niveles. A la vez, es el segmento global que está creciendo en forma masiva y concentrándose más rápidamente. El segmento global debe permanecer como punto de referencia, pero debe continuarse el seguimiento de otras manifestaciones mucho más localizadas.

Otra de las recomendaciones fue que se debe mantener continuidad debido a la importancia de saber qué era lo que estaba pasando en las diferentes localidades geográficas y en los sistemas funcionales, y la forma en que estos elementos interactúan a un nivel macrorregional y global. Es decir, la gente que investiga en países específicos de América Latina necesita mantenerse informada acerca de lo que se ha estado investigando en otros países latinoamericanos, así como también en África y Asia. Es útil examinar las similitudes y diferencias entre los sistemas de producción en localidades tan diferentes como Brasil, Chile, Francia, California, España, Malasia, etc., y su inserción en los nuevos mercados globales. A la vez, los investigadores en producción se encontraron con que ellos tienen un conocimiento inadecuado de los sistemas de distribución y mercadeo. La información sobre actividades «corriente abajo» (downstream) no sólo suministró una mejor apreciación de cómo se manejan productos provenientes de sus localidades, sino también una mejor interpretación acerca de las exigencias que se les hacen a los productores en cuanto a «calidad».

En este taller se acordaron dos formas de seguimiento mediante una red que abarque grupos funcionales y regionales de investigadores que se reunirán en torno a temas comunes; los grupos de investigadores pueden ser convocados de vez en cuando y la red completa alguna que otra vez. Los grupos regionales y funcionales quedarán constituidos en forma voluntaria, de acuerdo a los intereses individuales de los investigadores. Ya se comenzó el proceso de establecer los grupos de investigación, empezando con un grupo de tres participantes que están ya preparando una propuesta de investigación de producción en el área del Pacífico. Algunos de los asistentes brasileños y norteamericanos, reconociendo la importancia del proyecto de desarrollo del

Valle de São Francisco, en Brasil, están explorando la idea de llevar a cabo una investigación conjunta.

Sugerencias específicas para llevar a cabo futuros trabajos de investigación.

Los investigadores asistentes al taller acordaron algunos principios que deberían guiar los futuros estudios de la red:

- Se organizará una red activa a través de la cual puedan difundirse rápidamente los materiales de investigación, los resultados análisis realizados.
- El agrupamiento de los investigadores debe ser fomentado por cada uno de ellos en particular, y hasta donde sea posible, por los convocantes del taller. Los grupos deben establecer sus propias agendas de investigación y los métodos de trabajo. Los grupos no deben depender de ninguna fuente central o externa para determinar sus agendas.
- Los investigadores, tanto en forma individual como de grupo, deben ser responsables de la obtención de fondos para realizar sus investigación.
- Se debe organizar un sistema de intercambio de información para que ésta pueda ser difundida entre los miembros de la red y/o participantes individuales. Sería de mucha utilidad el hecho de que los participantes puedan disponer de material de información sobre diversos aspectos del sistema de frutas y vegetales frescos, ya sea proveniente de secciones especiales en los periódicos, de publicaciones comerciales o de reportes gubernamentales. Eso puede ser potencialmente organizado como un servicio central de distribución de la información proveniente de diversos sitios.
- Existen dos vacíos en la investigación actual: Primero, en el taller se hizo

referencia continua sobre las condiciones ecológicas y el ambiente, indicándose que estos aspectos requieren mucha atención en el futuro. Segundo, la longitud de la cadena de refrigeración existente, que va desde los lugares de producción hasta los sitios de consumo, requiere del acrecentamiento de la investigación actual realizada por geógrafos y economistas. Las cadenas de refrigeración no son sólo intensivas en capital sino también en energía. Una mejor comprensión de los costos económicos y ambientales de estas cadenas sería de mucha utilidad para el propósito general de la red.

- Finalmente, en tanto que cada investigador en particular y/o el grupo debe ser responsable de la obtención de fondos para investigaciones, a la vez, debe tratar de lograr fondos para el sistema de información compartida de la red en conjunto.

