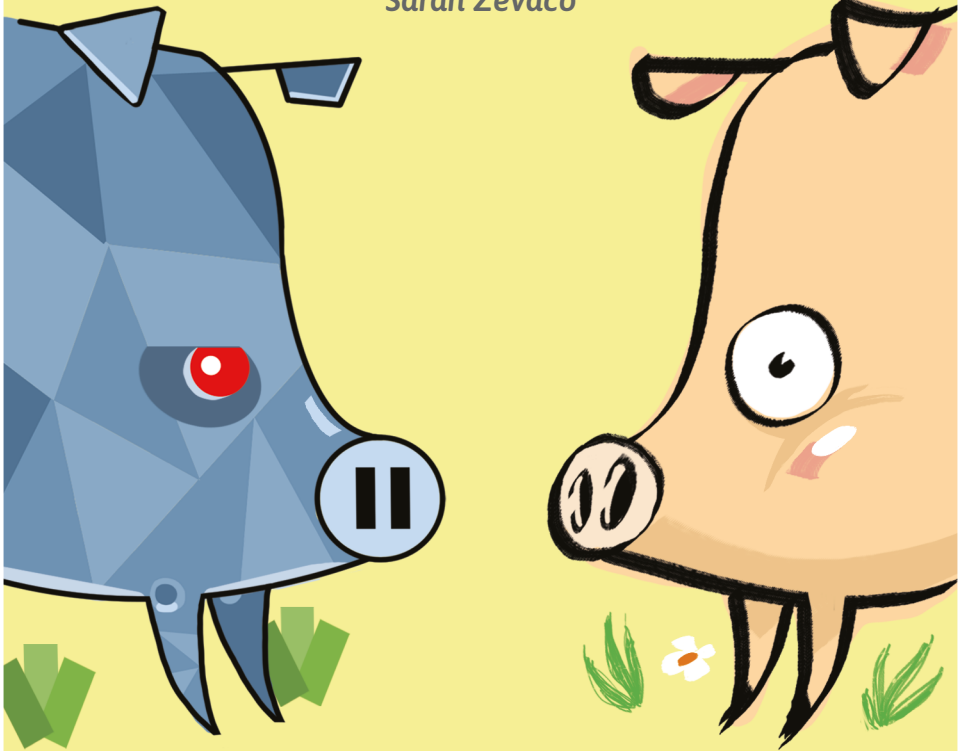


Agroindustria o agricultura campesina  
¿DE DÓNDE VIENE LO QUE COMEMOS?

Agroindustria  
o agricultura  
campesina

¿  
DE DÓNDE  
VIENE  
LO QUE  
COMEMOS

Sarah Zevaco



Sarah  
Zevaco

**BASE**   
Investigaciones Sociales

**MISEREOR**  
IHR HILFSWERK



Agroindustria  
o agricultura  
campesina

**¿ DE DÓNDE VIENE  
LO QUE  
COMEMOS ?**

*Sarah Zevaco*

## Ficha técnica

Autora: Sarah Zevaco

Asesoría: Marielle Palau

Diseño de tapa y contratapa: Charles Da Ponte

Diseño gráfico: Estudio Capicúa

Revisión y corrección: Marga Palau, Jaqui Ortega, Eulo García



Ayolas 807 esq. Humaitá

Tel. (595–21) 451 217 Fax. (595–21) 498 306

baseis@baseis.org.py

www.baseis.org.py

Asunción, Paraguay

Este material ha sido posible gracias al apoyo solidario de MISEREOR



### **Agroindustria o agricultura campesina: ¿de dónde viene lo que comemos?**

(BASE-IS, Asunción, Marzo, 2021)

ISBN: 978-99925-223-3-2

Este material es de distribución libre y gratuita.



**Copyleft.**



Esta edición se realiza bajo la licencia de uso creativo compartido o Creative Commons.

Está permitida la copia, distribución, exhibición y utilización de la obra bajo las siguientes condiciones:



*Atribución:* se debe mencionar la fuente (título de la obra, autora, editorial, año).



*No comercial:* se permite la utilización de esta obra con fines no comerciales.



*Mantener estas condiciones para obras derivadas:* solo está autorizado el uso parcial o alterado de esta obra para la creación de obras derivadas siempre que estas condiciones de licencia se mantengan para la obra resultante.

Las opiniones vertidas en esta publicación no necesariamente reflejan la posición de los editores y son de exclusiva responsabilidad de la autora.

# Índice

Abreviaturas.....	7
Tablas.....	9
Gráficos.....	13
Introducción.....	15
<b>Capítulo 1. La problemática del consumo de alimentos y la producción campesina.....</b>	<b>21</b>
1.1. Definiciones y conceptos.....	21
1.2. Opciones metodológicas del estudio.....	37
1.3. Problemática a nivel mundial.....	49
1.4. Problemática a nivel país.....	54
<b>Capítulo 2. ¿Qué alimentos consumimos en Paraguay?.....</b>	<b>68</b>
2.1. Canasta del BCP y Encuesta de Presupuestos Familiares.....	68
2.2. En los hogares pobres: canasta de alimentos de la DGEEC.....	85
2.3. Hogares rurales.....	90
2.4. Síntesis de datos de consumo y clasificación de alimentos por grupos.....	97
<b>Capítulo 3. Origen de los alimentos: ¿cuáles provienen de la agricultura campesina?.....</b>	<b>87</b>
3.1. Clasificación de los alimentos, según nivel de procesamiento y sistema de producción.....	109
3.2. Análisis por grupo y alimento.....	117
3.3. Síntesis sobre consumo de alimentos provenientes de la agricultura campesina.....	156
<b>Capítulo 4. Desafíos políticos y socioeconómicos para el consumo de alimentos.....</b>	<b>179</b>
4.1. La problemática de la logística de compra e importación y la trazabilidad: zonas de sombra.....	179
4.2. Saber qué comemos.....	182
4.3. El modelo de producción y consumo.....	185
4.4. Rol del Estado.....	186

Conclusión ..... 188

Anexo 1 ..... 192

Anexo 2 ..... 198

Bibliografía ..... 201

## Abreviaturas

<b>AC</b>	Agricultura campesina
<b>AFC</b>	Agricultura familiar campesina
<b>AME</b>	Adulto masculino equivalente
<b>APPC</b>	Asociación Paraguaya de Productores de Cerdo
<b>BCP</b>	Banco Central del Paraguay
<b>BNF</b>	Banco Nacional de Fomento
<b>CAH</b>	Crédito Agrícola de Habilitación
<b>CAN</b>	Censo Agropecuario Nacional
<b>CECOPROA</b>	Centro de Comercialización para Productores Asociados (DC-MAG)
<b>CODIPSA</b>	Compañía de Desarrollo y de Industrialización de Productos Primarios S.A.
<b>CONACYT</b>	Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología
<b>DAMA</b>	Dirección del Mercado de Abasto
<b>DC</b>	Dirección de Comercialización (del MAG)
<b>DCEA</b>	Dirección de Censos y Estadísticas Agropecuarias (del MAG)
<b>DEAg</b>	Dirección de Extensión Agraria (del MAG)
<b>DETAVE</b>	Departamento Técnico Aduanero de Vigilancia Especializada (dependiente de la Dirección de Aduanas)
<b>DGEEC</b>	Dirección General de Estadística, Encuestas y Censos
<b>FAO</b>	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
<b>G.</b>	Guaraníes
<b>ha</b>	Hectárea
<b>IICA</b>	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
<b>IRAGRO</b>	Impuesto a la Renta de Actividades Agropecuarias (anteriormente IMAGRO)

<b>INDERT</b>	Instituto Nacional de Desarrollo Rural y de la Tierra (antiguamente IBR: Instituto de Bienestar Rural)
<b>INAN</b>	Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (dependiente del MSPyBS)
<b>IPC</b>	Índice de Precios al Consumidor
<b>kg</b>	Kilogramo
<b>MADES</b>	Ministerio del Ambiente y Desarrollo Sostenible
<b>MAG</b>	Ministerio de Agricultura y Ganadería
<b>MEC</b>	Ministerio de Educación y Cultura
<b>MSPyBS</b>	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
<b>nc/sd</b>	no comunicado / sin datos disponibles
<b>OPS</b>	Organización Panamericana de la Salud
<b>PIB</b>	Producto Interno Bruto
<b>PRODERS</b>	Proyecto de Desarrollo Rural Sostenible (Proyecto MAG – Banco Mundial)
<b>RAFA</b>	Registro de la Agricultura Familiar Asistida
<b>RENABE</b>	Registro Nacional de Beneficiarios
<b>RENAF</b>	Registro Nacional de la Agricultura Familiar
<b>SAN</b>	Seguridad Alimentaria y Nutricional
<b>SENACSA</b>	Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal
<b>SENAVE</b>	Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas
<b>SIMA</b>	Servicio de Información de Mercados Agropecuarios (DC - MAG)
<b>t</b>	Tonelada
<b>USD</b>	United State Dollar – dólar americano
<b>VMG</b>	Viceministerio de Ganadería
<b>ZPP</b>	Zona productiva del país



## Tablas

Tabla 1:	Síntesis de la caracterización del campesino, según Palau. ....	27
Tabla 2:	Definiciones y conceptos de la AFC según normativas en Paraguay. ....	33
Tabla 3:	Características de las unidades productivas incorporadas en el RENABE. ....	42
Tabla 4:	Registro de unidades productivas por programa y proyecto. ....	42
Tabla 5:	Promedio de superficie de las unidades productivas del RAFA. ....	44
Tabla 6:	Herramientas mayormente usadas por los/as productores/as del RAFA. ....	45
Tabla 7:	Productores/as del RAFA que acceden a créditos. ....	46
Tabla 8:	Clasificación de los alimentos. ....	47
Tabla 9:	Datos sobre obesidad, sobrepeso y malnutrición en Paraguay. ....	63
Tabla 10:	Grupo de las canastas del IPC 2007-2017. ....	69
Tabla 11:	Estructuras de consumo por grupos y subgrupos 2007-2017, según canastas IPC. ....	70
Tabla 12:	Estructuras de consumo de alimentos del grupo Cereales y derivados, 2007-2017, según canastas IPC. ....	71
Tabla 13:	Estructuras de consumo de alimentos del grupo Carnes, 2007-2017, según canastas IPC. ....	73
Tabla 14:	Estructuras de consumo de alimentos del grupo Pescados, 2007- 2017, según canastas IPC. ....	74
Tabla 15:	Estructuras de consumo de alimentos del grupo Productos lácteos y huevos, 2007-2017, según canastas IPC. ....	75
Tabla 16:	Estructuras de consumo de alimentos del grupo de Grasas, 2007- 2017, según canastas IPC. ....	76
Tabla 17:	Estructuras de consumo de alimentos del grupo Frutas, 2007-2017, según canastas IPC. ....	76
Tabla 18:	Estructuras de consumo de alimentos del grupo Hortalizas y legumbres, 2007-2017, según canastas IPC. ....	77

Tabla 19:	Estructuras de consumo de alimentos del grupo Azúcares y dulces, 2007-2017, según canastas IPC. ....	78
Tabla 20:	Estructuras de consumo de alimentos del grupo Condimentos, 2007-2017, según canastas IPC.....	78
Tabla 21:	Estructuras de consumo de alimentos del grupo Café, té y yerba, 2007-2017, según canastas IPC.....	79
Tabla 22:	Estructuras de consumo de alimentos del grupo Bebidas no alcohólicas, 2007-2017, según canastas IPC.....	79
Tabla 23:	Distribución de la ingesta de energía por AME/día, según grupos de alimentos. ....	81
Tabla 24:	Promedio de la ingesta total de energía por AME y las contribuciones de energía de macronutrientes a la ingesta total de energía por AME por área geográfica. ....	82
Tabla 25:	Ingesta total de energía y macronutrientes por grupos de alimentos, según quintil de ingreso. ....	84
Tabla 26:	Valores de la canasta de alimentos de la línea de pobreza, según grupos de alimentos y unidades de medida del consumo. ....	86
Tabla 27:	Estructuras de consumo de alimentos por grupos, en %, según distintas fuentes y canastas.....	98
Tabla 28:	Promedio de la ingesta total de energía por AME y contribuciones de energía por quintiles de ingreso.....	102
Tabla 29:	Distribución de la ingesta de energía en kcal/AME/día, según quintiles de ingreso. ....	103
Tabla 30:	Gastos relativos en grupos de alimentos por quintiles de ingresos en %....	104
Tabla 31:	Rubros y alimentos de las canastas, según nivel de procesamiento y sistema de producción. ....	109
Tabla 32:	Síntesis sobre aportes de la AC a los cereales y derivados. ....	118
Tabla 33:	Importación de harina de maíz en 2019. ....	120
Tabla 34:	Exportación de harina de maíz en 2019. ....	120
Tabla 35:	Importaciones de tubérculos en 2019.....	121
Tabla 36:	Exportaciones de mandioca y productos derivados, 2019. ....	122
Tabla 37:	¿Cuánto de nuestra chipa proviene de la AC?.....	123
Tabla 38:	¿Cuánto de nuestra empanada proviene de la AC? .....	123

Tabla 39:	¿Cuánto de nuestra tortilla proviene de la AC?.....	124
Tabla 40:	¿De dónde proviene la carne que comemos?.....	124
Tabla 41:	Evaluación del total de bovinos para carne, 2019.....	126
Tabla 42:	Número de bovinos en chacras campesinas, según RAFA. ....	126
Tabla 43:	Estimación de la proporción de carne vacuna proveniente de la AC en el consumo nacional.....	127
Tabla 44:	Número de bovinos por marca y por superficie de finca.....	127
Tabla 45:	Tenencia de bovinos por destino/uso en fincas de superficies inferiores a 20 ha. ....	128
Tabla 46:	Producción nacional, campesina y consumo de carne de cerdo.....	130
Tabla 47:	Estimación de volúmenes de pescados provenientes de la acuicultura y la pesca. ....	132
Tabla 48:	¿De dónde provienen la leche y el queso que consumimos? .....	134
Tabla 49:	Desglose del cálculo de consumo y producción de queso Paraguay. ....	136
Tabla 50:	Volumen de ingreso de banana por origen .....	137
Tabla 51:	Volumen de ingreso de piña por origen.....	137
Tabla 52:	Volúmenes de ingreso de cítricos por origen .....	138
Tabla 53:	¿De dónde vienen las frutas que consumimos? Síntesis de datos.....	139
Tabla 54:	Síntesis de proporción de la AC en consumo de frutas.....	140
Tabla 55:	Datos de producción, importación y consumo de naranjas y pomelos..	140
Tabla 56:	Oferta total disponible (t) y destino (%) por especie cítrica, año 2011....	141
Tabla 57:	¿De dónde provienen las hortalizas que consumimos? Análisis de los datos.....	143
Tabla 58:	Volumen de ingreso de lechuga por origen, Mercado de Abasto de Asunción, 2019.....	145
Tabla 59:	Volumen de ingreso de lechuga repollada por origen, Mercado de Abasto de Asunción, 2019.....	145
Tabla 60:	Volumen de ingreso de acelga por origen, Mercado de Abasto de Asunción, 2019.....	146
Tabla 61:	Volumen de ingreso de cebollita de hoja por origen, Mercado de Abasto de Asunción, 2019.....	146

