

Propuesta para mejorar la producción del Arroz

15 de mayo de 2018

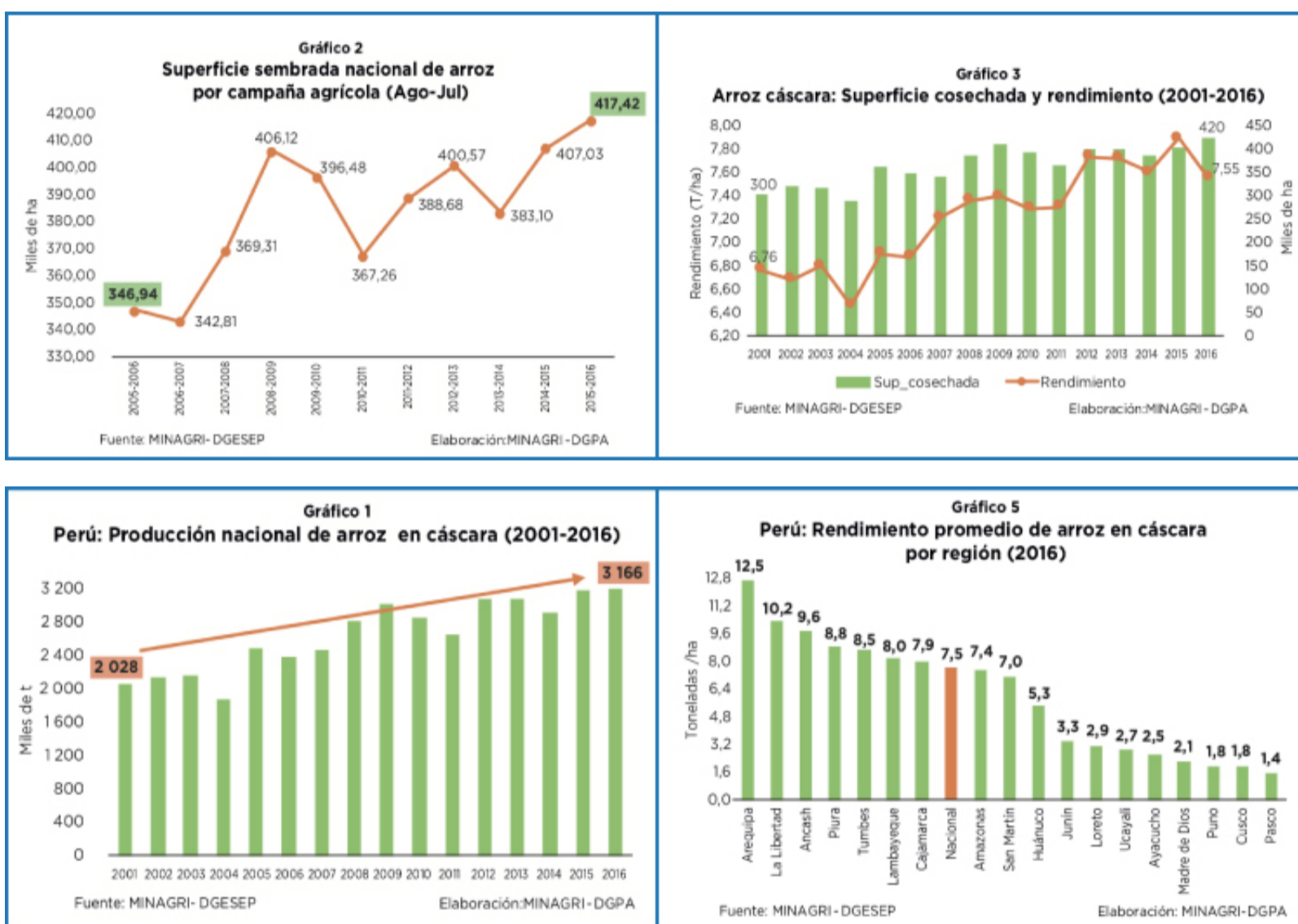
El Arroz es un producto alimenticio muy importante para los peruanos, y su cultivo se ha asentado en zonas donde no necesariamente se dan las mejores condiciones naturales para su desarrollo, empezando por la demanda de agua del cultivo.

Desde el descalabro agrícola que produjo la reforma agraria del gobierno dictatorial y estatista de Velasco, se multiplicaron los sembríos de Arroz en la costa norte del país, demandando mucha agua y por su uso mediante inundación de los terrenos, saliniza y degrada los suelos. De igual manera, en la costa de Arequipa, en Majes, donde otrora se producían las mejores frutas del Perú, la reforma agraria cambió los sembríos hacia el Arroz y la Alfalfa.

