



GEOGRAFÍA DEL HAMBRE

Silvia Quispe Cornejo

"Geografía del Hambre" es un tema de carácter geográfico, cuyas características se explican con el estudio de la geografía económica y la geografía humana, con las consecuencias sociales que ocupan en la sociedad civilizada, generada por acción del Hombre.

I. INTRODUCCIÓN

El problema de la alimentación mundial es un tema muy complejo, sobre todo para los países llamados del Tercer Mundo, que enfrentan para el nuevo milenio el reto de prever la producción de alimentos versus crecimiento de población.

El tema desarrollado constituye un trabajo bibliográfico de investigación, para explicar la problemática del hambre en los países subdesarrollados, como consecuencia del atraso económico e injusticia social de los espacios geográficos, manejados por el hombre.

Asimismo, la creciente población mundial y la urgencia de erradicar el hambre y la malnutrición, exigen la adopción de políticas decididas y medidas eficaces de los gobiernos que permita la seguridad alimentaria de la población, dando prioridad al desarrollo integral del área rural de los países en vías de desarrollo o países del tercer mundo.

La protección de los Derechos Humanos, tiene que ver con el derecho al desarrollo progresivo con miras a una alimentación y participación plena y equitativa de los hombres y mujeres, indispensable para alcanzar alimentación sostenible para todos y erradicar la miseria y el hambre.

El objetivo del presente trabajo es tener una visión geográfica de la problemática tan compleja sobre la Geografía del Hambre, sus causas, consecuencias y perspectivas para la humanidad.

II. ANTECEDENTES

La Geografía del Hambre contribuye a tomar conciencia del fenómeno del hambre en sus diversas manifestaciones, ya que constituye una necesidad orgánica esencial para la vida. Cuando hay hambre, los pueblos son susceptibles a las guerras y más propensos a contraer grandes epidemias.

De acuerdo a informaciones proporcionadas por la ONU, actualmente padecen de hambre crónica y sub-alimentación más de mil millones de seres humanos, incluyendo a más de 300 millones de niños; principalmente son los habitantes de los países en desarrollo de Asia, África y América Latina, quienes dependen de la economía capitalista.

La falta de producción de alimentos, unida a condiciones climáticas o factores sociales representa una crisis aguda de la alimentación.

Para estudiar las causas del hambre, según literatura, algunos estudiosos opinan que estas relacionadas con el crecimiento de la población, o sea a la "explosión demográfica" muy acelerada; otros estudiosos consideran el problema del hambre como consecuencia del atraso económico e injusticia social, que se pueden apreciar en las zonas de pobreza que existen en los países en desarrollo.

Existen dos corrientes que interpretan el fenómeno del hambre:

Corriente Marxista – Leninista, analiza el aspecto demográfico del problema de la alimentación en los países en desarrollo, con un análisis crítico de las ideas burguesas, como la teoría Malthusiana "Ensayo sobre la Ley de la Población".

Corriente del problema social, analiza el problema de la alimentación desde el punto de vista de su desarrollo histórico, se observa que todo coincide con ciertas crisis del capitalismo en determinadas épocas de la historia. El atraso, miseria y hambre de los pueblos dependen de los esfuerzos que hagan los países en desarrollo por superarlos, aunque están determinados por los factores económicos y políticos exteriores y sobre una base justa y democrática.

La escasez grave de alimentos se ha producido de cuando en cuando, en áreas aisladas desde la más remota antigüedad. Los registros históricos, sólo abarcan unos pocos miles de años, las estimaciones sobre la extensión de las hambrunas han sido aproximadas. Esto se aplica incluso a las que se han producido ya en el siglo XX.

No obstante, la naturaleza catastrófica de las grandes hambrunas está fuera de toda duda. La mayoría de los investigadores listan alrededor de 400 en el registro histórico. Distintos pueblos de Asia se han visto diezmados repetidas veces por el hambre tras un período de sequía. Así se estima que en India murieron 10 millones de personas en 1769-1770, y un número similar murió en la hambruna que se produjo en el norte de China en 1877-1878. La guerra ha sido otra causa importante de hambrunas en estas áreas, se estima que en 1943 murieron de 3 a 5 millones de personas en la provincia China de Henan debido al hambre producida tras la guerra.

En el siglo XX, la región sub-sahariana de Sahel, en África, se ha visto afectada por el hambre en varias ocasiones. Norteamérica y Sudamérica se han visto relativamente libres de hambrunas a gran escala. Europa sólo las ha sufrido de vez en cuando, aunque durante la II Guerra Mundial se produjeron cientos de miles de muertos atribuibles al hambre.