Tabla 62:	Volumen de ingreso de perejil por origen, Mercado de Abasto de Asunción, 2019.....	146
Tabla 63:	Volumen de ingreso de zapallo por origen, Mercado de Abasto de Asunción, 2019.....	147
Tabla 64:	Desequilibrios en el abastecimiento del consumo, posiblemente por contrabando.....	148
Tabla 65:	Síntesis sobre origen AC / Importación para hortalizas, tubérculos y legumbres.....	149
Tabla 66:	Producción y consumo de azúcar.....	150
Tabla 67:	Estimaciones de la producción de miel por la agricultura campesina e indígena.....	153
Tabla 68:	Porcentaje de producción de la AC en la mermelada.....	155
Tabla 69:	Porcentaje de producción de la AC en el dulce de leche.....	155
Tabla 70:	Porcentaje de producción de la AC en el helado de crema.....	156
Tabla 71:	Porcentaje de producción de la AC en la empanada, a nivel rural y urbano.....	157
Tabla 72:	Porcentaje de producción de la AC en la tortilla, a nivel rural y urbano.....	157
Tabla 73:	Disponibilidad de ganadería en la chacra en territorios campesinos.....	158
Tabla 74:	¿Cuánto de lo que comemos proviene de la AC?.....	158
Tabla 75:	¿Cuánto de lo que comemos proviene de la AC? Comparaciones entre grupos de canastas de distintas mediciones.....	159

## Gráficos

Gráfico 1:	Indicadores de la disponibilidad de alimentos desde el 2000. ....	56
Gráfico 2:	Disponibilidad de alimentos en 2014, en kg/cápita/año. ....	57
Gráfico 3:	Disponibilidad calórica en 2014. ....	58
Gráfico 4:	Disponibilidad de alimentos en 2018. ....	59
Gráfico 5:	Disponibilidad en calorías en 2018. ....	60
Gráfico 6:	Número de personas subnutridas, en millones. ....	61
Gráfico 7:	Niños menores de 5 años con enfermedades vinculadas a la nutrición. ....	62
Gráfico 8:	Prevalencia de la obesidad en la población mayor de 18 años. ....	62
Gráfico 9:	Estimación del porcentaje de muertes atribuibles a los factores de riesgo en mayores de 15 años, ambos sexos (2010-2014). ....	64
Gráfico 10:	Consumo de frutas y verduras en estudiantes, según sexo. ....	64
Gráfico 11:	Estado nutricional de estudiantes, según sexo. ....	56
Gráfico 12:	Contribuciones de energía de macronutrientes a la ingesta total de energía por AME, por área geográfica. ....	83
Gráfico 13:	Valores de la canasta de alimentos de la línea de pobreza, a nivel urbano, según grupos de alimentos y unidades de medida del consumo. ....	89
Gráfico 14:	Valores de la canasta de alimentos de la línea de pobreza, a nivel rural, según grupos de alimentos y unidades de medida del consumo. ....	89
Gráfico 15:	Alimentos más consumidos por ZPP en territorios campesinos. ....	91
Gráfico 16:	Preferencias alimentarias de los adultos, según ZPP, en territorios campesinos. ....	92
Gráfico 17:	Vías de acceso a los alimentos más consumidos, según ZPP, en territorios campesinos. ....	93
Gráfico 18:	Dificultad principal para acceder a los alimentos, según ZPP, en territorios campesinos. ....	94

Gráfico 19:	Calidad de alimentación y sus causales, según ZPP. ....	95
Gráfico 20:	Percepción de contaminación de los alimentos, según ZPP.....	96
Gráfico 21:	Evolución de los precios al consumidor.....	106
Gráfico 22:	Evolución IPC de productos frutihortícolas.....	106
Gráfico 23:	Precio al productor. ....	107
Gráfico 24:	Evolución del IPC e IPP en lo que respecta al azúcar .....	152
Gráfico 25:	¿Cuánto de lo que comemos proviene de la AC? Comparaciones entre grupos de canastas de distintas mediciones. ....	176
Gráfico 26:	Esquema de procedimiento clásico de entrada por contrabando de rubros frutihortícolas. ....	180

## Introducción

**C**omer es vivir. «Somos lo que comemos», nos recuerda la famosa frase. Aquí y en todos los países del mundo, más aún en estos tiempos de sobrevivencia, el hambre mata y seguirá matando. Pero, desde hace ya varias décadas, no es solo la falta de alimentos lo que mata; contradictoriamente, comer también mata, dependiendo de lo que comamos. En un país como el nuestro, en el cual poder comer regularmente no es una realidad para al menos 10% de la población, considerada subalimentada<sup>1</sup> —y quizá un porcentaje mayor hoy en día, por el aumento de la pobreza generado a raíz de las pérdidas económicas y laborales no compensadas en tiempos de pandemia—, comer bien es aún menos evidente.

Cultural y socialmente, para la clase trabajadora, en particular, la primera satisfacción cotidiana es poder cocinar y comer en abundancia platos tradicionales como lo son la carne asada, la sopa paraguaya, la mandioca, la chipa, o caldos típicos realizados a base de carne, maíz y mandioca, con aportes en grasa proveniente del queso Paraguay y la grasa de chanco. A ello se añade —incluso para los y las trabajadores/as en oficina— la satisfacción del *tereré rupa* (mediamañana) y las posibilidades de comer postres. No se trata de una satisfacción meramente orgánica de una panza llena: se trata, en muchos casos, de la satisfacción de no angustiarse por la ausencia o falta de comida (una situación por la cual más del 50% de la población, al menos, ha pasado en su infancia o adolescencia<sup>2</sup>) y, por lo tanto, sentirse con capacidad de seguir (sobre) viviendo en familia y en sociedad (dos espacios intrínsecamente vinculados), proveyendo de alimentos suficientes a la familia, al mismo tiempo. Comer en cantidad suficiente o abundante (la búsqueda del *py'a guapy*) tiene, por lo tanto, un significado social extremadamente importante: es el símbolo de la inserción social, del «ser capaz» de mantener a una familia, un dato no menor en una sociedad que pone en el centro de todo éxito socioeconómico el desarrollo del núcleo familiar.

---

<sup>1</sup> En el *Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe 2018*, entre 2016 y 2017, la población paraguaya registró la cifra de 11,2% de prevalencia de la subalimentación (hambre). Referencia de FAO Paraguay. Disponible en <http://www.fao.org/paraguay/noticias/detail-events/es/c/1177619/>. Visto en fecha: 10/12/2020.

<sup>2</sup> En 2017, el 42,5% de la población pobre tenía 14 años o menos, proporción que se elevaba al 46,9% en casos de extrema pobreza (Serafini, 2017). Estas cifras se dan mientras la pobreza global, en general, ha venido reduciéndose en las últimas décadas.

Por otro lado, lo vinculado a la comida y los alimentos tiene relación con el símbolo del «vivir bien», que en su dimensión rural (de raíz indígena) tiene relación con el mito del *yvy marãne ÿ*, cuyos elementos fundamentales subjetivos son el acceso a la tierra y el trabajo familiar en el campo y en armonía con la naturaleza. Esto, de alguna manera implícita, tiene que ver también con el autoabastecimiento de rubros tradicionales, como ser el maíz, la mandioca, el poroto, el maní, la leche, las carnes de animales menores y las frutas de los árboles (mamón, cítricos de todo tipo, por ejemplo). Por ello, esos aún son rubros que no deben faltar en la producción campesina y en el consumo de alimentos por parte de la clase trabajadora, sea urbana o rural. En particular, para las familias campesinas y las familias urbanas de extracción campesina, «los hábitos alimentarios de las familias [campesinas] están en función del acceso a la tierra, al trabajo autónomo y al modo en cómo cada familia obtiene y asegura los alimentos para sus integrantes, siendo realidades estructurales y a la vez estructurantes de sus condiciones de vida» (Caputo, 2012). Por eso, el cuánto comer y el qué comer es a la vez, para una mayoría de la población paraguaya, una muestra tanto de su ubicación dentro de una clase social como de su relación con las demás clases sociales y con la sociedad en general. Del mismo modo, esta suerte de valoración de cuánto y qué se come es una muestra de la relación de una parte de la sociedad paraguaya con la naturaleza, la tierra, el medioambiente, revela sus hábitos cotidianos y, de manera más evidente, revela su nivel de incorporación a la sociedad de consumo, su manejo de la información y la salud de su cuerpo y su mente.

Al mismo tiempo, la alimentación paraguaya en las últimas décadas sufrió un giro que se puede visualizar desde las encuestas (parciales) de nutrición y desde los cambios en la canasta de bienes y servicios, así como de la canasta de alimentos. En muchos lugares del campo y la ciudad se toma más Coca-Cola, u otro tipo de gaseosas, que jugo de frutas de los árboles cercanos. La discriminación de clase y las ansias por insertarse a esta sociedad desigual –donde la «normalidad» y el bienestar son definidos por las élites, mediante campañas de publicidad de los grupos multinacionales, y difundidos por los medios de comunicación, casi en su totalidad de propiedad de las clases dominantes, urbanas en particular– generan comportamientos de consumo alejados de la cultura denominada campesina, del *yvy marãne ÿ*. Actualmente, existe una fuerte contradicción cultural entre la reivindicación de esos orígenes y la realidad cotidiana de ciertas prácticas. Dicha realidad es discriminatoria no solo desde lo político y social, sino que lo es mayormente desde lo económico: los precios de compra de la producción campesina, en la mayoría de los casos, no cubren sus



costos; desde hace décadas, el acceso a la tierra es la principal reivindicación no atendida y la más significativa fuente de conflictos sociales por la descomunal desigualdad en su acceso a la propiedad y el uso; la renta de la tierra sigue siendo uno de los principales capitales del país y objeto de dominación de las élites hasta ahora. Esta composición económica desigual tiene su impacto no solo socio-cultural (en cuanto a la construcción de relaciones sociales, valoración laboral, dignidad, relaciones de poder, aspiraciones identitarias y generacionales), sino también sanitario (altos índices de diabetes, obesidad y malnutrición).

Estos cambios también se notan desde la estructuración de la oferta: tanto la visibilidad y cantidad de los alimentos disponibles al público como sus precios, son unos de los principales factores de variación de hábitos alimenticios en el corto plazo. Otro elemento importante de variación en la alimentación es la composición de los alimentos: por un lado, su diversidad, con la aparición o fabricación de nuevos productos puestos a la venta; y, por otro lado, la industrialización de la alimentación, la cual fue creciendo a nivel mundial desde hace siglos, con la urbanización y la industrialización de los modos de producción, primero, y el avance de la globalización, después. Si bien, en un principio, dicha industrialización permitió el acceso a alimentos para las familias urbanas en las grandes ciudades, resolviendo con esto problemas de cantidad y logística, en la actualidad el crecimiento de la agroindustria está directamente relacionado con la acumulación de capital y ganancias. Más que la fabricación de alimentos, últimamente la agroindustria está convirtiéndose en una monstruosa máquina creadora de necesidades (cuando su rol inicial fue, justamente, el de satisfacer necesidades básicas) y hábitos de consumo, basados en adicciones y en el bombo publicitario. Su voracidad ha convertido a los alimentos en posibles venenos rentables, a través de la modificación de la biodiversidad, de los ciclos de vida de los animales y las plantas, así como de su genética. Por eso, muchas veces es difícil evaluar si podemos llamar alimento a lo que comemos, o si es simplemente un producto que puede saciar sin alimentar (muchas veces de composición y origen indeterminado).

En ausencia de leyes y normativas que obliguen al etiquetado de alimentos en forma entendible y obligatoria para los niveles de sal, azúcar y calorías, uno está ante la gran intriga de la alimentación: nosotros, los y las consumidores/as o comensales, no sabemos qué comemos, ni de dónde viene, a menos que nosotros mismos lo produzcamos, o lo hayamos comprado directamente del productor de una chacra. ¿Quiénes saben lo que comen? Los que fabrican los productos alimenticios y los que producen lo que comen, es decir, las y los campesinos. Es en la cadena de producción, transformación y consumo que unen a estos actores

donde se ubica el debate sobre la calidad y sanidad de la alimentación hoy en día, y el consecuente debate sobre la soberanía alimentaria.

En este debate es importante recalcar el contexto complejo de Paraguay, que se verá ilustrado de manera práctica en este libro, acompañando y ampliando el análisis que sobre el mismo se ha venido desarrollando en diferentes trabajos anteriores. El «cambio de la matriz de producción, distribución y consumo de alimentos es uno de los pilares claves de este esquema de poder mundial. Resulta de ello la explotación acentuada de los recursos productivos nacionales conforme a demandas externas, en detrimento de la satisfacción de las necesidades alimentarias de la población local; así como la destrucción de culturas alimentarias tradicionales sustentables y autónomas, y su sustitución por formas productivas por completo dependientes de las grandes empresas transnacionales» (Pereira Fukuoka, 2014: 9). Dicho proceso se apoya en un discurso acerca del progreso y el desarrollo, cuando no del crecimiento del PIB, y es apoyado por las instituciones estatales que deben asegurar las dimensiones de disponibilidad, accesibilidad, sanidad y sustentabilidad de los alimentos. Pero en realidad, estas instituciones privilegian, con sus acciones, la dominación de los grupos privados agroindustriales sobre los circuitos alimenticios.

El trabajo de envergadura mundial del Grupo ETC, *¿Quién nos alimentará?* (2017) fue precursor para demostrar la importancia de la agricultura campesina en el mundo, y el creciente poder de las transnacionales de la agroindustria, además de inspirar el presente trabajo. El análisis que se propone hacer, para apoyar el debate y la lucha por la soberanía alimentaria en Paraguay, pretende responder a la siguiente interrogante: **¿cuánto de lo que comemos proviene de la agricultura campesina?**

Esta pregunta es fundamental en estos tiempos de crisis del modelo de producción, en medio de una pandemia por un virus que encuentra a nuestros cuerpos y sociedades debilitados, sea por descuidos o enfermedades debido al modelo de consumo y al modelo de producción. Así también, las propias causas de tan vertiginosa crisis tienen que ver, justamente, con las modificaciones que fueron dándose en el mundo a raíz de una ciencia al servicio del capital. Precisamente, la dependencia de la humanidad a los grandes grupos agroindustriales y farmacéuticos, propietarios de la investigación científica, se comprueba hoy con el mundo hambriento de una «vuelta a lo normal» mediante una vacuna que, se espera, pueda borrar todo el caos.

La ansiedad generada por la necesidad de salir de esta situación permite igualmente develar parte de las preguntas fundamentales a ser debatidas: ¿a qué

normalidad queremos volver?; ¿estábamos bien antes de la covid-19?; ¿hacia dónde enfocamos la ciencia y en manos de quién está?; ¿es reversible la crisis climática que vivimos a través de incendios, sequías, tsunamis y pandemia?; ¿cuántos años más podremos vivir así?; ¿nuestros hijos e hijas podrán de verdad sobrevivir a este mundo, cuyo apagón climático está previsto para este siglo?; y finalmente, ¿cómo hemos llegado a eso?

Este estudio se propone contribuir, en cierto nivel, a realizar este debate desde datos muy concretos de la vida cotidiana: si lo que comemos construye no solo individualmente nuestra salud, sino que también ilustra y participa del modelo de producción y consumo de nuestra sociedad, entonces debemos tener la posibilidad de saber qué efectivamente comemos y cómo ese alimento fue producido. Se pone el enfoque de la problemática sobre la agricultura campesina, porque es el sector agrícola que aún lucha desde la producción de alimentos sanos para la soberanía alimentaria. No se trata de querer retroceder a siglos anteriores ni desconocer los progresos de la humanidad, mucho menos de un panfleto sin sentido: la agricultura campesina está, hasta hora, a pesar de las dificultades y sus contradicciones, en constante evolución y cuenta con desafíos y propuestas. Su opción cada vez más fuerte por la soberanía alimentaria; su reconocimiento de la importancia de la diversidad agrícola y la incorporación de tecnologías adecuadas a un modelo de producción sostenible; su lucha por la tierra y el reconocimiento de su sector como clase trabajadora con derechos; su lucha contra la dependencia de las decisiones de las grandes potencias agroindustriales y agroalimentarias (en cuanto a precios, en particular), y el rechazo al modelo extractivista en general, son claves para plantear los debates esenciales de la crisis actual.