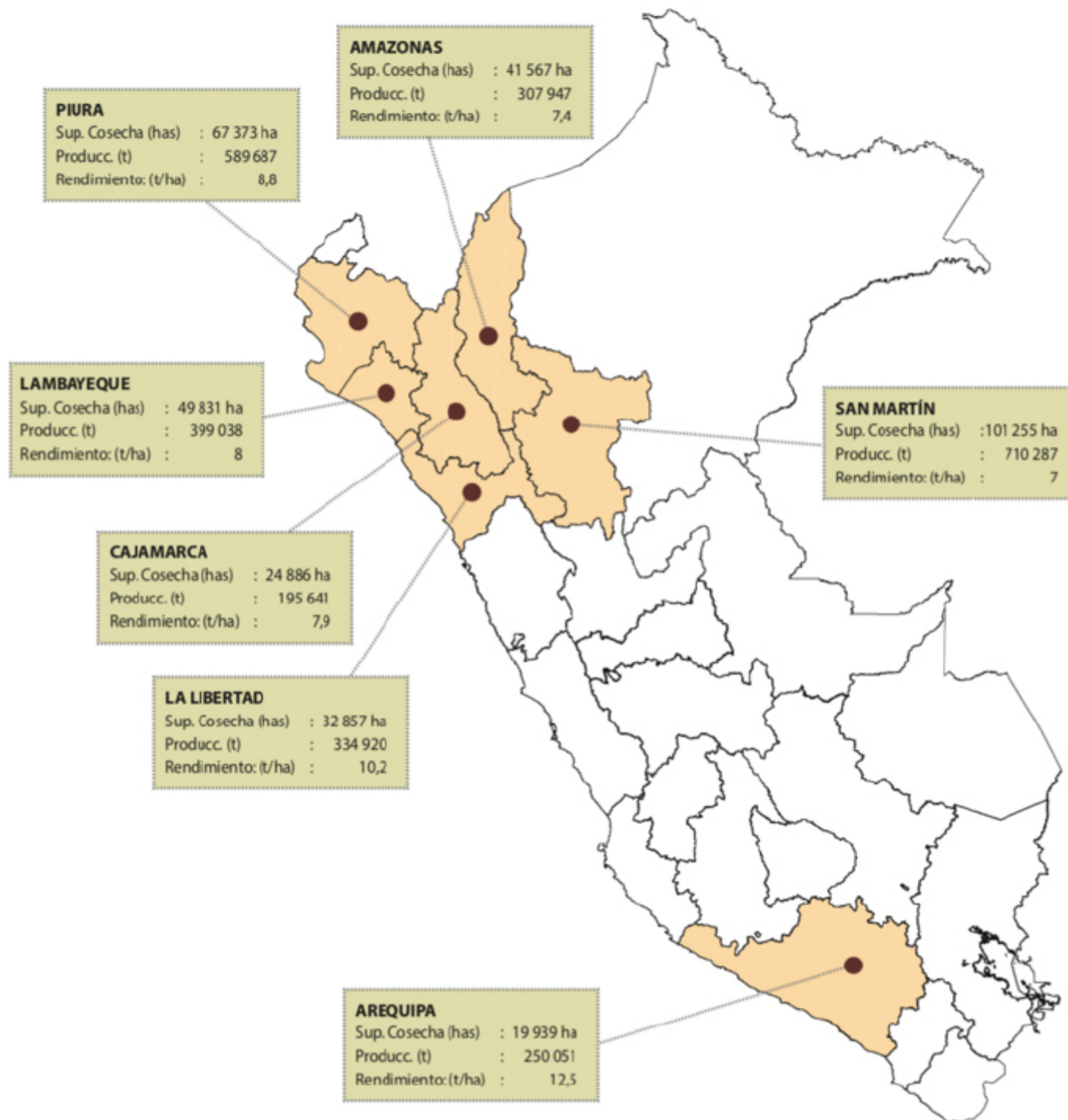
La zona de la selva, que es más propicia para la demanda de agua, no logra tener aún los rendimientos de Arequipa y la costa norte.

Líneas abajo presentamos una propuesta de Alejandro Camino, para la mejora de los sembríos de Arroz, en base a 'terrazas inundables', una técnica asiática adecuada a la estructura de propiedad de la tierra agrícola del país, con gran presencia de minifundios.

Para facilitar una mejor comprensión de la propuesta, presentamos adicionalmente, algunos cuadros sobre la siembra, producción, rendimientos y consumo del Arroz en el Perú.