III. EL PROBLEMA ALIMENTICIO

Para que el alimento asegure condiciones óptimas para la vida y actividad del hombre y le brinde, por consiguiente, óptima salud, mayor longevidad y una vejez sin enfermedades, debe satisfacer las necesidades fisiológicas del organismo, vale decir,

ser racional. Una alimentación racional presupone ante todo la observación del equilibrio energético, o sea, la correlación entre el valor calórico de las raciones diarias y los gastos reales de energía en el proceso de la actividad vital. Las energías que el ser humano extrae del alimento, dependen no solamente de las peculiaridades de cada organismo (sexo, edad, peso, metabolismo), sino también de su actividad laboral, de las condiciones de su vida y descanso, y también del medio ambiente (condiciones climáticas, y ante todo, temperatura ambiente, etc.).

Según K.S. Petrovski (1976: 166), especialista en nutrición, dice que "los gastos generales diarios en energía de la mayoría no superan actualmente los 2700 Kcal. diarios, la ración diaria razonable de alimentos es de 2500 Kcal."

Para una alimentación racional tiene importancia no solamente el equilibrio energético, sino también el equilibrio cualitativo, o sea, una correcta correlación de las sustancias nutritivas básicas: proteínas, grasas, hidratos de carbono, vitaminas y sales minerales. Lo peculiar de un alimento equilibrado no es una mera determinación de las normas teóricas de tales o cuales sustancias nutritivas necesarias al organismo, sino una interrelación con el valor en calorías. Se considera como la mejor fundamentada una fórmula de equilibrio en la que la relación entre: proteínas, grasa e hidratos de carbono, mantenga la proporción de 1:2:3, de acuerdo a su valor de calorías, o sea que a cada caloría de proteína deben corresponder 2 calorías de grasa y 3 de hidrato de carbono. Además, deben formar parte de la composición del alimento determinada cantidad de vitaminas y sustancias minerales (fósforo, hierro, yodo, calcio, sodio, potasio y otros) que cumplen importantes funciones reguladoras del organismo. En cada ración de alimento, el valor biológico máximo está representado por las proteínas, especialmente de procedencia animal, que contienen aminoácidos insustituibles. La parte de proteínas de procedencia animal, no debe ser inferior a un tercio del total de proteína consumida. Las proteínas son necesarias al organismo no tanto como fuente de calorías, sino como calidad de "material de construcción" plástico para formar células y tejidos nuevos y renovar los mismos. La falta de proteínas sobre todo en el alimento de un organismo en crecimiento, es causa frecuente de un atraso brusco en su desarrollo físico y mental, o de enfermedades perniciosas.

La correlación exacta entre los componentes cualitativos básicos del alimento tiene una influencia tan considerable sobre la salud de la población, que en la mayoría de los países las recomendaciones racionales científicas relativas a una alimentación diferencial, vale decir, las llamadas normas de alimentación, adquieren forma de documentos oficiales.

De modo que una ración diaria alimentos equilibrada corresponde al consumo de: 2,500 Kilocalorías en promedio, distribuidas de la siguiente manera:

410	Kcal. de proteínas	(100gr.)
820	Kcal. de grasa	(87gr.)
1,270	Kcal. de hidratos de carbono	(310 gr.)

Geográficamente, podrían denominarse “zonas de hambre”, a aquellas donde la mayoría de la población sufre de distintas formas de insuficiencia alimentaria energética, en proteínas, vitaminas, minerales combinados en formas diferentes. Estas zonas circundan todo el globo terráqueo por el Ecuador, ocupando un territorio enorme de los trópicos y parte de la zona subtropical. Comprenden una porción considerable de Latinoamérica, casi todo el África, Oriente Cercano y Medio, Asia Meridional y Sudeste. Los países que forman esta zona han sido en un pasado reciente colonias atrasadas en su desarrollo económico a causa de una explotación imperialista.

La base de alimentos en los países de Asia, África y Latinoamérica está formada por los cereales: arroz, trigo, maíz, sorgo, entre otros. Pero esto no se consume en cantidad suficiente, porque la población prefiere otros productos.

El problema de la alimentación se resuelve en primer término por la equivalencia energética, o sea, la correlación entre el valor calórico del alimento consumido y los gastos energéticos del organismo, los esfuerzos deben estar dirigidos ante todo a la liquidación de la insuficiencia en calorías, originada por la sub-alimentación y el hambre. La falta de proteínas se revela precisamente en condiciones de insuficiencia calórica cuando aparecen enfermedades de muy difícil curación.

El derecho a una nutrición adecuada es tan fundamental como el derecho a la propia vida. La Declaración Universal de los Derechos Humanos reconoce que el no padecer hambre es uno de los “derechos iguales e inalienables de todos los miembros de la familia humana”. De hecho, es el más básico de todos ellos, ya que la debilidad causada por el hambre impide ejercitar el derecho a la vida, a la libertad y a la seguridad de la persona, a la autodeterminación e incluso a la libertad de pensamiento, de conciencia y de religión.

3.1. Cantidad, Calidad y Variedad de Nutrición

La causa de la malnutrición es la carencia de nutrientes necesarios en la alimentación. Muchas de las personas que padecen malnutrición simplemente no tienen suficientes alimentos para comer, pero otras carecen de ciertos nutrientes esenciales. Mientras que el hambre y las carencias de micro nutrientes acortan o arruinan la vida de cientos de millones de personas en los países en desarrollo, por otro lado, una alimentación sobreabundante puede ser también un factor causante de enfermedad y muerte.