Para responder a la pregunta que motiva este estudio (**¿cuánto de lo que comemos proviene de la agricultura campesina?**), ha sido necesario desglosar la problemática y responder previamente varias interrogantes, las cuales son los hilos de este trabajo:

- ¿Qué es la soberanía alimentaria y qué es la agricultura campesina?
- ¿Cuál es la situación mundial en cuanto a alimentación? ¿Cuáles son los desafíos del sistema alimenticio? ¿Cuál es la situación general en Paraguay?
- ¿Qué alimentos comemos en Paraguay, como población, y cuáles son las diferencias en nuestra alimentación —según si vivimos en el campo o la ciudad, si tenemos más o menos ingresos—?

- ¿En qué proporción comemos alimentos que son naturales o proceden de la naturaleza?
- ¿De dónde viene lo que comemos: producción nacional o importada?; y si es nacional, ¿qué cantidad es producida por la agricultura campesina?
- ¿Cuáles son los desafíos identificados en cuanto a los desequilibrios identificados?

Estas son las preguntas que buscaron responderse con este trabajo, el cual contó con la colaboración de diversos actores de la cadena, además de las instituciones públicas que ayudaron y proveyeron información necesaria para la elaboración de los datos. El agradecimiento por ello no es menos importante, porque informar sobre cómo funciona el país es la primera tarea para empezar a mejorarlo. También se agradece a quienes apoyan a BASE IS para el desarrollo de sus investigaciones, en este caso, la organización MISEREOR, y todos los y las compañeros/as de siempre.

### 1.1. Definiciones y conceptos

#### La soberanía alimentaria

Este trabajo toma como marco conceptual de estudio la soberanía alimentaria, tal como fue definida por la Vía Campesina (2003)<sup>3</sup>: es el derecho de los pueblos, de sus países o uniones de Estados a definir su política agraria y alimentaria, sin *dumping* frente a países terceros. La soberanía alimentaria incluye:

- Priorizar la producción agrícola local para alimentar a la población, el acceso de los/as campesinos/as y de los sin tierra a la tierra, al agua, a las semillas y al crédito. De ahí la necesidad de reformas agrarias, de la lucha contra los OGM (organismos genéticamente modificados) para el libre acceso a las semillas y de mantener el agua en su calidad de bien público que se reparta de forma sostenible.
- El derecho de los campesinos a producir alimentos y el derecho de los consumidores a decidir lo que quieren consumir, y cómo y quién se lo produce.
- El derecho de los países a protegerse de las importaciones agrícolas y alimentarias demasiado baratas.
- Precios agrícolas ligados a los costes de producción: esto es posible siempre que los países, o las uniones de los mismos, tengan el derecho de gravar con impuestos las importaciones demasiado baratas, que se comprometan a favor de una producción campesina sostenible y que controlen la producción en el mercado interior para evitar excedentes estructurales.
- La participación de los pueblos en la definición de una política agraria.

<sup>3</sup> Disponible en <https://viacampesina.org/es/que-es-la-soberania-alimentaria/>. El concepto de soberanía alimentaria fue desarrollado por Vía Campesina y llevado al debate público con ocasión de la Cumbre Mundial de la Alimentación, Roma 1996.

- El reconocimiento de los derechos de las mujeres campesinas que desempeñan un papel esencial en la producción agrícola y en la alimentación.

Por ello, este estudio incluye en su abordaje un análisis desde estos distintos aspectos. Por otro lado, es importante mencionar que el concepto más abarcado por las políticas públicas en Paraguay –cuando se aplica más allá de lo que se «debe» (lo dictado en las leyes), es decir, cuando se adjudican presupuestos y operaciones– es el de seguridad alimentaria. Desde las definiciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la seguridad alimentaria nacional es **la capacidad de un país para garantizar la seguridad alimentaria a los hogares y a las personas**. Se mide, según la FAO, por el suministro de energía alimentaria por persona, teniendo en cuenta la distribución de los alimentos y las necesidades entre las personas y según las épocas del año (por la estacionalidad de ciertos rubros); o considerando la relación entre las importaciones de alimentos y las exportaciones totales, teniendo en cuenta la ayuda alimentaria; o bien la existencia de alimentos básicos (controlados por el sector público o que suelen comercializarse cuando suben los precios) como porcentaje del consumo normal.

### **La seguridad alimentaria**

Según la FAO, desde la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de 1996, la seguridad alimentaria «a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana». En esa misma Cumbre, dirigentes de 185 países y de la Comunidad Europea reafirmaron, en la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial surgida de ese encuentro, «el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre»<sup>4</sup>.

En contraposición a la seguridad alimentaria, se define la inseguridad alimentaria como una situación en la que las personas carecen de acceso seguro a una cantidad de alimentos suficientes para su desarrollo y para llevar una vida activa y sana. La inseguridad alimentaria puede ser provocada por una gran diversidad de factores, tales como la falta de disponibilidad de alimentos, la carencia de poder adquisitivo,

---

<sup>4</sup>FAO, 2006. Conceptos básicos de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Disponible en <http://www.fao.org/3/at772s/at772s.pdf>.

la mala distribución de los alimentos y el uso inadecuado de los mismos, la falta de acceso a recursos productivos, largos periodos de pobreza, cambios climáticos, enfermedades, sequías, variaciones en los precios y la producción, entre muchas otras causas. Hoy en día, las crisis alimentarias se han convertido en crisis prolongadas a largo plazo y más estructurales (Imas, 2019).

Se estima que existen tres tipos de inseguridad alimentaria: la **crónica**, de largo plazo o persistente (pobreza extrema); **estacional**, de duración limitada, se puede predecir y sigue una serie de eventos conocidos (por ejemplo, eventos del cambio climático); y **transitoria**, a corto plazo y temporal (por ejemplo, por variaciones en la producción, o los precios). También se plantean parámetros para conocer la gravedad de la inseguridad alimentaria y el estado nutricional de las personas. El concepto de subnutrición refiere a la proporción de la población cuyo consumo de energía, como parte de su dieta, es menor al umbral establecido: 2.100 kilocalorías por día (FAO 2011, 2015; en Imas, 2019).

La gravedad de la inseguridad alimentaria se mide por clasificaciones que van desde la seguridad alimentaria, pasando por la inseguridad alimentaria crónica, la crisis alimentaria y de subsistencia, la emergencia humanitaria, hasta la hambruna o una catástrofe humanitaria. Se mide por la tasa bruta de mortalidad, la malnutrición, el acceso y disponibilidad de alimentos, la diversidad de la dieta, el acceso y disponibilidad de agua, las estrategias para enfrentar estos problemas (FAO, 2011).

Finalmente, la inseguridad alimentaria está intrínsecamente relacionada con el hambre, la malnutrición, la pobreza y la vulnerabilidad de las personas en riesgo de caer en la inseguridad alimentaria. Por eso, en nuestro país, donde la pobreza y el hambre están directamente relacionados con los niveles de desigualdad existente (en el acceso a la tierra y la vivienda, a la salud, la educación, al agua, al trabajo digno, a la información), nos parece coherente vincular el consumo de alimentos con los modelos de producción, los cuales se caracterizan, justamente, por las relaciones de dominación, concentración o acceso a las variables mencionadas, en muchos casos (propiedad y uso de la tierra, tecnología y ciencias, acceso a crédito, niveles de formación, etc.)

Los componentes de la seguridad alimentaria nutricional (SAN) se clasifican de la siguiente manera (FAO, 2011):

- La **disponibilidad física de alimentos** a nivel local o nacional, que tiene en cuenta la producción de alimentos y el comercio neto (importaciones, exportaciones).

- La **estabilidad** se refiere a solventar las condiciones de inseguridad alimentaria transitoria de carácter cíclico o estacional, por ejemplo: escasez por la falta de producción de alimentos o la imposibilidad de compra por falta de recursos. En este componente juegan un papel importante la existencia de almacenes o silos en buenas condiciones, así como la posibilidad de contar con alimentos e insumos de contingencia para las épocas de déficit alimentario.
- El **acceso económico y físico** a los alimentos y el **control** sobre los medios de producción (tierra, agua, insumos, tecnología, conocimiento, etc.). La falta de acceso y control es frecuentemente la causa de la inseguridad alimentaria, y puede tener un origen físico (cantidad insuficiente de alimentos debido a varios factores, como son el aislamiento de la población, la falta de infraestructuras, entre otras) o económico (ausencia de recursos financieros para comprarlos debido a los elevados precios o a los bajos ingresos).
- El **consumo y utilización biológica** de los alimentos. El consumo se refiere a que la gestión de alimentos en los hogares responda a las necesidades nutricionales, a la diversidad, la cultura y las preferencias alimentarias. También hay que tener en cuenta aspectos como la inocuidad de los alimentos, la dignidad de las personas, las condiciones higiénicas de los hogares y la distribución con equidad dentro del hogar. La utilización biológica está relacionada con el estado nutricional, como resultado del uso individual de los alimentos (ingestión, absorción y utilización).

### La agricultura campesina

Este estudio se enfoca en la agricultura campesina desde su ubicación como clase social. Efectivamente, a diferencia de la denominación de **agricultura familiar** —la cual está definida y utilizada en los registros estatales, y de América Latina en general, con criterios técnicos precisos—, la agricultura campesina no solo se refiere a una categoría productiva, sino que «(...) cuando se habla de campesinado se está haciendo referencia a una clase social de productores (cultivadores rurales) que se articulan al modo de producción dominante, el capitalista, pero sin formar parte de las clases fundamentales de ese modo de producción»<sup>5</sup>.

---

<sup>5</sup> Bengoa, 1979, citado en *Los campesinos, el Estado y las empresas en la frontera agrícola*, Palau y Heikel, Asunción, 2016.



## **La agricultura campesina**

«Cuando se habla de campesinado se está haciendo referencia a una clase social de productores (cultivadores rurales) que se articulan al modo de producción dominante, el capitalista, pero sin formar parte de las clases fundamentales de ese modo de producción» (Bengoa, 1979).

Entonces, el concepto del ser humano campesino se aborda desde su dimensión económica (propiedad y uso de la tierra, trabajo, herramientas, capital), la que determina la organización de su producción, y su dimensión política (las relaciones que desarrolla con demás actores del sector capitalista, el nivel de control que puede ejercer o no en estas relaciones, por ejemplo).

En este trabajo se plantea partir de las categorías desarrolladas por los autores Tomás Palau y María Victoria Heikel en *Los campesinos, el Estado y las empresas en la frontera agrícola* (1ra. edición, 1987, PISPAL - BASE/ISEC; 2da. edición, 2016).

Para ubicar la conceptualización elaborada por Palau, citamos el siguiente extracto:

Se parte de la relación de producción fundamental que confiere a la unidad productiva familiar (la finca) su carácter campesino; ésta es la relación tierra-trabajo familiar, donde el productor es productor directo. Esto marca inmediatamente los límites del sector campesino. El límite superior está dado por aquellas unidades basadas fundamentalmente en la extracción de valor por vía de la apropiación de sobretrabajo de la mano de obra asalariada. Aquí la participación del «titular» (patrón o dueño) de la unidad en el proceso productivo es indirecta.

El límite inferior se establece en las unidades familiares cuya producción es muy limitada por ser muy pequeñas, en lo referente al tamaño de la tierra, fundamentalmente porque el empleo de la fuerza de trabajo familiar se aplica extrapredialmente. Se trata de unidades prácticamente desvinculadas de su relación con la tierra. Aunque estrictamente este segmento puede ser considerado como de campesinos sin tierras, se lo toma como límite inferior por ser el más afectado en el deterioro de la relación tierra-trabajo familiar, y además por ser más precaria su probabilidad de permanencia.

(...)

Los segmentos intermedios parten en su definición teórica del tipo puro campesino. Hacia el desarraigo se determinarán según el grado de separación del campesino de su tierra ya sea por la dependencia que tenga la unidad familiar del ingreso extrapredial (dependencia salarial), o por su acceso precario a la tierra en formas de aparcería (dependencia no salarial). Hacia la semi-empresarialización se conforman de acuerdo con el grado de «modernización» de la finca, de integración al mercado y según las formas de ahorro o reinversión.

(...)

La referencia a «los mercados» tiene que ver con los diferentes tipos de relaciones que se establecen (no interesa aquí la discusión sobre si el mercado es uno o varios). Así se tendrán relaciones:

- En el mercado de trabajo como comprador o vendedor
- En el mercado de productos como vendedor cuando se trata de sus cosechas y como comprador cuando se trata de insumos para la producción
- De bienes de consumo como comprador
- De crédito como comprador y
- De tierras como comprador o vendedor.

(...)

La modernización es entendida principalmente en términos de especialización productiva. La expansión implicará el ensanchamiento de la propiedad y del plantel animal, la incorporación de maquinaria en sustitución a los implementos manuales, y otras actividades económicas paralelas a la producción agrícola como ser almacenes, carpinterías, etc. Así, los segmentos que compondrán esta tipología son:

- Campesinos desarraigados
- Aparceros tradicionales (variante arrendatarios)
- Campesinos empobrecidos semiasalariados
- Campesinos empobrecidos (en vías de asalarización)
- Campesino tradicional
- Campesino medio con incipiente dependencia del ingreso extrapredial
- Campesino medio
- Unidades familiares campesinas productoras de mercancías
- Farmers (unidades familiares semiempresarializadas). (Op. Cit., p. 165 a 172)

Una primera síntesis de la caracterización realizada por Palau de cada segmento va resumida en el cuadro a continuación:

Tabla 1: Síntesis de la caracterización del campesino, según Palau.

Unidad familiar	Tierra propia	Superficie aproximada	Superficie para renta	Tipo de agricultura predominante	¿Usa insumos modernos?	Herramientas	Fuerza de trabajo
Desarraigados	Sí / Ocupada.	Hasta 1 ha.	No tienen.	Subsistencia.	No.	Manuales.	Familiar y minga.
Aparcero tradicional	No.	N/C.	% renta patrón.	Subsistencia.	Según patrón.	Mecanización en tierra del patrón, manual para él.	Familiar.
Arrendatario	No.	2 a 3 veces la de aparcero.		Subsistencia.	No.	Manuales.	Familiar.
Campeños empobrecidos semiasalariados	Menos de 10 ha en los casos de ocupantes, pudiendo llegar a 20 ha para propietarios, o propietarios provisionales sujetos a los planes de colonización del INDETI.		Es cada vez menor la proporción utilizada en la producción, y si bien implementa algunos cultivos de renta, la tendencia será cada vez más hacia el mantenimiento de cultivos de subsistencia para complementar el ingreso extrapredial.	Subsistencia.	Puede apelar a insumos modernos (semillas principalmente).	Manuales.	
Campeños empobrecidos (en vías de subsalarización)	Ídem campesinos semiasalariados.	Ídem campesinos semiasalariados.	Ídem campesinos semiasalariados. Renta: la venta de animales y parcelación progresiva de la propiedad.	Subsistencia.			Se recurre a la asalarización de los dependientes (hijos), ya sea en changas agrícolas o expulsándolos del grupo familiar con inserciones en mercados urbanos de trabajo relativamente distantes.