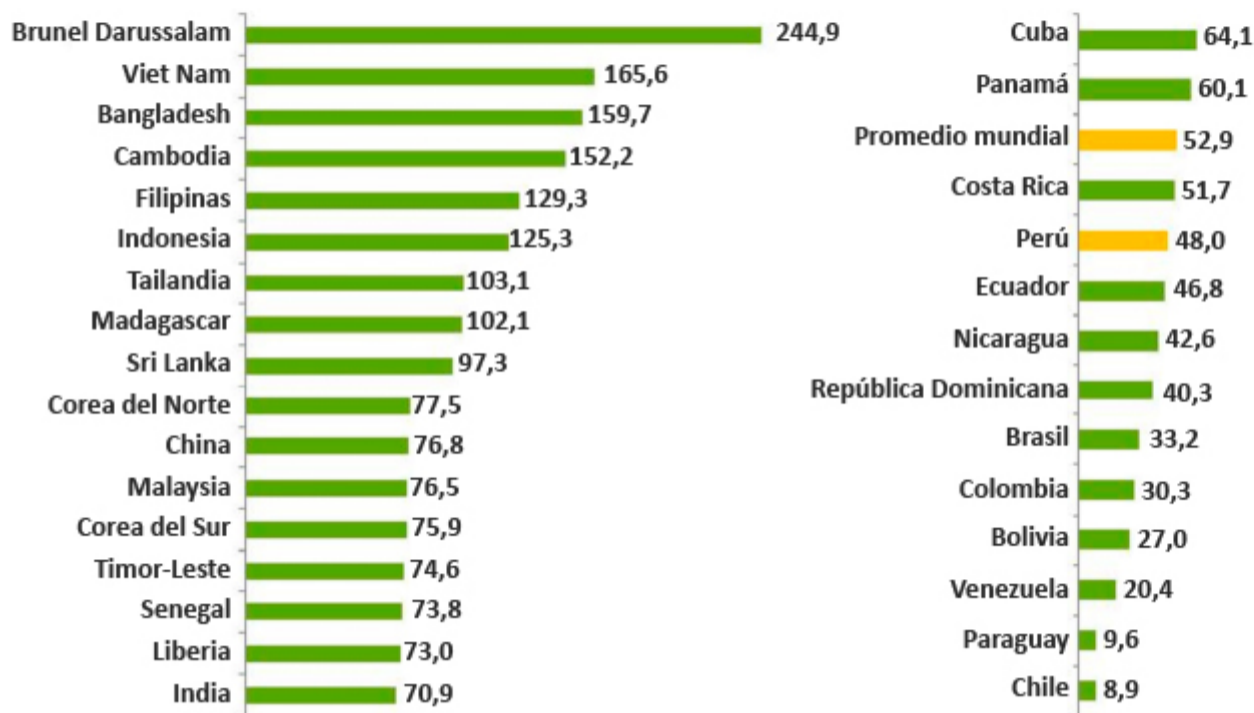
Principales zonas productoras de arroz en el Perú - 2016 (3 165 748 t)



Fuente de los cuadros: Boletín Informe del Arroz, Ministerio de Agricultura y Riego, mayo 2017.

Consumo per cápita de arroz en Perú y en el mundo

Consumo Per-cápita de Arroz en el Mundo Año 2007
(kg. Percápita anual)



Fuente: FAO Stata Elaboración: MINAG-OEEE

Terrazas inundables: opción para arroceros de San Martín

Menos Agua, Más Arroz

Alejandro Camino D.C.

Antropólogo. Ex Director Ejecutivo del Foro Mundial de Montañas en Nepal y presidente de la Iniciativa HimalAndes.

