

Alegría y mortificación por premios a la Dra. Patricia Majluf.

Por

Francisco J. Miranda Avalos.

Muchos peruanos nos alegramos tan pronto nos enteramos que la bióloga peruana y actual directora del Centro para la Sostenibilidad Ambiental (CSA) Dra. Patricia Majluf, había recibido la beca Pew de Conservación Marina (Pew Fellowship in Marine Conservation 2012) en febrero de este año, solo días antes de ser nombrada Vice Ministra de Pesquería, y por supuesto ahora que acaba de recibir el Premio Latinoamericano de la Fundación BBVA por promover el consumo de la anchoveta y su inclusión en la alta cocina peruana. Es una académica peruana que triunfa en el extranjero y como peruanos nos sentimos orgullosos de sus logros. Pero después de leer fríamente la nota de prensa de EFE del 26 de septiembre del 2012, serios sentimientos encontrados nos causan una profunda mortificación.

La Dra. Patricia Majluf, aboga a favor de que la pesca de la anchoveta, especie utilizada principalmente para fabricar harina y aceite de pescado, se destine también a la alimentación humana, señalando que; "El Perú que sufre una tremenda desnutrición infantil, con esos problemas es una paradoja que teniendo una especie tan nutritiva y apreciada en el mundo como la anchoveta no la comamos."...hasta ahí, todo pareciera fantástico. Es algo en que todos estamos de acuerdo.

Pero cuando asevera que el "CSA ha promovido el consumo de la anchoveta en la población peruana y logró que entre 2006 y 2012 se pasara de 10.000 toneladas para consumo humano a 190.000 toneladas", una pregunta nos surge de inmediato. ¿Se adjudica un merito que no es suyo o no sabe de la historia de la promoción del consumo de anchoveta en el Perú?.

Lo cierto es que esta aseveración es falsa. Las intenciones de promover el consumo directo de anchoveta en el Perú comienzan desde antes de 1975 en un laborioso proceso que incluyo la fabricación en Noruega de una maquinaria especial por parte de la empresa Trio Makindustrias y la experimentación con cinco bolicheras transferidas por Pesca Perú a EPSEP, para transformar sus bodegas a sistemas de refrigeración RSW que abastecerían una planta en Ilo con capacidad para producir 280,000 cajas de 100 latas cada una. Un proyecto que pretendía hacer llegar la anchoveta peruana de manera masiva a todo el Perú y al mercado mundial de asistencia alimentaria, vía coordinaciones con las Naciones Unidas, para evitar que la anchoveta fuese convertida en harina. La maquinaria llego al Perú en 1975.

Este primer intento por transformar la industria pesquera nacional, fue parte del trabajo y recomendaciones que hizo al entonces Ministro de Pesquería, Gral. Javier Tantalean Vanini, la "Comisión Consultiva de Pesquería" que lo asesoraba, de la que formo parte nada menos que Luis Bancho Rossi, como presidente de la Sociedad Nacional de Pesquería. Lamentablemente como fueron proyectos de un gobierno golpista, cuando se reinstalo la democracia, todo esto fue olvidado, a tal punto que años después se extendió el mito de que la anchoveta causaba alergias y que no podía ser consumida por el ser humano. Mito que oscuros intereses se preocuparon por mantener hasta el año 2000.

Es recién entonces que ese año, el Instituto Tecnológico Pesquero del Perú (ITP) lanza un primer proyecto: "Promoción del Consumo de Pescado en apoyo al Programa de Seguridad

Alimentaria (TCP/PER/8924/MIPE/ITP/FAO 2000-2003)" usa la anchoveta para hacer apoyo alimentario a 1,000 niños en Ventanilla.

Pero luego ante el éxito del primer proyecto, el ITP participa en otros de los que enumerare 3 en particular que se realizan antes del 2006, fecha que señala la Dra. Majluf, como el inicio de su "logro", sin embargo hay algunos mas que también se realizan con esfuerzo del ITP hasta el 2012 inclusive:

- Proyecto "Apoyo Alimentario a Centros de Educación Inicial y Promoción del Consumo de Productos Hidrobiológicos (Convenio PRODUCE/ITP 2003 – 2010), donde se beneficia a 157,181 niños, 3241 docentes y 46,195 padres de familia
- Proyecto "Mejora de la Comercialización y Promoción del Consumo de Pescado en poblaciones de bajos recursos del país (ANFACO/ITP/XUNTA DE GALICIA 2004), donde se desarrollan materiales educativos para incentivar el consumo de anchoveta.
- Proyecto "Desarrollo Productivo Empresarial a través de la creación de pescaderías en poblaciones de bajos ingresos del Perú (ANFACO/ITP/XUNTA DE GALICIA 2004).