Unidad familiar	Tierra propia	Superficie aproximada	Superficie para renta	Tipo de agricultura predominante	¿Usa insumos modernos?	Herramientas	Fuerza de trabajo
Campeño tradicional	10 a 20 ha.	2 a 4 ha.	Subsistencia.	No.	Manuales en su mayoría.	Familiar y minga.	
Campeño moderno (distinguir campesinos medios con asalariación y sin ella)	Sí, no ha sufrido procesos de parcelación (minifundización).	20 ha.	El área de cultivo que oscila entre 5 y 10 ha tiende a repartirse entre renta y subsistencia en una porción 1,5 a 1, respectivamente.	Complementan sus necesidades de subsistencia con derivados de un plantel animal. El plan de cultivo se orienta suficientemente a la subsistencia e incluye área de cultivos comerciales de subsistencia como el maíz, que, además, sirve de alimento para el ganado, y/o cultivos modernos como la soja, principalmente, y el algodón.	Sí.	Manuales y mecánicos, con tracción animal.	Familiar en su mayoría, con contrataciones estacionarias.

Unidad familiar	Tierra propia	Superficie aproximada	Superficie para renta	Tipo de agricultura predominante	¿Usa insumos modernos?	Herramientas	Fuerza de trabajo
Unidades productoras de mercancías		La intensidad de la especialización productiva que llega a ser entre el 70 y 80% (superficie destinada a cultivo de renta según superficie total cultivada). La superficie detenida varía entre 20 y 50 hectáreas con tenencias combinadas de propiedad y propiedad provisional (de instalación reciente) y/o arriendos (en vías de expansión).	El rubro pecuario es variable y estará de acuerdo con el grado de ahorro que hayan realizado. La producción se basa en la fuerza de trabajo familiar, pero dada la extensión del área cultivada, contrata a trabajadores eventuales.	El grado de ahorro alcanzado no le permite aún disponer de implementos mecanizados, pero por la extensión cultivada y por su plan de cultivos (en extensiones relativamente grandes de soja) tiene que recurrir necesariamente al arriendo de máquinas.	Manuales y mecánicas alquiladas.	Familiar en su mayoría, con contrataciones estacionarias.	
Farmer	Hasta 200 ha.		Renta y subsistencia.	Sí.	Mecanizada.	Familiar.	

Unidad familiar	Asistencia en créditos	Vende su fuerza de trabajo en otras fincas (changas) / otros trabajos	Contrata otra fuerza de trabajo	Relación con otros segmentos del campesinado	Relación con sistema capitalista de producción de alimentos/agrícola	Capacidad de ahorro e inversión	Arriendo de tierras	Proyección / Observación
Desarraigados	No.	Sí.	No.	No tiene.	No tiene.	No.	No.	
Aparcero tradicional	Crédito contra fuerza de trabajo (pres-tamo patrón y almacén).	Sí, finca del patrón.	No.	No tiene.	A través del patrón.	No.	No.	
Arrendatario	Acopiador/ almacenero.							
Campesinos empobrecidos semiasalariados	Su principal proveedor es el acopiador o almacenero local en condición de «a cuenta» por los cultivos comercia-lizables.	La asalarización implica al jefe de familia y gradualmente va incluyendo a los demás miembros del grupo. La inserción en el mercado es por «changas» (inserción informal en tareas diversas que no requieren de especialización y son sub-remuneradas).	Puede con-tratar mano de obra para levantar las cosechas, pero solo en la medida en que aún man-tenga cierta proporción de cultivo de renta.					Si este segmento mantiene al menos parte de su parcela (se dan casos de expropiación persuadida o violenta) y si en ella implemen-tan cultivos de subsistencia, es posible pensar en su pervivencia, al menos en el mediano plazo previsible.
Campesinos empobrecidos (en vías de sub-asalarización)	Ídem campe-sinos semia-salariados.	Existen también grupos que intentan combinar la produc-ción con la actividad comercial en pe-queños almacenes, carpinterías, ventas de comidas, etc.						La «expulsión» de los hijos será relativa, ya que los miembros ausentes de la unidad seguirán manteniendo lazos en su núcleo original.

Unidad familiar	Asistencia en créditos	Vende su fuerza de trabajo en otras fincas (changas) / otros trabajos	Contrata otra fuerza de trabajo	Relación con otros segmentos del campesinado	Relación con sistema capitalista de producción de alimentos/agrícola	Capacidad de ahorro e inversión	Arriendo de tierras	Proyección / Observación
Campeño tradicional	No.	No.	No.	No compete (coopera).	Inserto sin poder de negociación, no compete, no transfiere valor.			
Campeño medio (campesinos medios con asalariación y sin ella)	No. Puede complementar ingresos con puesto de venta/almacén.	No. Puede complementar ingresos con puesto de venta/almacén.	Contrataciones estacionarias.			Rubro pecuario.		
Unidades productoras de mercancías	Sí.	Miembros de la familia venden su propia fuerza de trabajo, implementando en este sentido muy variadas estrategias de compra-venta de mano de obra.			Operan con alto riesgo y con muy baja capacidad para competir frente a la empresa capitalista, riesgo que se mitiga con la sobreexplotación de la fuerza de trabajo familiar.			
Farmer	Sí.	No.	Sí.	Compete, se asocia con otros.	Compete, negocia, transfiere valor al sistema.			Sí.

Fuente: elaboración propia, según Palau y Heikel, 2016.

No obstante, debemos mirar estas categorías a la luz de la realidad actual y del problema que se plantea abordar en esta investigación, manteniendo los criterios de Palau e incluyendo el del «control del proceso de “transformación” dentro de la economía y la organización política, y las que están relacionadas con el grado de beneficio derivado del output de cada uno de estos sectores de la sociedad» (Ibidem, pp. 17 y 18), y de los análisis ya realizados, entre otros: Campesino rape (Rojas, BASE-IS, Asunción, 2016); Experiencias de arraigo y organización campesina (varios autores, BASE-IS, Asunción, 2014).

Igualmente, lo fundamental en la definición y el alcance del concepto del campesinado es la relación tierra-trabajo familiar, donde el productor es productor directo. No son campesinas las unidades basadas fundamentalmente en la extracción de valor por vía de la apropiación de trabajo de la mano de obra asalariada. Tampoco lo son las unidades familiares cuya producción es muy limitada, por ser muy pequeñas, en lo referente al tamaño de la tierra, fundamentalmente porque el empleo de la fuerza de trabajo familiar se aplica extrapredialmente.

Por otro lado, el campesino se define por su relación de subsistencia en la finca: si bien tiene rubros de renta, no tiene una posición de dominación en la cadena de venta y transformación de los productos, está inserto desde su fuerza de trabajo, no desde la propiedad de medios de producción de la cadena.

### **La agricultura familiar**

El Comité Directivo Internacional para el Año Internacional de la Agricultura Familiar, celebrado en 2014, elaboró la siguiente definición conceptual: «La agricultura familiar (que abarca todas las actividades agrícolas de base familiar) es una forma de organizar la producción agrícola, forestal, pesquera, ganadera y acuícola que es gestionada y administrada por una familia y depende principalmente de la mano de obra familiar, comprendidos tanto mujeres como hombres. La familia y la granja están relacionadas entre sí, evolucionan conjuntamente y combinan funciones económicas, ambientales, sociales y culturales». (FAO, 2014)

#### **La agricultura familiar**

*«...es una forma de organizar la producción agrícola, forestal, pesquera, ganadera y acuícola que es gestionada y administrada por una familia y depende principalmente de la mano de obra familiar». (FAO, 2014)*

<sup>6</sup> Ibidem, pp. 17 y 18.



Tabla 2: Definiciones y conceptos de la AFC, según normativas en Paraguay.

Documento	Ley N° 2419/04 de creación del INDERT	Ley N° 125/91 (luego ya se modifica y pasa a ser IRAGRO)	REAF - GMC 25/07 Directrices para la agricultura familiar en el Mercosur. Base del RENAF.	Declaración CLOC - Vía Campesina	Decreto presidencial N° 4565/15 «Por el cual se reglamenta la aplicación de las leyes agrarias y demás normas atinentes a la agricultura familiar»	Ley N° 6286/19 de defensa, restauración y promoción de la agricultura familiar campesina
Año	2004	1991	2007 – 2010 (RENAF)	2014	2015	2019
Concepto	Agricultura familiar campesina.	Pequeño productor.	Agricultura familiar.	Agricultura campesina.	Agricultura familiar.	Agricultura familiar campesina.
Definición	Se entiende por agricultura familiar campesina aquella en la cual el recurso básico de mano de obra lo aporta el grupo familiar, siendo básicamente de autoconsumo y parcialmente mercantil, completando los ingresos a partir de otras producciones de carácter artesanal o extrapredial.	Pequeños inmuebles: las personas físicas poseedores de inmuebles rurales que individual o conjuntamente posean inmuebles menores a 20 hectáreas de SAU (Superficie Agrícola Útil) en la región Oriental y de 100 hectáreas de SAU en la región Occidental.	«Agricultura Familiar, es aquella actividad productiva rural que se ejecuta utilizando principalmente la fuerza de trabajo familiar para la producción de un predio; que además no contrata en el año un número mayor de 20 jornaleros asalariados de manera temporal en épocas específicas del proceso productivo, que residen en la finca y/o en comunidades cercanas y que no utiliza, bajo condición alguna sea en propiedad, arrendamiento, más de 50 hectáreas en la región Oriental y 500 hectáreas en la región Occidental de tierras independientemente	«Es una forma de ser, de vivir y de producir. Se basa en las familias y las comunidades campesinas. Sus principales características son: pequeña propiedad, trabajo familiar, control del proceso de producción, diversidad productiva, semillas nativas, base agroecológica, técnicas apropiadas al sistema campesino de producción. Este es una combinación entre producción agrícola (anual y perenne) con la producción animal y el uso de subproductos de una producción a otras».	«Actividades productivas realizadas por agricultores que cumplan con los siguientes criterios: a) La mano de obra ocupada en el establecimiento deberá corresponder predominantemente a la familia, siendo limitada y circunstancial la ocupación de trabajadores contratados. b) La familia será la responsable directa de la producción y gestión de las actividades agrarias y residirá en el propio establecimiento o en la localidad más próxima. c) Los recursos productivos utilizados serán compatibles con la capacidad de trabajo de la familia, con la actividad desarrollada y con la tecnología disponible (accesible) en el país.	«La actividad productiva rural que se ejecuta utilizando principalmente la fuerza de trabajo familiar para la producción, siendo esta básicamente de autoconsumo y de renta de una finca, que, además no contrata en el año un número mayor de 20 (veinte) jornaleros asalariados de manera temporal en épocas específicas del proceso productivo, que residen en la finca o en comunidades cercanas y que no utiliza, bajo condición alguna sea en propiedad, arrendamiento, u otra relación, más de 50 hectáreas)»

Documento	Ley N° 2419/04 de creación del INDERT	Ley N° 125/91 IMAGRO (luego ya se modifica y pasa a ser IRAGRO)	REAF - GMC 25/07 Directrices para la agricultura familiar en el Mercosur. Base del RENAF.	Declaración CLOC - Via Campesina	Decreto presidencial N° 4565/15 «Por el cual se reglamenta la aplicación de las leyes agrarias y demás normas afines a la agricultura familiar»	Ley N° 6286/19 de defensa, restauración y promoción de la agricultura familiar campesina
			del rubro productivo».			<p>en la región Oriental y 500 ha (quinientas hectáreas) en la región Occidental de tierras independientemente del rubro productivo. La agricultura familiar campesina se sostiene en los siguientes principios:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Sostenibilidad y sustentabilidad integral;</li> <li>Territorialidad y protección de bienes comunes;</li> <li>Economía solidaria;</li> <li>Organización propia y diferenciada;</li> <li>Soberanía alimentaria, de la semilla y tecnológica;</li> <li>Subsidiariedad; y,</li> <li>Educación adecuada y pertinente.</li> </ol> <p>También podrán ser incorporados a esta calificación y siempre que se respeten los criterios citados en este artículo, los productores rurales que no sean propietarios de la tierra que trabajan y cumplan con los requisitos para ser sujetos de la Reforma Agraria o de programas de acceso y permanencia en la tierra, así como las comunidades de productores de los pueblos originarios que hagan uso común de la tierra. Las actividades realizadas bajo el concepto de agricultura familiar deberán comprender de manera conjunta o separada, los quehaceres de la agricultura, la ganadería, la silvicultura, la pesca, la acuicultura y el pastoreo. La familia y el establecimiento deberán estar vinculados, de manera tal a evolucionar de manera simbiótica, combinando funciones económicas, sociales, culturales y la protección del ambiente».</p>

Documento	Ley N° 2419/04 de creación del INDERT	Ley N° 125/91 IMAGRO (luego ya se modifica y pasa a ser IRAGRO)	REAF - GMC 25/07 Directrices para la agricultura familiar en el Mercosur. Base del RENAF.	Declaración CLOC - Via Campesina	Decreto presidencial N° 4565/15 «Por el cual se reglamenta la aplicación de las leyes agrarias y demás normas atinentes a la agricultura familiar»	Ley N° 6286/19 de defensa, restauración y promoción de la agricultura familiar campesina
Enfoque	Trabajo, tipo de producción.	Superficie de tierra. (En IRAGRO pasa al enfoque de renta).	Trabajo y superficie.	Trabajo, modo de producción, superficie, componente social-comunitario.	Trabajo, modo de producción, superficie, componente social.	Trabajo, modo de producción, superficie, componente social-comunitario.

Fuente: elaboración propia, según leyes y normativas mencionadas, 2020.

En conclusión, por el orden político de las normas, la definición de agricultura familiar campesina (AFC) a ser considerada es la última (Ley N° 6286/19), pero, justamente, esta definición no contempla varios aspectos<sup>7</sup>, como ser la migración de miembros jóvenes del hogar y el número de hectáreas en comparación con la mano de obra familiar: una finca de 50 hectáreas de la región Oriental puede contratar mucho más de 20 jornaleros en el año; sin embargo, está dentro de la definición de AFC. Igualmente, una finca pequeña puede contratar más de 20 jornaleros si realiza actividades agropecuarias intensivas. Además, se habla de jornaleros y no de jornadas, pudiendo un jornalero trabajar varias jornadas.

Finalmente, la definición jurídica actual de la AFC, si bien intenta reunir varios enfoques en su concepto, es demasiado amplia para lo que llamamos la clase campesina, es decir, en cuanto a la relación tierra-trabajo.

### **La agroindustria**

El sector agroindustrial se define aquí como el subconjunto del sector manufacturero que procesa materias primas y productos intermedios agrícolas, forestales y pesqueros. De este modo, el sector agroindustrial incluye fabricantes de alimentos, bebidas y tabaco, textiles y prendas de vestir, muebles y productos de madera, papel, productos de papel e impresión, además de caucho y productos de caucho. A su vez, la agroindustria forma parte del concepto más amplio de agronegocio, que incluye proveedores de insumos para los sectores agrícola, pesquero y forestal, además de distribuidores de alimentos y de productos no alimentarios procedentes de la agroindustria (Da Silva y otros autores, FAO, 2014).

---

### ***El sector agroindustrial***

*« (Se refiere a) subconjunto del sector manufacturero que procesa materias primas y productos intermedios agrícolas, forestales y pesqueros. A su vez, forma parte del concepto más amplio de agronegocio, que incluye proveedores de insumos para los sectores agrícola, pesquero y forestal, además de distribuidores de alimentos y de productos no alimentarios procedentes de la agroindustria». (Da Silva y otros autores, FAO, 2014)*

---

<sup>7</sup> Disponible en <https://www.cde.org.py/wp-content/uploads/2020/05/Estudio-Ley-6286-Paraguay-1.pdf>.