Caretas

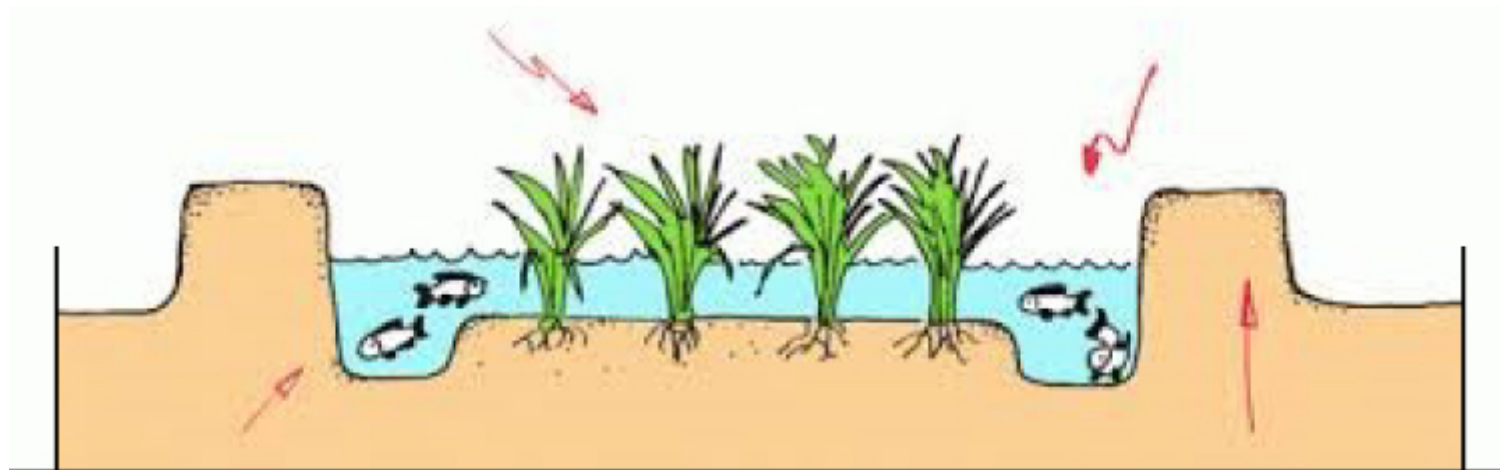
26 de abril de 2018

Los cultivadores de arroz en el Perú vivieron una crisis por la competencia con el arroz importado a arancel cero, logrando —tras una huelga en diciembre del 2017— que el Estado excluya al arroz del sistema de franja de precios de una tasa arancelaria fija a este producto. Ni a uno ni a otro le vinieron a la mente estrategias alternativas para elevar la productividad peruana en el cultivo de arroz.

Sorprende que la controversia con respecto a la conveniencia de un cultivo altamente demandante de agua como el arroz en nuestra árida costa no haya resurgido con la misma intensidad que la confrontación arancelaria a fines del año pasado. Y la poca atención a la expansión del arroz en los valles de la selva alta en las últimas décadas, arrasando con bosques de incalculable valor forestal y genético, con niveles mediocres de productividad. En contraste, en Tailandia o Vietnam, en donde la producción masiva de arroz está en manos de pequeños agricultores, producen hasta tres campañas anuales y mucho más.

ARROCEROS DEL MAYO

Para aquellos que migraron de la sierra cajamarquina en búsqueda de mejores horizontes, horticultores milenarios de papa, el cultivo del arroz fue un aprendizaje total. Los primeros que llegaron a las mejores tierras del valle del Mayo, departamento de San Martín, hicieron buena plata con extensiones de arroz bajo inundación por encima de las veinte hectáreas. En estas se han logrado niveles de producción más competitivos, a alto costo por el intenso y creciente uso de agroquímicos. Su cultivo ha sido fuente de modestas bonanzas cíclicas y estacionales.



Terraza inundable: fórmula asiática para cultivos de dos o tres hectáreas.

Sin embargo, la mayor parte de estos migrantes cajamarquinos que llegaron tarde, subsisten con escasamente dos o tres hectáreas. Estos últimos nunca viven bonanza alguna, en especial cuando su ínfima producción los pone en condiciones no competitivas y marginales. Para estas familias el arroz es base de la alimentación, la que se complementa con otros carbohidratos: yuca, plátano. Una dieta casi sin proteínas. La proteína, vital a la

subsistencia, que los antiguos aguarunas obtenían cazando y recolectando en los bosques hoy desaparecido es casi leyenda.