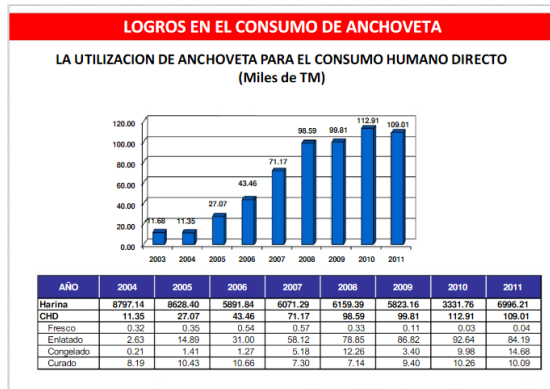
Producto de estos esfuerzos del ITP, el Ministerio de Pesquería y luego el Ministerio de la Producción; el consumo de anchoveta para uso directo en la alimentación humana, se mueve de 11,680 TM en el 2003, a 11,350 TM en el 2004, 27,070 TM en el 2005 y llega a 43,460 TM en el 2006, no a 10,000 TM como dice la Dra. Majluf.

Pero resulta que la Dra. Majluf se equivoca mas aun, no ahora al recibir el premio del BBVA, sino en su propio documento de promoción de la "Semana de la Anchoveta" donde dice que parte de cero en el 2006 y no de 10,000 TM.

La vanidad podría ser una pésima compañera, además es muy amiga de la soberbia. Y en esto algunos personajes peruanos muy zalameros podrían haber contribuido mucho, ensalzándola como "Mama Anchoveta" y convirtiéndola en un personaje con gran éxito mediático. Pero la verdad es que tuvo una muy discutible y polémica gestión como Vice Ministra de Pesquería, y su única inteligente acción política fue convertirse en victima del "rechazo al conservacionismo", cosa que esgrime desfachatadamente en sus aseveraciones publicas en el extranjero. Pero el motivo principal de nuestro desencanto, es su conveniente olvido o ignorancia respecto a los méritos de otros, que ahora pretende adjudicarse.

Debemos reconocer que la alianza de la Dra. Majluf con distinguidos y famosos personajes mediáticos como el Chef Gastón Acurio y la gran colaboración del Ex Presidente Alan García, la ayudaron a sumar numerosos puntos en su popularidad mediatica. Sin embargo la triste verdad es que su esfuerzo mediático aunque ayudo, no ha tenido los resultados concretos en la promoción del consumo de anchoveta, como si los han tenido los numerosos esfuerzos del ITP; las empresas y el estado peruano (antes de este gobierno). De hecho no encuentro muchos restaurantes "Gourmet" platos de anchoveta, por que es muy difícil encontrarla en el mercado. Finalmente la idea aunque bonita y llena de "glamour", no pega en la población de bajos recursos, que es donde debemos incidir para mejorar su nutrición.

Debo decir que la condecoración popular de "Mama Anchoveta" le queda muy grande, por que precisamente en su afán de encumbrarse mediáticamente, desconoce los esfuerzos de un trabajo que comenzó hace 38 años y que se profundizo, solo 6 años antes de su aparición en el escenario de los promotores del consumo de anchoveta.



El cuadro al lado muestra el verdadero desarrollo del consumo humano de la anchoveta en el Perú desde el 2003 hasta el 2011, son cifras oficiales del Ministerio de la Producción. Quisiera creer que se equivocó al decir que hoy se consume 190,000 TM de anchoveta, pero me da la impresión que esta cifra está tan inflada como su vanidad, por que lo cierto es que en el 2011, el consumo humano de anchoveta representó 109,000 TM, le fallo la posición de un 9.

La nota de EFE, no solo revela este detalle ahora desvirtuado, sino que también revela algunos conceptos errados dignos de comentar, como la frase que repite constantemente por donde va: "es un absurdo que siete millones de toneladas de anchoveta se utilicen para darles de comer a vacas, pollos, cerdos y salmones", ella debería corregirse, ya que los pollos, vacas y cerdos dejaron de consumir harina y aceite de pescado desde algún tiempo, la fórmula de alimentos balanceados para estos animales no incluye ya estos insumos por sus altos precios. Pero si es cierto que peces y crustáceos se alimentan de harina y aceite de pescado, lo que quizá es un dilema de peor contenido ético.