La propia FAO reconoce que los procesos de agroindustrialización tienen impactos generalizados y profundos. Los posibles impactos son tan significativos que se deben entender los procesos y establecer respuestas políticas contundentes para optimizar posibles beneficios y, al mismo tiempo, mitigar riesgos. Por un lado, los rápidos cambios en los sistemas agroalimentarios están transformando la base de la competitividad (ídem): cada vez más, esta competitividad está determinada por factores tales como las economías de escala, el rendimiento logístico, el cumplimiento de estrictos grados y estándares y la capacidad de alcanzar mercados globales con productos diferenciados. Por otro lado, existe permisividad de los impactos de las agroindustrias, en particular en las consecuencias clave de la distribución y las posibles consecuencias ambientales.

El concepto agroindustrial implica el manejo, la preservación y la transformación industrial de las materias primas provenientes de la agricultura, la ganadería, el sector forestal y el pesquero, orientándolas para un uso específico del consumidor, todo ello enmarcado dentro del sistema agroalimentario.

En este marco, la agroindustria es la parte de la cadena que tiene (o puede tener) como materia prima a los productos del campesino. Por ello, es legítimo preguntar cuánto de lo que llega a manos del consumidor proviene de la agricultura campesina.

## **1.2. Opciones metodológicas del estudio**

### *1.2.1. Registros de consumo*

La interrogante es sencilla: ¿qué comemos en Paraguay? Una pregunta fundamental que cuenta con una respuesta complicada, síndrome de las dificultades de los poderes públicos para responderla y, sobre todo, para dar respuesta a la necesidad de comida de la población. No solo no existen datos actualizados sobre el consumo de alimentos en el país (la última encuesta alimentaria-nutricional en Paraguay se realizó entre 1962-1965, y aún no se pudo realizar una encuesta actual, a pesar de haberse intentado hacer una encuesta piloto en 2019<sup>8</sup>, sino que tampoco existe un sistema de protección social que permita paliar la necesidad de alimentos de los habitantes que lo necesitan, salvo en poblaciones infantiles. Por otro lado, tampoco existe un sistema de seguimiento del origen de los alimentos ni de su etiquetado. Por esta razón, el presente trabajo se realiza a partir de distintas fuentes y realizando cruzamientos de datos entre dichas informaciones.

---

<sup>8</sup> Respuesta del INAN/MSPyBS a solicitud 32837 por el Portal de Información Pública. Disponible en <https://informacionpublica.paraguay.gov.py/portal/#!/ciudadano/solicitud/32837>.

---

*«No existen datos actualizados sobre el consumo de alimentos en el país...*

*tampoco existe un sistema de protección social que permita paliar la necesidad de alimentos de los habitantes que lo necesitan, salvo en poblaciones infantiles.*

*Tampoco existe un sistema de seguimiento del origen de los alimentos ni de su etiquetado».*

---

Varias instituciones públicas están involucradas directa o indirectamente en el consumo de alimentos:

- INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) dependiente del MSPyBS, quien tiene a su cargo orientar y controlar la alimentación y nutrición de la población, así como establecer y controlar la calidad y sanidad de los alimentos;
- SENAVE (Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas) para el control de calidad de la importación, así como de las tecnologías, semillas y agroquímicos utilizados;
- MIC y BCP para el seguimiento de los precios, las autorizaciones de importaciones y exportaciones, así como el registro de las operaciones;
- MAG como ente rector para la producción agrícola, en particular la producción de alimentos y la comercialización de rubros nacionales, así como la publicación de precios;
- DGEEC como ente rector de estadísticas, encuestas y estudios sobre la población.

En ausencia de un registro oficial que permita tener un detalle por alimento de lo consumido, se trabajó principalmente sobre cuatro fuentes, en lo que se refiere a consumo:

1. La primera parte de la canasta de bienes y servicios del BCP, referida a alimentación, que plantea la estructura promedio de consumo de la población en general. Dicha canasta se construye para la medición de la inflación y, en general, las variaciones de precio y del costo de vida de la población.

Esta canasta se expresa en porcentaje, es una estructura calculada sobre lo que gasta un consumidor promedio del país, con base en datos de 2017. En lo que se refiere a alimentos, ello se calculó y fue ponderado a partir de la encuesta de presupuestos familiares realizada en años anteriores por la DGEEC.

Esta canasta no se expresa en gramos, ni en calorías, como otras canastas. Se realizó el ejercicio a partir de factores de ponderación promedios de las demás canastas, de manera a medir la validez de la estructura de dicha canasta/parte 1, para el estudio. El resultado está expresado en los capítulos 2 y 3: las ponderaciones divergen y, por lo tanto, es importante tener muy presente las unidades de medida de las canastas de alimentos a la hora de valorarlas.

2. La otra fuente utilizada fue la canasta de alimentos elaborada por la DGEEC (2011-2012), realizada para delimitar la línea de pobreza. Expresa los alimentos consumidos en gramos, calorías y precio, y realiza una ponderación entre los tres elementos para calcular una estructura de consumo de los pobres urbanos y rurales.
3. La tercera fuente de información sobre el consumo fue la encuesta de presupuestos familiares, o Encuesta de Ingresos y Gastos y de Condiciones de Vida 2011-2012, la cual se realizó para actualizar las estructuras de las canastas anteriores. Fue llevada a cabo también por la DGEEC. Se realizó un análisis detallado de sus resultados en la investigación de un equipo del Instituto Desarrollo (ID) denominada «La Transición Nutricional en el Paraguay: ¿En dónde estamos?» (PINV15-1304), financiada por el CONACYT. Dicha investigación fue también fuente de información para el presente estudio, además de los datos en bruto de la Encuesta 2011-2012.
4. Finalmente, se elaboraron datos de consumo aparente por rubro, a partir de los datos del MAG y del SENAVE: el consumo aparente, siendo la sustracción entre la producción nacional y la exportación, más la importación (en caso de existir, pudiendo ser legal o ilegal).

Uno de los grandes problemas para un cálculo más exacto del consumo es que, por un lado, no está registrada toda la producción, ni tampoco toda la parte de renta (es decir, la parte de la producción que se realiza para su comercialización) llega formalmente al mercado. Tampoco se registran todas las ventas: fundamentalmente, están registrados los

volúmenes que llegan al Mercado de Abasto de Asunción, pero no los volúmenes que llegan al Abasto de Ciudad del Este ni los que llegan a Encarnación (los principales centros de consumo urbano en el interior), como tampoco están registrados los volúmenes que llegan a Coronel Oviedo. Además, para algunos rubros, el nivel de contrabando (es decir, volúmenes de productos cuyo origen, calidad y sanidad es desconocido) es alto: se incluyó en los cálculos, según estimaciones de volumen de los principales interesados (o perjudicados).

La ausencia de un sistema de trazabilidad de los rubros alimenticios es una de las problemáticas pendientes de ser abordadas por las instituciones públicas. Al no tener transparentado el origen de los rubros comercializados, menos aún se tiene el origen por modo de producción (campesino o agroindustrial); sin embargo, se puede rescatar la iniciativa realizada en el periodo 2016-2017 por parte del MAG, de etiquetado de agricultura familiar con productores de zanahoria de Itapúa y supermercados de la Cadena Superseis, una iniciativa que dejó aprendizajes pero que lamentablemente no prosperó.

### *1.2.2. Registros de la producción campesina*

A partir de la definición realizada del concepto de agricultura campesina, se revisaron los registros existentes y puestos a disposición por el MAG, y se eligió usar el registro de la DEAg, el RAFA, actualizado al plan agrícola 2019-2020, con un reajuste.

El informe de estado de situación de los registros de la agricultura familiar en Paraguay, al 30 de abril de 2020, de la DCEA del MAG, presentó los datos siguientes:

- El RENABE (Registro Nacional de Beneficiarios) es el registro más completo y cuenta con 273.120 productores/as de la AF registrados/as: 270.011 en la región Oriental, y 3.109 en la región Occidental, al 30 de abril 2020.
- Según datos del Censo de 2008, cubre la totalidad de los productores de la AF. Igualmente, esta afirmación es para relativizar: la situación de migración masiva de los campesinos y las campesinas se acentuó enormemente en los últimos 15 años.



**El  
RENABE**

*(Registro Nacional de Beneficiarios) es el registro más completo y cuenta con 273.120 productores/as de la AF registrados/as: 270.011 en la región Oriental, y 3.109 en la región Occidental, al 30 de abril 2020.*

El RENABE retoma la definición formal de **productores de la agricultura familiar**: aquella actividad productiva rural que se ejecuta utilizando la fuerza de trabajo familiar para la producción de un predio; además, no contrata en el año un número mayor de 20 jornaleros asalariados de manera temporal en épocas específicas del proceso productivo, reside en la finca y/o en comunidades cercanas y que no utiliza bajo condición alguna —arrendamiento u otra relación de propiedad— más de 50 hectáreas en la región Oriental y 500 hectáreas en la región Occidental, de tierras, independientemente del rubro productivo.

El RENABE no posee datos detallados actualizados de los rubros producidos (según informe de la DCEA a la solicitud realizada en junio de 2020). Esta es una de las razones por las que no se pudo utilizar dicho registro, además de no disponer de todos los detalles que hubieran permitido separar la agricultura campesina de los estratos *farmers*.

**Tabla 3: Características de las unidades productivas incorporadas en el RENABE.**

Total de productores registrados a nivel país		273.120
N° de productores registrados - región Oriental		270.011
N° de productores registrados - región Occidental		3.109
<b>Características productivas</b>		
Total país	Superficie promedio de finca (ha)	4,8
	Superficie promedio de cultivo (ha)	2,3
	Promedio de mano de obra contratada (trabajadores / finca)	2,3
	Promedio de ganado bovino (n° de animales)	3,3
	Promedio de ganado porcino (n° de animales)	2,8
	Promedio de aves (n° de animales)	22,7
	% de fincas con cultivos	97%
	% de fincas con ganado bovino	56%
	% de fincas con ganado porcino	75%
	% de fincas con aves	93%
<b>Región Oriental</b>	Superficie promedio de finca (ha)	4,7
	Superficie promedio de cultivo (ha)	2,3
	Promedio de mano de obra contratada (trabajadores / finca)	2,3
	Promedio de ganado bovino (n° de animales)	3,3
	Promedio de ganado porcino (n° de animales)	2,8
	Promedio de aves (n° de animales)	22,7
	% de fincas con cultivos	97%
	% de fincas con ganado bovino	57%
	% de fincas con ganado porcino	75%
	% de fincas con aves	94%
<b>Región Occidental</b>	Superficie promedio de finca	11,0
	Superficie promedio de cultivo	3,1
	Promedio de mano de obra contratada	3,2
	Promedio de ganado bovino	9,1
	Promedio de ganado porcino	3,3
	Promedio de aves	21,0
	% de fincas con cultivos	77%
	% de fincas con ganado bovino	36%
	% de fincas con ganado porcino	38%
	% de fincas con aves	67%

Fuente: Fuente: MAG, DCEA, 2020.

El RENABE realiza la suma de todas las unidades productivas vinculadas a algún proyecto del MAG. La DEAg (cuyo registro RAFA es sobre el cual trabajamos para este estudio) es el principal programa del MAG con respecto a la agricultura familiar/campesina, en cuanto a asistencia y llegada a las unidades productivas (57%). Los demás programas, muchas veces dependientes de una financiación externa, no son permanentes en su mayoría.

**Tabla 4: Registro de unidades productivas por programa y proyecto.**

<b>Programas / Proyectos</b>	<b>Fincas registradas al 30/04/20, en % del total</b>
Total RENABE	100,00%
DEAg (RAFA)	56,81%
PRODERS (en finalización)	15,83%
PPA (finalizado)	6,50%
PEPAP (finalizado)	5,24%
DEAg - PPA (finalizado)	3,68%
DAAF	2,91%
STP-PRODERS (finalizado)	2,51%
PAGRO (finalizado)	2,34%
PPI	2,30%
PRONAFOPE	0,71%
PFAFS (finalizado)	0,28%
2KR	0,18%
PRONAF - PPA (finalizado)	0,23%
PMRN - DEAg (finalizado)	0,20%
Federación frutihortícola (finalizado)	0,07%
DINCAP- DEAg	0,05%
Otros (cooperativas, CAH, Gobernación, etc.)	0,16%

Fuente: MAG, DCEA, 2020

**Tabla 5: Promedio de superficie de las unidades productivas del RAFA.**

Departamento	Nº de productores/as	Promedio de superficie en ha
Alto Paraná	4.247	4,32
Amambay	863	6,00
Caaguazú	8.509	4,27
Caazapá	3.443	4,14
Canindeyú	3.649	5,45
Central	1.478	1,40
Concepción	5.250	5,21
Cordillera	3.228	2,54
Guairá	1.426	3,32
Itapúa	3.924	4,91
Misiones	1.939	3,28
Ñeembucú	1.190	9,07
Paraguarí	4.602	2,05
Pte. Hayes	566	0,40
San Pedro	9.103	4,89
<b>Total</b>	<b>53.417</b>	<b>4,28</b>

Fuente: elaboración propia, 2021, a partir del RAFA, DEAg, MAG.

El promedio de superficie de las fincas de los/as productores/as registrados en el RAFA es de 4,28 ha, lo que constituye una superficie pequeña.

El nivel de tecnología incorporada al proceso de producción puede ser calculado por el siguiente indicador, las herramientas que son declaradas por los productores son presentadas en la tabla a continuación (se omitieron las herramientas que son declaradas en número menor a 50)

**Tabla 6: Herramientas mayormente usadas por los/as productores/as del RAFA.**

Herramienta	Herramienta N° de productores que la mencionan	% del total
Alambrado	241	0,17%
Aporcador	501	0,35%
Arado	4.197	2,94%
Azada	39.740	27,84%
Cachape	315	0,22%
Carpiradora	273	0,19%
Carreta	1.342	0,94%
Carretilla	3.452	2,42%
Carro	325	0,23%
Corpadora	106	0,07%
Corral	119	0,08%
Depósito	268	0,19%
Desgranadora	119	0,08%
Desmalezadora	598	0,42%
Foice	895	0,63%
Forrajera	913	0,64%
Fumigadora	88	0,06%
Hacha	1.959	1,37%
Invernadero	3.403	2,38%
Lima	609	0,43%
Machete	34.793	24,38%
Malla media sombra	384	0,26%
Manguera	205	0,14%
Martillo	153	0,11%
Matraca	643	0,45%
Microsilo	126	0,09%
Mochila pulverizadora	8.478	5,94%
Molino	112	0,08%
Motocarro	128	0,09%
Motor de agua	157	0,11%
Motosierra	509	0,36%
Ordeñadora	25	0,02%
Pala	22.269	15,60%

Herramienta	Herramienta N° de productores que la mencionan	% del total
Plantador	354	0,25%
Pulverizador	4.355	3,05%
Pulverizadora	888	0,62%
Rastra	360	0,25%
Rastrillo	3.409	2,39%
Sembradora	7.626	5,34%
Sistema de riego	263	0,19%
Tractor	75	0,05%
Trilladora	19	0,01%
<b>Total general de herramientas</b>	<b>142.727</b>	<b>100,00%</b>

Fuente: elaboración propia, 2021, a partir de datos del RAFA, DEAg y MAG.

El nivel de mecanización es casi ausente: las tres principales herramientas son la azada, el machete y la pala. Por otro lado, el nivel de acceso a créditos es mínimo: 73% de los productores/as no acceden a ninguno.

Tabla 7: Productores/as del RAFA que acceden a créditos.

Organismo financiador	N° de productores	%
CAH	7.579	14%
BNF	485	1%
Acopiador	1.469	3%
Cooperativas	1.859	3%
Financieras	2.704	5%
Otros bancos	297	1%
Sin acceso a créditos	39.024	73%
<b>Total productores</b>	<b>53.417</b>	<b>100%</b>

Fuente: elaboración propia, 2021, a partir de datos del RAFA, DEAg y MAG.