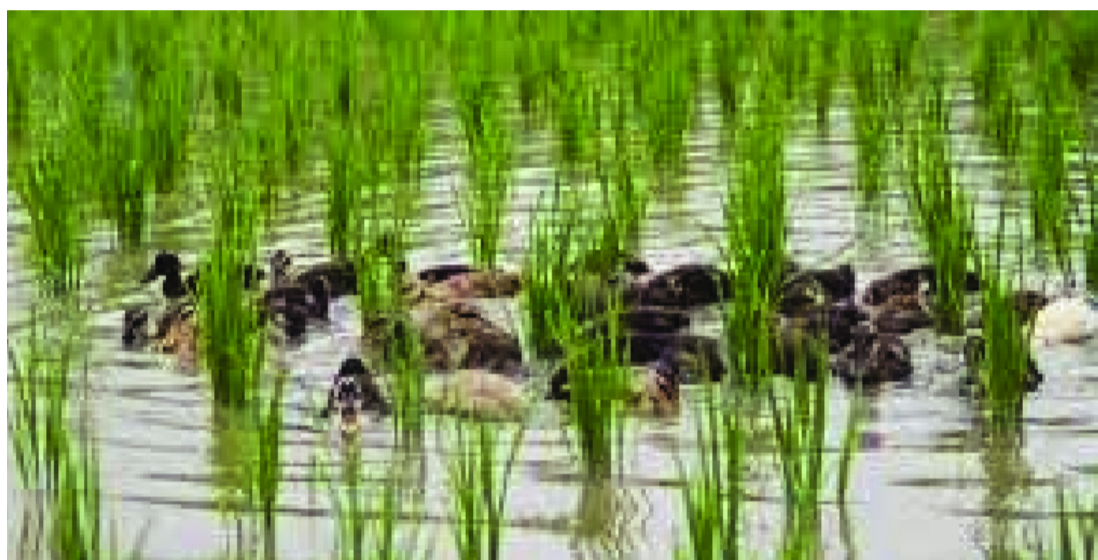
Por otro lado, el apreciado monocultivo del grano asiático ha incrementado geoméricamente las poblaciones de ratas, así como innumerables pestes y plagas, todas intensificadas en el ambiente cálido y húmedo. El uso de agroquímicos crece exponencialmente, sube el costo de producción y va contribuyendo a envenenarnos a todos.

En cambio, en el contexto del trópico húmedo asiático, el arroz viene evolucionando desde hace 5,000 años, sembrado en terrazas inundables cuyos bordes se consolidan cultivando en estos a la soya, cuyas raíces amarran el suelo afianzando a las terrazas y conteniendo la erosión.

POZAS MILAGROSAS

La crianza de peces, camarón o anguila se efectúa simultáneamente en la terraza inundada, así como la crianza de patos con un manejo cuidadoso. Primero pasan los alevinos tras la siembra del arroz. Cuando estos han logrado buen tamaño –antes de la formación de la espiga de arroz– entran los patos. Cuando granea se sacan los patos y se pesca. Antes de la cosecha se regresa al pescado a una zanja adyacente, donde se reproducirán los nuevos alevinos para la siguiente campaña. Tras la cosecha del arroz, el “paddy” o poza arroceras, ya desecada, es festín de cerdos.

En tan sólo dos o tres hectáreas este pequeño agricultor obtiene, además de dos o tres campañas de arroz para el mercado y su consumo, hortalizas, soya (sillao) y proteína animal diversa. Estrategia toda basada en prácticas milenarias de conocimiento popular. Sin ingenieros ni biólogos.



Hoy en Asia el manejo de estos cultivos asociados a la acuicultura es nuevamente tecnología de punta. La relación simbiótica arroz-pescado incrementa los niveles de producción de arroz hasta en 10%, y una hectárea de terraza arroceras puede producir 400 a 1,300 kilogramos de pescado al año, y de 200 a 450 kilogramos de camarón. Peces y otros consumen a los insectos depredadores del arroz y abonan los suelos. De paso nos libran de los impactos de los peligrosos agroquímicos.



La terraza inundable es pues la cornucopia agrícola asiática. Da carbohidratos (arroz), vitaminas (verduras), y proteína, generando ingresos que hace más competitiva la producción de arroz.



El arroz bajo riego no es parte de la rica tradición agrícola andina, tanto como ocurre con la papa en los Himalayas. El arroz chaufa, nuestro cuasi plato nacional, desconoce el origen popular de este antipasto que se prepara a partir de todo lo que produce la terraza arrocera. La asociación del arroz con otros cultivos y con crianza de peces, anguilas, camarón o crustáceos, es algo que intensifica el uso del suelo, lo que ayudaría a evitar el avance del hambre andino sobre los remanentes de bosques tropicales.



Esta agro-tecnología, como toda obra de arte, requiere de maestros que la practiquen, es decir, una transferencia de agricultor a agricultor, más que de técnico a agricultor.



Peces y arroz

En partes de Nepal y en África se ha introducido esta práctica milenaria del Asia del Este, ajena a la tradición local, y empieza a resolver problemas de deficiencia de proteínas y de generación de ingreso.

En la región de Tarapoto la exitosa crianza del camarón de Malasia en pozas -independientes del arroz- trae ya beneficios a unos pocos, pero se pierde la opción de mejorar el aprovechamiento del suelo. Para gente emprendedora y tesonera, como lo es el agricultor de origen andino cuando enfrenta un desafío, el éxito de esta propuesta estaría más que asegurada. **Lampadia**