La escasez de vitaminas esenciales puede ocasionar también un retraso de desarrollo mental y físico y contribuir a la aparición de problemas graves de salud durante toda la vida. Entre las carencias comunes de micro nutrientes y sus efectos pueden citarse las siguientes:

Carencia de Vitamina A
 Carencia de complejo vitamínico B
 Carencia de vitamina C
 Carencia de vitamina D
 Carencia de Yodo
 Carencia de hierro
 Carencia de calcio

La alimentación insuficiente se ha asociado también con enfermedades no transmisibles como cardiopatías, ataques apopléjicos, obesidad y diabetes. Estas enfermedades son las causas de mortalidad más frecuentes en el mundo desarrollado, donde las enfermedades infecciosas han dejado de representar amenaza grave y la esperanza de vida ha aumentado.

Una vida sedentaria, unida a un aporte calórico excesivo, especialmente de alimentos que contienen grasas saturadas, y un consumo bajo de frutas, hortalizas cereales enteros contribuye a adquirir una amplia gama de enfermedades crónicas no transmisibles.

Entre los grupos de alimentos principales de consumo tenemos:

Las Carnes, siempre se ha considerado que la ingestión de carne era indispensable para que el organismo recibiera el aporte proteico necesario. En la actualidad, gracias a los adelantos científicos en el campo de la nutrición, se sabe que las proteínas están compuestas por los aminoácidos, y se encuentran además en otros productos cárnicos y menos grasos. Carnes de consumo habitual con proporción de grasa es la de las aves de corral (pollo, gallina, pavo) cuyo consumo en Europa ha aumentado considerablemente.

Carnes :	Variedades	Contenido de Grasa (%)
	Buey	5.0
	Caballo	2.5
	Cerdo	21.0
	Cordero	16.0
	Pato	19.5
	Pollo	3.5

Los embutidos poseen un alto contenido de grasas compuestas por ácidos saturados, que producen una elevación de los niveles de colesterol y el consecuente

riesgo de aumentar la arteriosclerosis. Pero debe de advertirse que no todas las carnes tienen las mismas proporciones de materias grasas.

Los Pescados y los Mariscos, desde la antigüedad han sido el alimento primordial de muchos pueblos. Se consumen principalmente congelados, aunque pierden algo de su sabor, conservan integro su valor nutritivo.

Los pescados pueden dividirse en dos grandes grupos, los de carne blanca y los de carne azul, o dicho en otras palabras, los de carne magra y los de carne grasa. Contienen sales minerales variables, siempre en relación con el lugar de procedencia: si es de río tendrá menos que si es de mar.

Todas las proteínas que se encuentran en las carnes de pescado contienen los aminoácidos esenciales, al igual que la de los rumiantes y de las aves.

La ingestión de pescados es más recomendable que la de carnes por contener menos grasas. Pero el consumo de pescado no se considera imprescindible para una buena nutrición.

La Leche, constituye el alimento ancestral de todo ser humano desde su nacimiento. Contiene propiedades particularmente nutritivas para el crecimiento, por lo cual es un elemento infantil insustituible. La leche materna es el alimento primario del hombre.

Las distintas leches de origen animal han tenido históricamente una importancia capital para la subsistencia de la vida humana. La costumbre de los diferentes pueblos de utilizar una y otra, ha dependido siempre del tipo de mamífero prevaliente en una región dada. Así por ejemplo, en ciertos países orientales es habitual el consumo de leche de burra y de camello, mientras que en otros la más corriente es la del búfalo o del cebú. En occidente, si bien la más consumida es la leche de vaca, aún hay determinadas regiones donde suele ser normal el consumo de otras, como la de oveja y la de cabra, etc.

En la composición de la leche de vaca se encuentran proteínas, que en conjunto, contienen todos los aminoácidos esenciales, como la lactosa con un valor dulcificante que corresponde a una sexta parte del azúcar común; lípidos, principalmente triglicéricos, una molécula de glicerina combinada con tres de ácidos grasos y una considerable proporción de calcio.

Siendo la leche esencial para el organismo, hay personas que no la toleran bien cuando la ingieren sola. En estos casos, y según sea la causa de la intolerancia, existen otras opciones para consumirla: parcial o totalmente desnatada, en yogu-

res, cuajadas, kéfires y quesos. Estos derivados lácteos pueden consumirse solos o como ingredientes de una gran variedad de platos de cocina, tanto salados, (sufflés, budines, sopas) como dulces (cremas, flanes) combinados con diversas frutas.

La ausencia de hierro en la leche es la causa por la cual la dieta de los niños no debe ser exclusivamente láctea, después de los cuatro años de edad.