Por la información disponible y actualizada, y la concordancia encontrada con la definición de agricultura campesina, se definió entonces utilizar los datos del RAFA, en cuanto a rubros producidos tanto para autoconsumo como renta. A sabiendas de que la DEAg asiste mayormente (dentro de los límites de sus capacidades) a productores que proyectan al menos un rubro de renta, se definió

aumentar las cantidades declaradas de los rubros de autoconsumo de un 30% sobre los totales, de manera a tener una cifra más aproximada a la realidad.

### 1.2.3. Clasificación de los alimentos

Tabla 8: Clasificación de los alimentos.

Grupo	Subgrupo	Características	Ejemplos
<b>Grupo 1.</b> <b>Alimentos naturales y mínimamente procesados</b>	<b>Alimentos naturales (no procesados):</b> son de origen vegetal o de origen animal.	No contienen otras sustancias añadidas, como ser: azúcar, sal, grasas, edulcorantes o aditivos.	Verduras, leguminosas, tubérculos, frutas, nueces, semillas, pescados, mariscos, carnes de bovino, aves de corral, animales autóctonos, así como huevos, leche, entre otros.
	<b>Alimentos mínimamente procesados:</b> son alimentos naturales que han sido alterados sin que se les agregue o introduzca ninguna sustancia externa. Usualmente se sustrae partes mínimas del alimento, pero sin cambiar significativamente su naturaleza o su uso, con el objetivo de conservar mejor el alimento, ayudar a su preparación culinaria y mejorar su calidad nutricional.	Pasan por procesos que incluyen: limpiar, lavar, pasteurizar, descascarar, descamar, pelar, deshuesar, rebanar, filetear, secar, descremar, esterilizar, refrigerar, congelar, sellar, envolver y envasar al vacío. La fermentación, obtenida mediante la adición de microorganismos vivientes al alimento, también es un proceso «mínimo» cuando no genera alcohol (como es el caso del yogur).	Leche, yogur natural, manteca, mandioca pelada, choclo, pescado congelado, jugos naturales.
<b>Grupo 2.</b> <b>Ingredientes culinarios</b>	Los ingredientes culinarios son sustancias extraídas de componentes de los alimentos, tales como las grasas, aceites, harinas, almidones y azúcar; o bien, obtenidas de la naturaleza, como la sal.	Sus ingredientes son a menudo muy duraderos. Algunos pueden ser producidos a mano con herramientas sencillas, la mayoría requiere de maquinaria industrial. Los procesos incluyen el prensado, molido, trituración, pulverización y refinamiento. También se pueden utilizar agentes químicos para estabilizar o purificarlos.	Sal, almidón, aceite, pimienta, miel, especias, ciertos cereales y leguminosas.

Grupo	Subgrupo	Características	Ejemplos
<p><b>Grupo 3. Productos comestibles listos para el consumo: procesados y altamente procesados (ultraprocesados).</b></p>	<p><b>Productos comestibles procesados:</b> se refieren a aquellos productos alterados por la adición o introducción de sustancias (sal, azúcar, aceite, preservantes y/o aditivos) que cambian la naturaleza de los alimentos originales con el fin de prolongar su duración, hacerlos más agradables o atractivos.</p> <p><b>Productos comestibles altamente procesados (ultraprocesados):</b> son elaborados principalmente con ingredientes industriales, que normalmente contienen poco o ningún alimento entero. Los productos ultraprocesados se formulan en su mayor parte a partir de ingredientes industriales y contienen poco o ningún alimento natural.</p>	<p>Los procesos son variados y utilizan aceites, azúcares y sal; y métodos de conservación tales como la salazón, el encurtido, el ahumado y el curado. Los productos resultantes son reconocidos como versiones de los alimentos originales.</p> <p>El objetivo del ultraprocesamiento es elaborar productos durables, altamente apetecibles, y lucrativos. Estos productos no son reconocibles típicamente como versiones de alimentos, aunque el ultraprocesamiento incluye técnicas diseñadas para imitar el aspecto, la forma y cualidades sensoriales de los alimentos que se procesaron para obtener los ingredientes.</p>	<p>Ejemplos: verduras o leguminosas enlatadas o embotelladas y conservadas en salmuera, frutas en almíbar, pescado conservado en aceite y algunos tipos de carne y pescado procesados, tales como jamón, tocino, pescado ahumado, queso, al que se le añade sal.</p> <p>Sopas enlatadas o deshidratadas, sopas y fideos empaquetados «instantáneos», margarinas, cereales de desayuno, mezclas para pastel, papas fritas, bebidas gaseosas, jugos, galletas, caramelos, mermeladas, salsas, helados, chocolates, fórmulas infantiles, leches para niños pequeños y productos para bebés, barras de «energía», panes, tortas, postres, pasteles, productos «listos para calentar» y muchos otros tipos de productos de bebidas y <i>snacks</i>.</p>

Fuente: elaboración propia, 2020, según PAHO-OMS<sup>9</sup>.

<sup>9</sup> Basado en el documento «Una nueva clasificación de los alimentos», de Carlos Monteiro y Geoffrey Cannon, et al. Núcleo de Estudios Epidemiológicos en Nutrición y Salud. Escuela de Salud Pública, Universidad de São Paulo, Brasil. Sintetizado y modificado por Manuel Peña, representante de la OPS/OMS, Ecuador. En: [https://www.paho.org/ecu/index.php?option=com\\_docman&view=download&category\\_slug=documentos-2014&alias=456-clasificacion-de-los-alimentos-y-sus-implicaciones-en-la-salud&Itemid=599](https://www.paho.org/ecu/index.php?option=com_docman&view=download&category_slug=documentos-2014&alias=456-clasificacion-de-los-alimentos-y-sus-implicaciones-en-la-salud&Itemid=599).



La tabla 6 presenta la clasificación de alimentos adoptada en el presente estudio. La mayoría de los ingredientes de los productos ultraprocesados son aditivos que incluyen, entre otros, conservantes, estabilizantes, emulsionantes, disolventes, aglutinantes, aumentadores de volumen, edulcorantes, resaltadores sensoriales, sabores y colores. El aumentador de volumen puede ser aire o agua. Se puede añadir micronutrientes sintéticos para «fortificar» los productos. Actualmente, la mayoría de los productos ultraprocesados son resultado de una tecnología sofisticada. Estas tecnologías industriales incluyen procesos de hidrogenación, hidrólisis, extrusión, moldeado y remodelado, que son diseñadas para hacer que los ingredientes parezcan alimentos.

### 1.3. Problemática a nivel mundial

Es interesante ubicar este estudio en los principales debates mundiales. Al mismo tiempo que, en las últimas décadas, fueron explotando distintos escándalos sanitarios y ambientales, vinculados a la cadena agroalimenticia y la búsqueda obsesiva de la rentabilidad (la vaca loca, las harinas animales y, en general, los transgénicos); paralelamente al crecimiento del mercado de alimentos, en una escala global, también fueron creciendo los mercados para los productos orgánicos de mayor calidad nutritiva y menor impacto ambiental (a tal punto que las propias cadenas globales de agroindustria los fabrican).

Por un lado, la coexistencia entre dos modelos de producción antagónicos —con uno orientado al agronegocio, capitalista y dominante, y el otro de subsistencia (y mayor sostenibilidad territorial)— plantea varios dilemas: «para el 2050, o mucho antes, estaremos cultivando los alimentos bajo condiciones climáticas nunca vistas y aprendiendo que el clima “normal” es una ilusión. Sin embargo, se nos dice que con los acaparamientos globales de tierra y las plantaciones para agrocombustibles todos ganamos. La verdad es que los elaboradores de políticas no saben lo suficiente acerca del origen de los alimentos. Nosotros no sabemos de dónde viene nuestra comida y no sabemos de dónde la obtienen quienes sufren hambre hoy en día. No tenemos la menor idea de quién nos alimentará en 2050» (Grupo ETC, 2017).

Por otro lado, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA, 2016)<sup>10</sup> plantea las siguientes cifras sobre la contribución de la agricultura familiar en América Latina y el Caribe: más de 16.5 millones de unidades

---

<sup>10</sup> Disponible en <http://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/2609/BVE17038696e.pdf?sequence=1>.

---

*Al mismo tiempo que, en las últimas décadas, fueron explotando distintos escándalos sanitarios y ambientales, vinculados a la cadena agroalimenticia y la búsqueda obsesiva de la rentabilidad; paralelamente al crecimiento del mercado de alimentos, en una escala global, también fueron creciendo los mercados para los productos orgánicos de mayor calidad nutritiva y menor impacto ambiental.*

---

productivas, 80% de las unidades productivas, 30 a 40% del PIB agrícola regional, 57 a 77% del empleo agrícola (según los países). Involucra a 60 millones de personas y representa un 27 a 67% del total de alimentos de la canasta básica.

El Grupo ETC (2017) afirma –con cifras parecidas– que la red campesina no solo provee comida al 70% de la gente, sino que produce el 70% de los alimentos disponibles para consumo humano (medidos en calorías y en peso), y presenta en su último informe las cifras siguientes para el Sur global:

- Los agricultores campesinos en el Sur global cosechan el 53% de las calorías para el consumo humano (que incluyen el 80% de la producción global de arroz y el 75% de la producción global de oleaginosas).
- Globalmente, la agricultura urbana provee el 15% de todos los alimentos consumidos en las áreas urbanas, incluyendo el 34% de la carne y el 70% del huevo, cifra que se duplicará en los próximos 20 años.
- Dos mil 500 millones de personas (casi todos ellos habitantes del Sur global) obtienen parte o la totalidad de sus alimentos del pequeño comercio local, o de vendedores informales que se surten directamente de campesinos.
- Los pescadores artesanales obtienen el 25% de la captura mundial de pescado.
- Al menos el 77% de los cultivos alimentarios y la producción ganadera se consumen aún dentro del país en el que se produjeron, y la mayoría de estos alimentos se producen dentro de la red campesina (salvo en los países de la OCDE).

Estas cifras son las que, en el caso de Paraguay, se quiso revisar y comprobar en BASE-IS, sobre todo considerando el enorme perjuicio y la dominación del agronegocio en la tenencia y el uso de las tierras, en un país de tradición campesina.

También se buscaron evaluaciones parecidas desde otros organismos. La FAO (2015) evaluó lo siguiente en su informe sobre la agricultura familiar, buscando una estimación general del número de granjas existentes en el mundo y la incidencia mundial de las explotaciones familiares, tomando que «la mejor medida indirecta disponible para las granjas recogidas en los censos es la explotación agrícola» (FAO, 2015: 11): el número total de explotaciones agrícolas en el mundo se estimó en unos 570 millones. Las pruebas disponibles sugieren, por lo tanto, que las explotaciones familiares, tal como se definen comúnmente<sup>11</sup>, representan más del 90% de las granjas en la mayoría de los países. Con casi unos 570 millones de granjas existentes en el mundo, el número total de explotaciones familiares supera, en consecuencia, los 500 millones<sup>12</sup>. Si bien advierten sobre la imposibilidad de evaluar una proporción exacta debido a la falta de datos, en una muestra de 30 países (que representan el 35% de la producción mundial de alimentos en términos de valor), se observa que un promedio de aproximadamente el 75% de las tierras agrícolas está en manos de los hogares o de particulares.

Basándose en la proporción de tierra perteneciente a las explotaciones familiares y el valor de la producción alimentaria en cada país, se estima

---

<sup>11</sup> La FAO señala en su informe que la mayoría de las definiciones de explotación familiar aluden como rasgo característico al hecho de que la granja sea propiedad total o parcial de una persona y sus familiares, y esté total o parcialmente explotada y/o gestionada por los mismos.

<sup>12</sup> Señala también que «debido a la limitación de datos, el número de explotaciones familiares existentes en todo el mundo debe considerarse una cifra aproximada. No existen censos agropecuarios actuales disponibles para muchos países en los que se está observando una fragmentación agraria, por lo que el número total de granjas tal vez supere los 570 millones. Además, en casi todos los países sobre los que sí existen datos, el porcentaje del 90% representa una estimación prudente de la proporción de explotaciones familiares respecto del número total. Por otro lado, los censos agropecuarios no proporcionan datos sobre los trabajadores estacionales, que a menudo constituyen una importante fuente de mano de obra para las granjas. Datos precisos sobre el empleo de mano de obra estacional podrían dar lugar a estimaciones inferiores del porcentaje de explotaciones familiares en diversos países, dependiendo del umbral utilizado para la cuota de mano de obra no familiar en la definición de agricultura familia».

que las explotaciones familiares producen más del 80% de los alimentos en estos países<sup>13</sup>.

Son entonces cifras muy parecidas a las de las instituciones que se mencionaron anteriormente, y fueron comprobadas a nivel de otros organismos, a nivel de promedio, con características distintas según territorios, países y alimentos o rubros.

Por otro lado, la problemática de la alimentación lleva no solo a la producción sino a los efectos de lo consumido, lo cual tiene directamente que ver con la cadena de transformación y fabricación de los alimentos. Hasta ahora, si bien se advierte a nivel mundial y nacional sobre los peligros sanitarios de la comida chatarra, el abuso de azúcares o alimentos ultraprocesados, aún no se pudo hacer la luz de manera detallada sobre quién, cómo y qué fabrican estos alimentos nocivos, lo cual da una idea del poder enorme que detentan los grupos mundiales como Nestlé, Coca-Cola o Unilever, gigantes de la fabricación de alimentos y de su distribución.

Así como se veía más arriba, la desnutrición no es solo un síntoma de la pobreza, sino también una de sus causas: implica falta de higiene, educación, nutrición, seguridad, derechos jurídicos y políticos, así como otros muchos aspectos (FAO, 2003).

La desnutrición es un elemento fundamental de la pobreza y una violación directa de un derecho humano universalmente reconocido. También agrava otros aspectos de la pobreza de las maneras siguientes, todas muy importantes: deja a las personas más vulnerables a las enfermedades, puede afectar al desarrollo cerebral en el útero y a la posterior capacidad de atención en clase, por eso está asociada con los resultados escolares deficientes. También, cuando las mujeres

---

<sup>13</sup> El informe de la FAO aclara que «esta estimación se basa en la proporción de tierra poseída por los particulares u hogares (familias agrícolas) en cada uno de los 30 países. En cada país se presupone que la proporción de alimentos producida por las explotaciones familiares se corresponde con su cuota de tierra. Eso permite calcular el valor (en dólares internacionales) de los alimentos producidos por las explotaciones familiares en cada país basándose en el valor total de los alimentos producidos en el país. Sumando los valores de los alimentos producidos por las explotaciones familiares en cada uno de los países y dividiendo por el valor total de los alimentos producidos en los 30 países, obtenemos como resultado una cuota del 79%. No obstante, las explotaciones familiares tienden a ser más pequeñas que las no familiares, y (como se señala en la siguiente sección) las granjas pequeñas en determinados países tienden a generar rendimientos más elevados por hectárea que las granjas de mayor tamaño. Por consiguiente, el porcentaje de alimentos producidos por las explotaciones familiares es probablemente superior al 80%, aunque no es posible cuantificar la proporción exacta» (FAO, 2015: 12).

---

*La desnutrición no es solo un síntoma de la pobreza, sino también una de sus causas: implica falta de higiene, educación, nutrición, seguridad, derechos jurídicos y políticos, así como otros muchos aspectos.*

---

embarazadas y las madres lactantes están desnutridas, nacen niños con peso insuficiente que comienzan a vivir con una desventaja de nutrición que puede afectar a su salud durante el resto de su vida. Cuando la ingesta de calorías y proteínas es inadecuada para las necesidades del trabajo, pueden reducirse la masa muscular y la productividad en el trabajo. Junto con la enfermedad, estas características terminan afectando a los sueldos y salarios.