Algunas personas cuando se encumbran a la fama tienden a convertirse en mitómanos y esto realmente me preocupa en su caso. Por que en la misma nota de EFE existe una aseveración muy interesante: "El proyecto universitario, que ya cuenta con cuatro ediciones desde 2006, despertó el interés del gobierno que implementó el manejo sustentable de la pesca de la anchoveta, su principal producto de pesca, al crear cuotas individuales de capturas para cada embarcación." ¿Que quiso decir la Dra. Majluf, que también es la "Mama de las cuotas individuales"? ¡Por Dios! espero estar en un error. El ex ministro Rafael Rey, debe quedarse tranquilo, ya nadie lo fastidiara por lanzar las cuotas de la anchoveta, un tema por el cual ha sido muy criticado por los que no fueron considerados en la distribución. ¿La Dra. Majluf sacara pecho por el? Es una buena pregunta.

Pero no nos concentremos mas en la vanidad de una mujer, todas las mujeres son vanidosas, no se realmente si es una virtud o una cualidad en ellas. Pero lo que si es muy desagradable es que un profesional sea inexacto y pretenda llevarse méritos de otros.

La verdad es que muy a pesar de nuestra inmensa riqueza marina, la producción de anchoveta para el consumo humano es mínima, hasta vergonzosa. Esto en un país que registra las mayores capturas de esa especie a nivel mundial y donde uno de cada dos niños entre cero y dos años sufre de anemia y dos de cada diez, de desnutrición crónica es realmente absurdo e inaceptable.

Debemos establecer metas en el tiempo que signifiquen lograr que la producción de harina y aceite de pescado no se haga mas con pescado entero, y una meta concreta y realista podría ser; lograr destinar y emplear no menos del 30% de la pesca total de anchoveta para el CH de aquí al 2016.

Por supuesto que debemos ser progresivos, la industria de harina y aceite de pescado existe y es líder a nivel mundial consumiendo una anchoveta que se moriría de vieja si no la aprovechamos en la reducción. Lo cierto es que debemos poner especial énfasis en desarrollar la demanda nacional e internacional de la anchoveta en diferentes

presentaciones. Si esto no se hace, todos los esfuerzos que se pudieran emprender serán inútiles (Incluso los loables esfuerzos de la Dra. Majluf y el CSA), pues no existe otro modo de generar un cambio real de matriz pesquera.

No me parece justo acusar a las grandes empresas de ser cortoplacistas y no pensar en las futuras generaciones, cuando el estado no maneja una estrategia definida para el desarrollo de la pesquería en general, incluyendo por supuesto la pesquería de anchoveta, minimizando el sector sin comprender que existen pasos necesarios que seguir para construir un mercado sólido y capaz de asumir una enorme producción de pulpa de anchoveta, cuyo límite máximo podría estar entre los 3 y 4 millones de toneladas al año; ya que las cabezas, vísceras esqueletos y colas, terminarían en la industria de los alimentos para animales. Aunque también es cierto que podrían convertirse todos estos residuos en un concentrado proteico o hidrolizado de pescado, apto para la alimentación humana o usarse como fertilizante para impulsar el desarrollo agrario; y también podemos usar los derivados del aceite de pescado: Omega 3 refinado y concentrado, como complementos nutricionales. Soluciones técnicas hay muchas, todas en gran medida esfuerzo de una sola institución el ITP, una cosa que la Dra. Majluf omite permanentemente.

Sin embargo aboga a favor de la Dra. Majluf, el promover la certificación de la pesquería de anchoveta. Si bien hay toda una gama de certificaciones, la que posee el estándar más elevado es la del Marine Stewardship Council (MSC). Una pesquería certificada puede acceder no solo a nuevos mercados sino además mantenerlos. Así que seguir el proceso de certificación de la pesquería de anchoveta es una excelente forma de actuar en pro de la promoción del consumo, ya que incrementaría la competitividad, ayudando a sostener buenas prácticas, bajo la vigilancia de los mercados, que de hecho contribuiría a lograr la sostenibilidad del recurso que tanto deseamos.

Todo esto es un reto gigantesco para el país, mas allá de las personas, sus cualidades o defectos; la enorme cifra potencial de producción de alimentos basados en anchoveta con alto contenido nutricional, representa la seguridad alimentaria del país, la inclusión social del pescador y la oportunidad de dar de comer a un mundo cada vez mas escaso de alimentos y proteínas, con los beneficios económicos que esto implica para el país y las siguientes generaciones.