Los Cereales, constituyen un producto que tiene valor cultural en el mundo, ya que a partir de su cultivo se originó la práctica de la agricultura. Los cereales, que son los frutos de diferentes gramíneas, suponen en la dieta del hombre una fuente de energía concentrada. Su contenido en glúcidos y proteínas prácticamente pueden satisfacer todas las necesidades alimentarias humanas. Sus lípidos poli-insaturados evitan la formación de colesterol. Son ricos en sales minerales y oligoelementos, y contienen todas las vitaminas que el organismo requiere.

De los cereales se deriva una gran cantidad de productos, entre ellos las harinas, las sémolas, el salvado, el germen, que permiten contemplar una alimentación adecuada, pues su sabor resulta agradable para la mayoría de los paladares y pueden combinarse con frutas, hortalizas y lácteos.

Su cultivo, adaptado a diferentes zonas geográficas, su abundante reproducción, su fácil almacenamiento y su propiedad de conservación por largo tiempo sin que pierdan su poder nutritivo hacen de los cereales alimentos accesibles en todas las regiones del planeta.

El trigo en Europa occidental, la avena y el centeno en los países septentrionales, el maíz en América, el mijo en África y el arroz en Asia, han constituido durante milenios, el principal alimento de la dieta humana gracias a su poder nutritivo concentrado en poco volumen, su fácil cultivo, reproducción y conservación, que asimismo favorecen el tránsito intestinal y evitan la fijación del colesterol.

COMPOSICION DE LOS CEREALES

(Contenido en 100 gramos de grano crudo)

Cereales	Cal/100 g.	Proteína	Grasas	Hidratos de carbono
ARROZ	350	7,8	1,4	77
TRIGO	347	10,6	1,3	79,5
MAIZ	364	9,6	3,5	73,9
AVENA	384	14,3	7,7	65,2
CENTENO	341	8,2	1,6	75
CEBADA	355	8,6	1,4	78,2

Los 10 países productores de trigo totalizan alrededor del 80% de la producción mundial, destacando EEUU, Rusia y China; las tierras dedicadas a este cultivo ocupan actualmente 230 millones de hectáreas en todo el mundo. En América Latina, destaca Argentina como 1er. productor de trigo, ocupando el puesto doce en la producción mundial.

Latinoamérica destaca en la producción de arroz con un 10% del total mundial, ocupando 146 millones de hectáreas de cultivo, localizadas en Brasil, Colombia, Perú y Ecuador.

Las Legumbres, además de su riqueza en proteínas, albúminas y aminoácidos, tienen un alto contenido de fibra, elemento fundamental en la eliminación de toxinas.

Las legumbres tienen variedades de 1,200 especies aproximadamente, que crecen en casi todo el mundo y se adaptan a las diversas condiciones climáticas y de suelo, al cual enriquecen debido a su propiedad de ser fijadoras de nitrógeno, entre las especies consumidas en occidente tenemos las judías blancas y rojas, las habas, los guisantes, las lentejas, los garbanzos, la soya, etc.

En razón a su alto contenido calórico, las legumbres deben ser consumidas con moderación por los niños y por quienes se dedican a actividades sedentarias; su consumo está contraindicado para obesos y diabéticos, así como para aquellos que adolecen de un aparato digestivo débil.

Las Frutas, constituyen uno de los alimentos más sanos para el organismo, no sólo por su contenido de vitaminas esenciales, sino también porque desempeña ciertas funciones de suma importancia, entre ellas de alcalinizar la sangre para contrarrestar la acidez excesiva que producen alimentos como los huevos, los cereales y las carnes.

Geográficamente, la naturaleza ofrece variedad de frutas en colores, formas, aromas y sabores, donde el hombre ha sido el agente principal, que motivó la proliferación, conservación y adaptación a las condiciones climáticas, en la mejora de su calidad y en la multiplicación de sus variedades.

Los diferentes nutrientes que en cantidad y calidad diversas contienen las frutas en general, constituyen un aporte de vital importancia para el adecuado funcionamiento del organismo humano.

Por lo tanto, necesitamos consumir los grupos de alimentos que contengan los carbohidratos, grasas, proteínas, vitaminas y principalmente líquidos (agua) que no está considerada como parte del grupo de alimentos. El cuerpo humano tiene

un 75% de agua al nacer y cerca de 60% en la edad adulta. Aproximadamente el 60% de esta agua se encuentra en el interior de las células (agua intracelular), el resto es la que circula en la sangre y baña los tejidos. Siendo importante consumir una cantidad suficiente de agua cada día para el correcto funcionamiento de los procesos de asimilación y eliminación de residuos del metabolismo celular.

3.2. Características y Consecuencias del Hambre

El hambre es una necesidad fisiológica, un instinto primario, cuyo propósito es la satisfacción alimentaria, y cuando ésta no es conseguida plenamente se genera la "sub-alimentación" y la "alimentación incorrecta".