La FAO la asoció en 2003 con elementos muy conocidos aquí en Paraguay, parte de una de las mayores contradicciones en los discursos «desarrollistas». Por un lado, los aumentos de la producción de cultivos provienen de tres fuentes principales: expansión de la superficie de labranza, aumento de la intensidad de los cultivos (la frecuencia con la que se cosechan los cultivos de una superficie determinada) y mejoras de rendimiento; de estas fuentes, la mejora de los rendimientos fue, con mucho, el factor más importante no solo en el mundo desarrollado sino también en los países en desarrollo, donde representó el 70% del aumento de la producción. La expansión de la superficie cultivada representó algo menos de una cuarta parte del aumento de la producción en estos países. Sin embargo, en zonas con más abundancia de tierras, la expansión de la superficie fue un factor que contribuyó en mayor medida. Esto ocurrió especialmente en el África subsahariana, donde representó el 35%, y en América Latina, donde la cifra alcanzó el 46% (FAO, 2003). Pero dichos aumentos de producción no significan una mejor salud o menos hambre: la demanda efectiva de alimentos expresa el poder adquisitivo de las personas más que la necesidad real de alimentos; los consumidores ricos pueden permitirse excesos, mientras que los muy pobres no pueden permitirse ni siquiera los alimentos básicos. Además, los índices que indican que los alimentos se están abaratando pueden tener defectos, ya que no reflejan los costos medioambientales que conlleva ampliar e intensificar la agricultura; asimismo, el hecho de no asimilar los costos de los recursos puede reducir las inversiones en investigación agrícola, disminuyendo el potencial de futuros aumentos de rendimientos. La escasez de tierra o agua seguirán surgiendo tanto en algunos países como a nivel local, con graves consecuencias para la pobreza y la seguridad alimentaria.

El informe concluye sobre lo riesgoso de la dependencia al mercado mundial: «la agricultura, la economía y la seguridad alimentaria global de varios países en desarrollo seguirán dependiendo de varios cultivos para los que las condiciones del mercado mundial no solamente son volátiles, sino que además, en conjunto, muestran una tendencia descendente respecto a los precios reales. Estas características del mercado pueden ser altamente perjudiciales para las perspectivas de desarrollo de estos países. Los países que no han sido capaces en el pasado de diversificar sus economías y reducir su dependencia de estos cultivos para la exportación tradicionales, tienen un historial de crecimiento que está muy por debajo de la media. Su reto es cambiar este panorama en el futuro» (FAO, 2003: 86).

#### **1.4. Problemática a nivel país**

En Paraguay, tenemos un panorama más pronunciado en cuanto a ruralidad, en comparación con otros países de América Latina en cuanto al número de establecimientos agrícolas familiares: en el CAN 2008 existen 241.956 fincas (83,5% del total de fincas) menores a 20 ha, y 22.865 fincas de 20 ha a menos de 50 ha (7,9%). Un 90% de las explotaciones agrícolas es entonces considerado «familiar», según datos de 2008 –los cuales podemos, sin duda, revisar hacia abajo, pero sin proporción precisa, debido al amplio fenómeno de la migración juvenil campesina observado en la última década–. Aparte, si bien la superficie agrícola fue creciendo en las últimas décadas (las tierras agrícolas llegando a un 55, 1% del total), en el periodo de 12 años entre las zafras 2002/2003 y 2014/2015, se ha reducido a menos de la mitad (51%) la superficie destinada a la agricultura familiar, mientras que las tierras destinadas al agronegocio han crecido a más del doble (129%) (Imas, 2019: 61).

Para intentar acercarnos a la realidad de la agricultura campesina, disponemos de dos datos:

1. Por un lado, los datos del RENAF en su actualización de 2009, que en aquel entonces consideraba agricultores familiares a productores cuya principal fuente de ingreso familiar es la agricultura, con lotes de hasta 20 ha en la región Oriental y hasta 50 ha en la Occidental. En diciembre de 2009, el RENAF tenía registrados 161.291 productores (PNUD, 2010)<sup>14</sup>. Los departamentos que albergan prioritariamente fincas de AF son: San Pedro (20,3% del total de fincas del departamento), Itapúa y Caaguazú (13,3% y 12,9% respectivamente).

---

<sup>14</sup> *Sector rural paraguayo: una visión general para un diálogo informado*, PNUD, 2010.

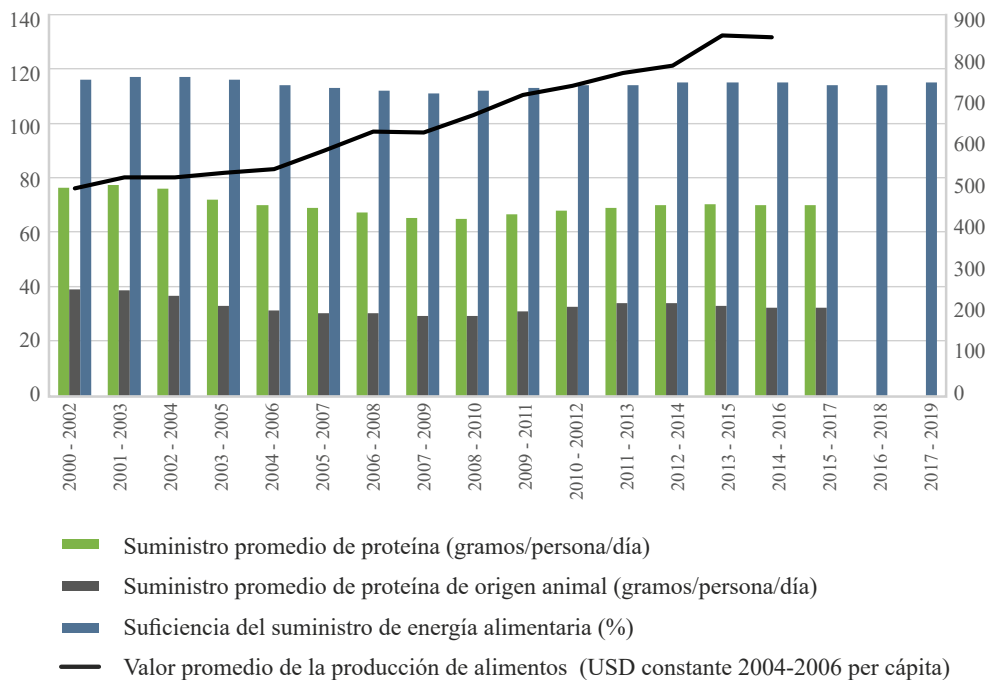
2. Por otro lado, se evalúa a unos 329.828 el número de hectáreas dedicadas a la agricultura campesina en la región Oriental en el periodo 2014/2015 (contra más del doble: 668.220 has en el periodo 2002/2003) (Imas, 2019, con base en Ortega, 2016).

En ese sentido, es doblemente legítima la crítica de las organizaciones campesinas y ciertas organizaciones políticas al modelo productivo, que políticamente se jacta de «alimentar a 70 millones de personas» (o 100 millones, según quién habla) al mismo tiempo que en el propio país mucha gente pasa hambre o está subnutrida. Por otro lado, es cuestionable la denominación de «alimentos» para los *pellets* de soja o harina o granos, que si bien se exportan para ser parte (o base de crecimiento) de futuros alimentos procesados –para humanos o animales–, no son consumibles en esta forma y participan en gran parte del negocio agroalimentario dañino (alimentos ultraprocesados). Es por ello que la crítica se centra en la priorización de un modelo productivo intensivo con dos o tres rubros de exportación, que destruye la enorme diversidad productiva que históricamente alimentó a la población paraguaya, como es la de la agricultura campesina, teniendo en consecuencia la importación de más del 50% de los alimentos básicos y frescos que cotidianamente se consumen (Imas, 2019).

Las organizaciones campesinas denuncian que «existe una población que pasa hambre, otro porcentaje importante que está subnutrida y también otra parte que está mal nutrida por alimentarse de mala manera con alimentos ultraprocesados o con altos contenidos en grasas y conservantes, en un proceso permanente de abandono de la alimentación tradicional. Todos estos grupos de personas tendrán problemas de salud, consecuencias en enfermedades, altos costos de salud y efectos negativos para el desarrollo del país. Más que garantizar el derecho a la alimentación adecuada, el Estado lo que garantiza es un modelo productivo enmarcado en el concepto de seguridad alimentaria, donde prima el beneficio de ciertos sectores sobre las malas condiciones de la mayoría» (ídem).

La disponibilidad de alimentos en cantidad no suele ser el problema, sino más bien la composición de dicha disponibilidad. A continuación, se presentan informes y estadísticas de la FAO al respecto.

**Gráfico 1: Indicadores de la disponibilidad de alimentos desde el 2000.**



Fuente: elaboración propia, 2020, desde FAOStat.

Como podemos ver en el gráfico 1, el suministro de energía alimentaria es superior al 100%, es decir que no faltan alimentos. En cuanto al equilibrio de proteínas recibidas, casi la mitad descansa en las proteínas animales.

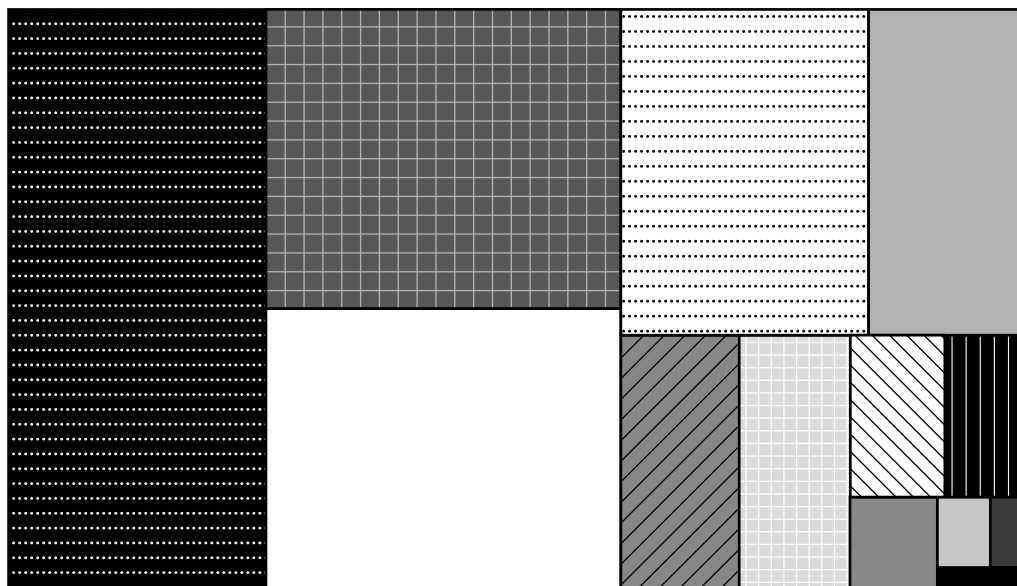
Por otro lado, varios otros indicadores demuestran desequilibrios en el consumo de alimentos.

### La composición de la disponibilidad calórica y alimenticia

En el anexo 1 se presenta de manera detallada lo registrado por FAO. En los gráficos que siguen, se presentan las situaciones en los dos años 2014 y 2018, medidas en kcal como en kg, por subgrupos de alimentos.



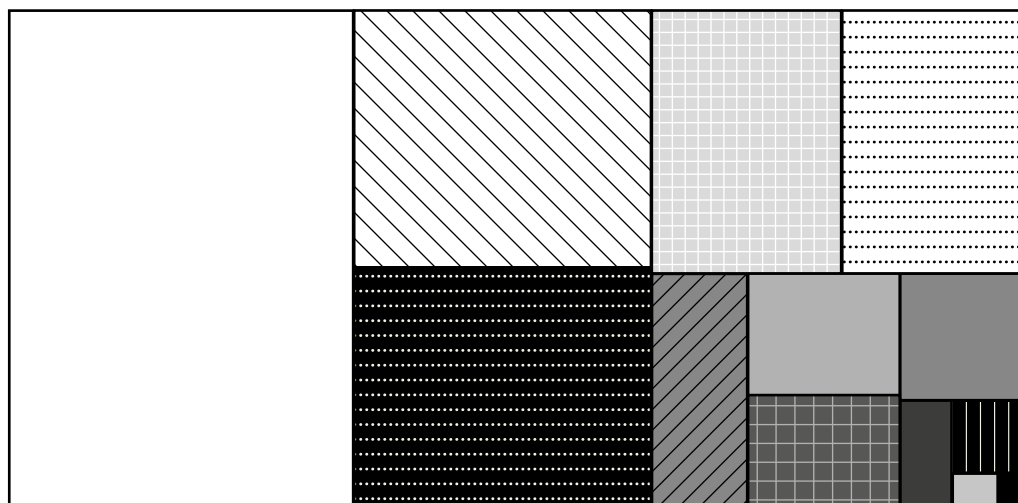
Gráfico 2: Disponibilidad de alimentos en 2014, en kg/cápita/año.



	Aceites y grasas	17,43		Lácteos y huevos	93,36
	Azúcares	31,49		Legumbres	9,13
	Bebidas alcohólicas	57,71		Nueces y semillas	2,53
	Café, té, mate y otras especias	14,45		Otros	1,96
	Carnes	34,46		Pescado	4,06
	Cereales	114,82		Raíces	169,27
	Frutas y verduras	121,82			

Fuente: elaboración propia, 2020, según FAOStat.

**Gráfico 3: Disponibilidad calórica en 2014.**

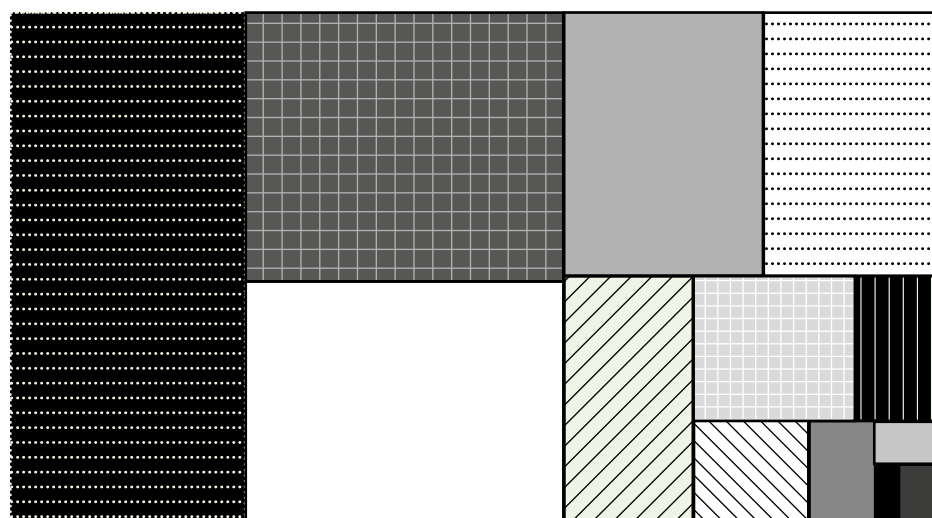















	Aceites y grasas	420		Lácteos y huevos	263
	Azúcares	274		Legumbres	85
	Bebidas alcohólicas	102		Nueces y semillas	30
	Café, té, mate y otras especias	29		Otros	5
	Carnes	124		Pescado	9
	Cereales	939		Raíces	394
	Frutas y verduras	95			

Fuente: elaboración propia, 2020, según FAOStat.