La sub-alimentación significa una insuficiencia calórica, o sea, cuantitativa en la ración de alimento. Si se prolonga durante un plazo largo, la insuficiencia calórica conduce ya a la pérdida o bien a la disminución de la actividad vital del organismo. La sub-alimentación se transforma a menudo en hambre verdadera.

La alimentación incorrecta tiene que ver con el lado cualitativo de la ración alimentaria, es decir, es la falta o ausencia total de algunas sustancias nutritivas. Una alimentación cualitativamente insuficiente puede conducir a un debilitamiento general del organismo, disminución de su resistencia a las enfermedades específicas: diferentes formas de anemia, escorbuto, raquitismo, otros.

Según la definición del ecólogo E. Eckholm "El hambre crónica es una crisis invisible, una tragedia cotidiana que priva a cientos millones de seres humanos de la posibilidad de realizar su potencial genético, el derecho que le pertenece por el mero hecho de nacer".

El hambre en los países en desarrollo, se acentúa por las condiciones de pobreza extrema, a causa de una pérdida de cosecha debida a conflictos, terrorismo o fenómenos naturales, como sequías, inundaciones, terremotos, huracanes, etc. Esta crisis invisible se vuelve visible, atrayendo la atención mundial, y movilizándolo a los países desarrollados que acuden a socorrernos.

Actualmente, la amenaza de sequía está latente en África para el próximo milenio, se advierte la crisis de desertificación.

El hambre masivo y la alimentación insuficiente causan prejuicios gravísimos a los países de Asia, África y Latinoamérica, al socavar y destruir su población: principal fuerza productiva de la sociedad.

Se reciente la salud de los habitantes, expuestos al hambre, a las enfermedades más diversas y, como resultado, víctimas de mortandad elevada y prematura.

En la clasificación internacional de las enfermedades y causas de muerte, adoptada por la Organización Mundial de la Salud de la ONU, se enumeran varias enfermedades que surgen a causa del hambre y alimentación insuficiente. Las formas más graves de enfermedades ligadas a la insuficiencia en proteínas y calorías, ocurren cuando al disminuir el valor calórico del alimento, las proteínas son utilizadas por el organismo no ya para mantener y hacer crecer las células, aunque tal es la principal función de las proteínas, sino para suministrar energía a otros procesos de la actividad vital, la forma más peligrosa de manifestación de la insuficiencia es el "Kwashiorkor", que provoca alteraciones bruscas en la actividad vital del organismo, atraso del crecimiento, en el desarrollo físico y mental, desorganización en los órganos de la digestión, y en sus casos más graves, el desarrollo de una forma especial de marasmo. Por lo tanto por insuficiencia en proteínas y calorías, sufre de enfermedades de un porcentaje de 25% de la población en los países en desarrollo, sobre todo los niños menores de 5 años.

3.3 La Desigualdad Social

La agudeza del problema de la alimentación en los países en desarrollo está ligada a la baja productividad de la economía rural y en la desigualdad en la distribución del ingreso entre las distintas capas de la población, que refleja la existencia de un profundo antagonismo de clase.

Si bien en la mayoría de los países liberados el bajo nivel de consumo de alimentos per cápita, que no alcanza las normas de las necesidades fisiológicas, significa un hambre promedio para la población, la más vulnerable es siempre la situación de las masas populares, que viven en condiciones de pobreza extrema.

Las necesidades conjuntas de la sociedad, tanto en alimentos, como de otras necesidades importantes de la vida, se suman las necesidades de distintas capas sociales de la población. Se observa que hay diferencias entre capas sociales en el consumo de proteínas, a medida que aumentan los ingresos, se eleva el consumo mayor de proteínas de origen animal, siendo la fuente principal de proteínas para la mayoría de la población que percibe ínfimos ingresos en la canasta familiar, las leguminosas y tubérculos.

Los contrastes en el consumo de productos alimenticios debido a la desigualdad social, constituye un cuadro de la realidad social actual en nuestro país.

El problema de la pobreza está estrechamente ligada al problema de la desocupación, que se manifiesta en hambre y sub-alimentación crónica masiva que perdura de año en año y se multiplica por el crecimiento rápido de la población, aumentando la escala de hambre y pobreza de los países dependientes del sistema capitalista, como es el caso de nuestra realidad peruana.



3.4. Factor Demográfico: Incremento de Población

La geografía del hambre, está directamente relacionada con el factor demográfico, incluyendo volumen poblacional, ritmo de crecimiento y estructura poblacional, concordante con su distribución territorial.

El ritmo de crecimiento acelerado, se observó en el año 1970 en Latinoamérica, y como resultando se experimentó una “explosión demográfica”, con índices de aumento natural, ligado a otros como nivel de natalidad. Actualmente África es el territorio con muchos problemas de crecimiento de población y mucha necesidad de hambre masiva, lo cual refleja índices de vida muy bajos en el continente africano (40 años).

Como consecuencia negativa del aumento de población se tiene una desproporción del desarrollo económico, como la diferencia entre el aumento de la demanda de alimentos y el crecimiento de la producción agropecuaria, debido a que no abastece a la población involucrada en los países en desarrollo, debiéndose importar alimentos a los países capitalistas.

Para incrementar la producción de alimentos per cápita, deberían incrementarse las áreas de producción y mejorar la productividad en el área rural, con asistencia técnica, insumos, capacitación y utilización de tecnologías apropiadas. La falta de alimentos, produce altos precios, lo que complica seriamente el problema del hambre y sub-alimentación.

La correlación entre el aumento de la población y la producción de alimentos es un importante índice para caracterizar la situación alimenticia, dependiendo de la cantidad de población y el nivel de vida alcanzado.

La población rural, generalmente tiende a emigrar a las ciudades, acelerando el proceso de urbanización, contribuyendo a mayor demanda de alimentos como cereales, carnes, verduras, fruta, etc.

Para obtener una óptima correlación entre los ritmos de crecimiento de la población y la producción de alimentos, es necesario mejorar la economía rural de los países, sobre todo la nuestra, para conseguir el equilibrio necesario entre las necesidades de alimento y las posibilidades de satisfacerlas.

3.5. Teoría Malthusiana: Explosión Demográfica

El economista y sacerdote Malthus, en su libro *Ensayo sobre la Ley de Población* analizó la ruina de los campesinos y de los artesanos como reaccionario de la burguesía de aquella época del siglo XVIII, que aspiraba a justificar al capitalismo y demostrar que las causas de la pobreza no eran formas de explotación del hombre, sino las leyes eternas y puramente biológicas de la naturaleza. Malthus dedujo una

ley para todos los pueblos y tiempos, de acuerdo a la cual decía: "los medios de existencia tendrían la tendencia de crecer en progresión aritmética, mientras que la población crecería en progresión geométrica".

Perú: Crecimiento Poblacional (proyección)

AÑOS	POBLACIÓN (miles)	INCREMENTO ANUAL(miles)	TASA DE CRECIMIENTO %
1980	17324,1		2,4
		433,7	
1985	19492,4		2,0
		415,4	
1990	21569,3		1,8
		392,5	
1995	23531,7		1,8
		415,1	
1996	23946,8		1,7
		428,7	
2000	25661,7		

Actualmente, en nuestro país tenemos una población de 25 millones de habitantes aproximadamente, con una tasa de crecimiento anual de 1.77%. Analizando la tasa de crecimiento del período 1980–2000, se observa el decrecimiento del ritmo poblacional, debido al mejoramiento del nivel educativo de la mujer, su incorporación al mercado laboral y el progresivo descenso de la natalidad.

Según datos proporcionados por el INEI, se tiene la población proyectada de los años 1980 al 2000, que se muestra a continuación para su análisis correspondiente.

3.6. Factor Agrario: Producción de alimentos

El factor agrario constituye la reserva principal, para incrementar la producción de alimentos y para satisfacer el nivel de consumo de la población.

Por ello observamos dos maneras de aumentar la producción de los cultivos agrícolas, incluso de los alimentos: ampliación de fronteras agrícolas; y elevar la productividad de los cultivos.

La elección de uno ellos o la posibilidad de combinar ambos, queda determinada por el carácter específico de las políticas de desarrollo agrario y por las condiciones físicas existentes en cada zona o piso ecológico característico (clima, topografía, suelos, agua y población) y complejo de nuestro territorio.

Tiene gran importancia la producción de los cultivos de cereales, base principal en el balance alimenticio de la mayoría de los países en desarrollo. Por eso es importante

incrementar la productividad, esto permitiría aumentar considerablemente los recursos alimenticios de muchos estados en desarrollo. Entre los cereales más conocidos tenemos el arroz, el trigo y el maíz.

Asimismo, tenemos la importancia del agua, como recurso hídrico básico de la vida animal, vegetal y humana, siendo necesario aumentar tierras agrícolas para asegurar un incremento de la producción de alimentos, que permita liquidar el hambre.

Actualmente, se observa deficiencia de agua potable, cuyo consumo sigue en aumento, siendo indispensable para la agricultura y para la industria.

El mayor de los desafíos con que se enfrenta la agricultura es el de aumentar la producción lo suficiente para alimentar a una población prevista de 8,300 millones de habitantes para el año 2025, sin destruir los recursos con los que habrán de contar las generaciones posteriores.

Por lo tanto, el aumento de la producción debe proceder a realizar un ordenamiento territorial sostenible de los recursos existentes, sobre todo el recurso de agua y tierra.

3.7. Desarrollo Agropecuario y Pesquero

Para solucionar problemas de alimentación, es necesario desarrollar la ganadería. Los alimentos de origen animal son generalmente más costosos, siendo poco consumidos por las poblaciones que perciben rentas bajas.

Los productos de origen animal como las carnes, leche, huevos y otros, son de vital importancia para la alimentación de los niños y de mujeres embarazadas, por lo que debe ser de mayor producción y consumo que los cereales.

Siendo importante potenciar la actividad ganadera, afianzando la base forrajera, mejorar las razas de las especies, contar con servicio veterinario constante en el hábitat donde se establecen la actividad ganadera, donde se aprovecha los pastos naturales, para consumo de alimentos. Destacando que el valor de proteínas animales contienen gran cantidad de aminoácidos irremplazables para el organismo humano. En proteínas de procedencia vegetal, esos aminoácidos se encuentran en dosis relativamente pequeñas o casi nada.

El valor nutritivo de los productos de pesca, se determina por el elevado nivel de asimilación de la proteína del pescado, que por el equilibrio de su composición de aminoácidos cede su lugar solamente a los huevos.

La mayor parte de la pesca mundial pertenece a dos países en desarrollo: India y Perú, cada uno de los cuales pesca anualmente tres millones de toneladas de pescado aproximadamente.

En nuestro país, en el año de 1970 hubo una caída brusca de la pesca de anchovetas en la costa peruana de 13 millones de producción bajó a 1.5 millones en ese mismo año, teniendo como consecuencia la desocupación en la industria local elaboradora de harina forrajera de pescado, por eso es necesario tener en cuenta el aprovechamiento racional de los recursos.

En el hemisferio meridional, en la zona económica marina de 200 millas que poseen los países en desarrollo, están concentrados los principales recursos biológicos marinos, debiendo ser aprovechados por el contenido de proteínas, siendo necesario el suministro de proteína animal para el organismo humano

Una parte sustancial de los recursos alimenticios marinos en potencia será constituida por productos no tradicionales, que pueden servir de alimento tanto a los hombres como a los animales (ganado, aves, otros). Para ello, es necesario perfeccionar la tecnología para elaboración, almacenaje y transporte de productos del mar y sus derivados, promocionando las ventajas de consumo.

La producción del pescado de aguas dulces puede ser notablemente aumentada, con el fomento de la piscicultura, y la organización de criaderos de peces para truchas. Existen perspectivas para producción de pescados en las regiones tropicales de Asia, donde criar peces es tradición antigua y es consumida por la población de recursos bajos.

Es necesario indicar, que el desarrollo de la pesca favorece mayormente a la economía costeña, teniendo poca incidencia en la economía rural, sobre todo en el área andina.

4.8. Producción de Alimentos No Tradicionales

Las posibilidades de desarrollo de los pueblos en extensión por métodos tradicionales se vuelven cada vez más exiguas en la mayoría de los países del mundo. Al mismo tiempo, la intensificación de esta rama exige gastos energéticos y materiales cada vez mayores, que al final de cuentas, conduce a un aumento del costo de alimentos.

Por este motivo es necesario la búsqueda e implantación de fuentes de materia prima y tecnologías de producción de formas no tradicionales de alimentos, independientes de los recursos terrestres y acuáticos, que podrían servir de sustituto o aditivo de las formas tradicionales de alimentos.

Tenemos dos grandes grupos:

1. Alimento artificial sintético, obtenido industrialmente a partir de la materia prima no agrícola, principalmente de derivados del petróleo.
2. Alimento elaborado, a partir de la materia prima natural, proveniente de economías rurales y elaborado en base a una tecnología de producción nueva.

Inicialmente los esfuerzos científicos y tecnológicos fueron dirigidos a la obtención del alimento artificial y sintético a partir de derivados del petróleo y otras materias primas no agrícolas, pero los esfuerzos se dirigen a desarrollar tecnologías capaces de obtener a partir de la materia prima agrícola una proteína vegetal apta para producir análogos, sustitutos y concentradores de productos de ganadería, especialmente la carne y la leche.

La tecnología industrial para obtener productos alimenticios no tradicionales presenta una serie de ventajas en comparación con la producción rural. Disminuye sustancialmente la dependencia de los productos alimenticios de las condiciones atmosféricas, eleva su estabilidad sobre una base industrial, permitiendo localizar la producción agrícola tradicional en zonas climáticas favorables, haciendo más económica la producción, aumentando el consumo de alimentos con proteína de calidad, contenido en los productos vegetales (cereales, oleaginosas, hierbas forrajeras, etc.) no ya por simple consumo por el ganado, sino mediante una consecución directa a partir de los mismos, de proteína vegetal y elaboración de análogos o concentradores de productos agropecuarios.

Los análogos de alimentos obtenidos de la proteína vegetal permite además, perfeccionar la estructura y raciones de la población. No contiene tejidos conjuntivos de colessterina, exceso de grasa y demás.

Las posibilidades de utilización de las fuentes nuevas de alimentos depende del nivel de conocimiento científico, ante todo, en química y biología, del potencial técnico – económico en cualquier país y también de las necesidades concretas de aumentar y reducir las clases de alimentos dependiendo de sus costos.

3.9. ¿Cómo resolver el problema de la alimentación?

Esto constituye una preocupación constante por parte de organizaciones mundiales, ya que en el mundo existen zonas áridas que avanzan teniendo como resultado menos cultivos y más pobreza.

El crecimiento de los desiertos en el mundo causa daños irreversibles contra el medio ambiente. De acuerdo a informes de la Organización de las Naciones Unidas, anualmente se pierden en el mundo más de 42 mil millones de dólares que se traducen en la desaparición de zonas de cultivos y el aumento de la pobreza.

Actualmente en nuestro país, existe degradación de ecosistemas, degradación de lomas, urbanización de suelos agrícolas y en la sierra la pérdida de suelos por erosión hídrica, esto motiva el incremento de la desertificación en nuestro medio, generando problemas que nos llevan al hambre y pobreza de los más pobres.

La introducción de novedades agrotécnicas iniciada en los años 60 aprox, contribuyó al incremento de producción de alimentos.

Tenemos el caso de la India, que obtuvo gran producción de cereales, debido a un mayor uso de abonos químicos, y al uso de granos seleccionados y mejorados, de abonos minerales y otros medios de la agrotécnica moderna.

Sin embargo el aumento de producción de alimentos, no indica la mejora de ración alimentaria de los pobres de la ciudad y el campo, porque no poseen recursos correspondientes, sobre todo el poder adquisitivo ínfimo.

Se debe ofrecer nuevos métodos de producción y consumo de alimentos propios y ricos en proteínas, como la papa, la quinua, la kiwicha, etc.

Diversificar los sistemas de explotación agropecuaria, para hacer mayor uso del potencial biológico y genético de las especies de animales y de plantas.

Aprovechamiento de los procesos naturales como la re-utilización de nutrientes y el cultivo intercalado de plantas que fijan su propio nitrógeno para reducir la dependencia respecto a los fertilizantes minerales y enriquecer el suelo.

Adopción de técnicas de lucha integrada contra las plagas que incluyen la conservación de los enemigos naturales existentes.

Rotación de cultivos y fomento de sistemas agroforestales que permitan mantener la fertilidad del suelo.

El futuro de seguridad alimentaria dependerá mayormente del aumento de la productividad de la agricultura que de la ampliación de superficie cultivada.

Es importante resaltar el aporte del Perú a la alimentación mundial, a través de la papa, producto oriundo del lago Titicaca, que fue llevado a Europa en el siglo XVI y que actualmente ocupa el cuarto lugar como cultivo alimenticio a nivel mundial. Siendo el arroz, trigo, maíz y papa los cultivos alimenticios que cuentan con mayor producción en el mundo.

El Perú, es un país con una geografía variada y compleja, que posee productos alimenticios nativos en cada departamento, pero la población no la consume mucho, debido a la falta de conocimiento de las propiedades proteicas de los productos.

Considerando el aspecto cuantitativo de la Geografía espacial del territorio peruano, referente a zonas geográficas de población agropecuaria, se observa que mayormente se concentra alta densidad de población en los pisos ecológicos andinos y las zonas con superficies de tierras productivas, se localizan mayormente en la costa peruana y en la zona central de ceja de selva.

IV. CONCLUSIONES

1. La insuficiencia de alimentación de que padece la mayoría de la población en los países en desarrollo, se manifiesta bajo dos formas principales:
 - Falta o insuficiencia de calorías (malnutrición).
 - Carencia de sustancias nutritivas básicas, sobre todo proteínas de origen animal (hambre crónica).
2. La Geografía del hambre, es parte de la geografía humana donde se interrelaciona el medio físico natural (naturaleza) y las necesidades del hombre en nutrirse fisiológicamente (recursos naturales). La necesidad de alimentos vitales del ser humano, se traduce en "hambruna" o sea escasez de alimentos, que son originados por causas naturales (inundación, sequías, terremotos, huracanes, plagas, etc.) y causas humanas (guerras, conflictos, depredación de suelos, deterioro del medio ambiente, falta de trabajo, etc.) ocasionando hambre crónica y malnutrición generalizada que se traduce en signos de pobreza.
3. El hambre, ha sido, es y será el compañero eterno de la humanidad en su lucha por la existencia y/o supervivencia del género humano.
4. Para eliminar el hambre y paliar la malnutrición, no obstante, es necesario prestar atención no sólo a la producción de alimentos, sino también a la distribución y consumo de los mismos, así como la planificación familiar.

V. BIBLIOGRAFÍA

CLAVERIAS R., Zarauz

1997 **Agro-ecología, Pobreza e Impacto en el Medio Ambiente.**
Ed. Sepia - Lima.

DE CASTRO, Josué

1950 **Geografía del Hambre.** Argentina

KNIAZHINSKATA, L.

1984 **Aumento de la Población y Problema de la Alimentación en los Países en Desarrollo.** Editorial Progreso.

MALTHUS

s/f **Ensayo de la Ley de Población.**

PETROVSKI, K. S.

1976 **Alimentación Racional.**

Presidencia de la República del Perú

Plan Nacional de Nutrición y Alimentación
Informe del Plan (1998-2000)