Si bien en gramos lo que más resalta son los alimentos de los grupos de las raíces (mandioca, papa, batata), las frutas y verduras y los cereales los más disponibles (y de alguna manera, los más consumidos), en cuanto a equilibrio calórico, son los cereales (trigo, arroz, avena y derivados) y los aceites los que más pesan en nuestro balance de calorías, seguidos por las raíces y los azúcares. Las bebidas alcohólicas ocupan un lugar considerable en este balance. Ello no cambia en estos últimos años (no hay mayores diferencias en 2018).

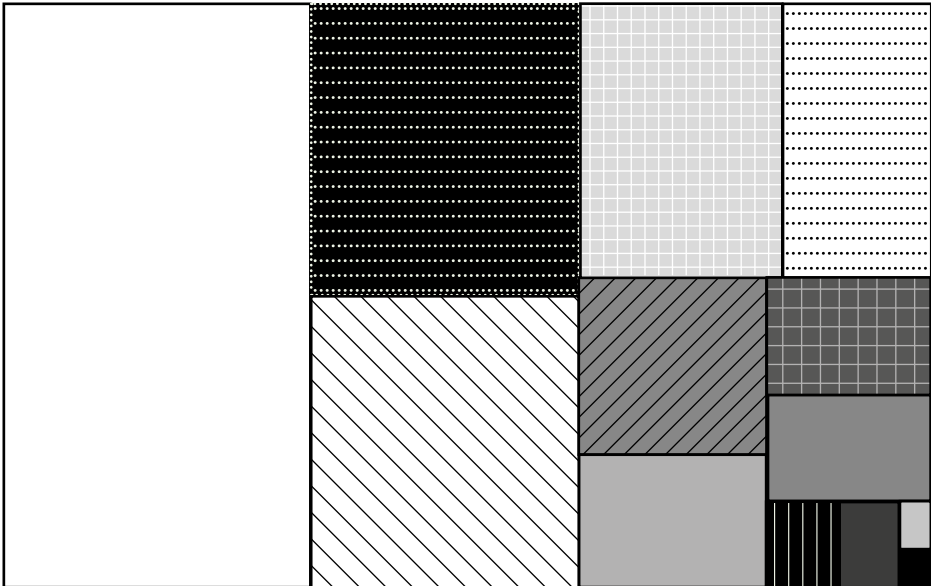
**Gráfico 4: Disponibilidad de alimentos en 2018.**



	Aceites y grasas	16,55		Lácteos y huevos	66,14
	Azúcares	33,56		Legumbres	9,63
	Bebidas alcohólicas	75,01		Nueces y semillas	2,17
	Café, té, mate y otras especias	17,45		Otros	3,21
	Carnes	46,14		Pescado	3,98
	Cereales	111,15		Raíces	171,53
	Frutas y verduras	123,68			

Fuente: elaboración propia, 2020, según FAOStat.

**Gráfico 5: Disponibilidad en calorías en 2018**



	Aceites y grasas	399		Lácteos y huevos	210
	Azúcares	286		Legumbres	89
	Bebidas alcohólicas	127		Nueces y semillas	26
	Café, té, mate y otras especias	32		Otros	6
	Carnes	168		Pescado	8
	Cereales	919		Raíces	400
	Frutas y verduras	98			

Fuente: elaboración propia, 2020, según FAOStat.

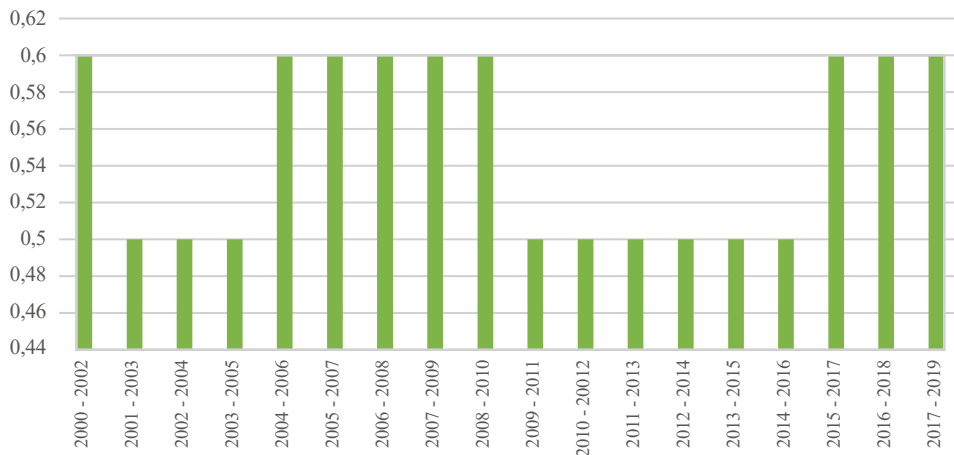
*En los informes que realizan una revisión desde los años 2000 (Imas, 2019), si bien la composición es la misma, con los cereales en primer lugar, y en aumento, así como las grasas que estuvieron en alza desde el año 2000, las raíces lo estuvieron en disminución, así como las frutas y verduras, a nivel de composición de la disponibilidad calórica.*

En los informes que realizan una revisión desde los años 2000 (Imas, 2019), si bien la composición es la misma, con los cereales en primer lugar (en particular el trigo y sus derivados: panificados, fideos), y en aumento, así como las grasas que estuvieron en alza desde el año 2000, las raíces lo estuvieron en disminución, así como las frutas y verduras, a nivel de composición de la disponibilidad calórica.

Otro indicador para entender el panorama paraguayo es el **índice nacional de precios de los alimentos**, que capta el costo de los alimentos en relación con el consumo de los mismos y fue creciendo en las últimas décadas (FAO, 2019), es decir que el costo de los mismos fue creciendo en relación con el poder adquisitivo.

En ese aspecto, la FAO<sup>15</sup> vincula la tasa, aún alta, de subalimentación (alrededor de 600.000 personas) a la pobreza: la dieta de nutrientes no diversificada cuesta 3,23 dólares al día (unos 22 mil guaraníes<sup>16</sup>). La dieta saludable cuesta 3,89 dólares (26.500 guaraníes) y la población pobre, que en Paraguay está en aumento por el contexto de pandemia, no la puede adquirir.

**Gráfico 6: Número de personas subnutridas, en millones.**



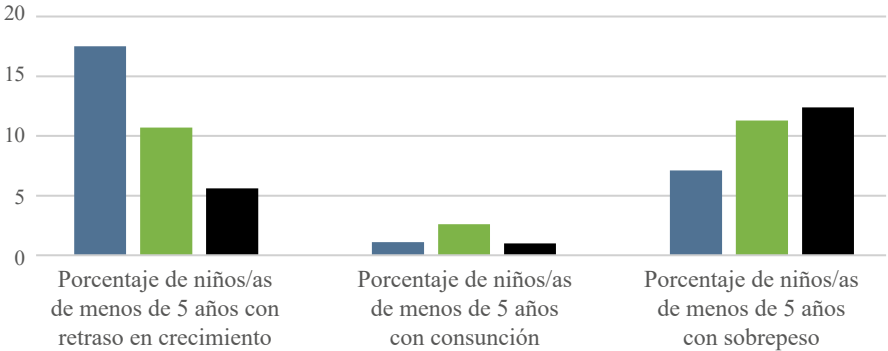
Fuente: elaboración propia, 2020, según FAOStat.

<sup>15</sup> Disponible en <https://www.abc.com.py/nacionales/2020/12/20/el-88-de-los-paraguayos-esta-subalimentado/>. Consultado el 21/12/2020.

<sup>16</sup> Los precios en guaraníes son calculados al cambio de la fecha de edición de este trabajo (G. 6.800 el dólar, aproximadamente).

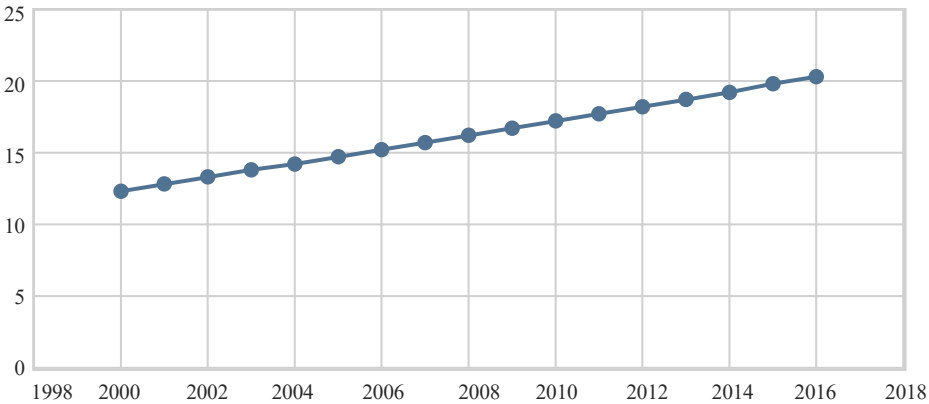
Los desequilibrios nutritivos y alimenticios tienen su ilustración en la salud de la población. Los informes del INAN, y en general del MSPyBs, así como de la FAO, si bien no demuestran datos actualizados sobre los alimentos consumidos por toda la población, plantean situaciones de mucha preocupación en cuanto a las consecuencias de la mala alimentación, subnutrición y malnutrición.

**Gráfico 7: Niños menores de 5 años con enfermedades vinculadas a la nutrición.**



Fuente: elaboración propia, 2021, según FAOStat.

**Gráfico 8: Prevalencia de la obesidad en la población mayor de 18 años.**



Fuente: elaboración propia, 2020, según FAOStat.

Claramente, en las últimas décadas fue aumentando considerablemente el sobrepeso y la obesidad. Si bien los factores que llevan a que una persona desarrolle sobrepeso/obesidad son múltiples, los cambios en la estructura alimenticia son una de las razones centrales.

**Tabla 9: Datos sobre obesidad, sobrepeso y malnutrición en Paraguay.**

**Prevalencia de los factores de riesgo**

En la población adulta (15 a 74 años):

- Bajo consumo de frutas y verduras en 84% de la población.
- Inactividad física en el tiempo libre 75%.

**Prevalencia de sobrepeso y obesidad en la población adulta**

- Sobrepeso: 34,8%.
- Obesidad: 23,2%.
- Total exceso de peso (sobrepeso y obesidad): 58%.
- El 10% de la mortalidad total es atribuible a la obesidad (2.600 muertes al año asociadas a la obesidad)<sup>17</sup>.

[Fuente: Primera Encuesta Nacional de Factores de Riesgo 2011-MSPBS]

**Crecimiento de la población escolar y adolescente con sobrepeso y obesidad en los últimos años**

- Sobrepeso: 16,9% (2010) / 17,9% (2012) / 18,7% (2014) / 20,2% (2016).
- Obesidad: 8,2% (2010) / 8,4% (2012) / 8,5% (2014) / 10,7% (2016).
- El 60% de los escolares consume bebidas gaseosas más de una vez por día.
- Niños escolares y adolescentes con sobrepeso y obesidad, según Encuesta Global de Salud Escolar (2017): 32%.

Fuente: elaboración propia, 2020, según INAN (SISVAN) – MSPyBS.

Según las encuestas de salud, prácticamente 1 de cada 4 paraguayos o paraguayas presenta obesidad, y 2 de cada 3 presenta algún grado de sobrepeso u obesidad. En total, la prevalencia de sobrepeso sumada a la obesidad es del 60,7% en mujeres y el 54,6% en varones. En particular, la situación de mala nutrición y sobrepeso es preocupante en los jóvenes, como se muestra en los gráficos a continuación.

---

*Prácticamente 1 de cada 4 paraguayos o paraguayas presenta **obesidad**.*

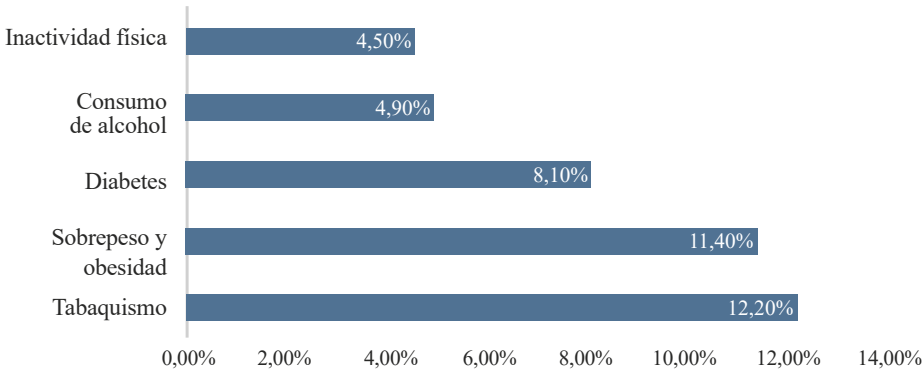
*2 de cada 3 presenta algún grado de **sobrepeso u obesidad**.*

*En total, el sobrepeso y la obesidad es del **60,7% en mujeres y el 54,6% en varones**.*

---

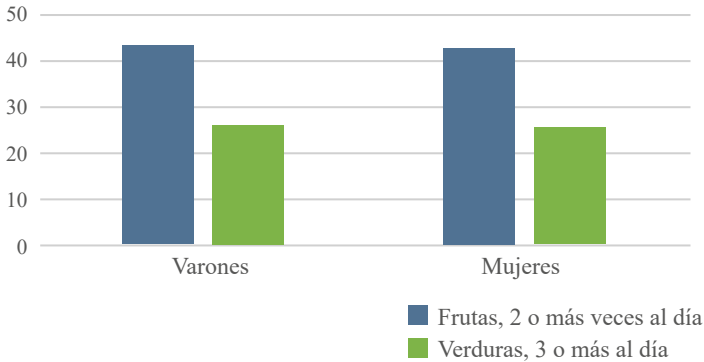
<sup>17</sup> Disponible en: <https://www.mspbs.gov.py/porta1/18105/unas-2600-muertes-al-antildeo-se-asocian-a-la-obesidad-en-paraguay.html>. Consultado el 9/10/2020.

**Gráfico 9: Estimación del porcentaje de muertes atribuibles a los principales factores de riesgo en mayores de 15 años, ambos sexos (2010-2014).**



Fuente: MSPyBS, 2017, Boletín ENT (enfermedades no transmisibles).

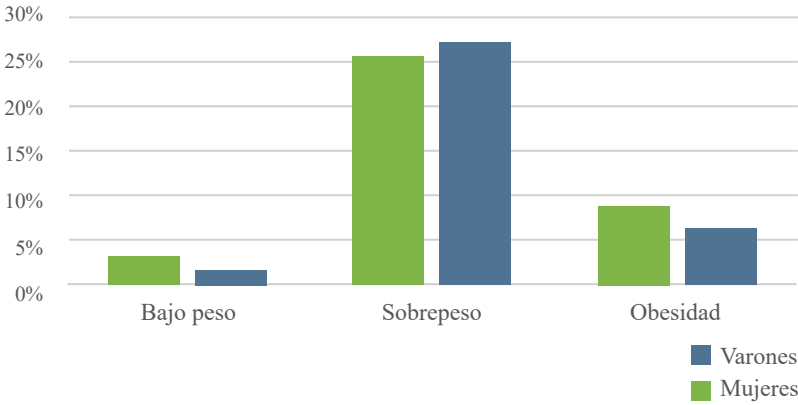
**Gráfico 10: Consumo de frutas y verduras en estudiantes, según sexo.**



Fuente: elaboración propia, 2020, según boletín ENT, MSPyBs, 2019.



**Gráfico 11: Estado nutricional de estudiantes, según sexo.**



Fuente: elaboración propia, 2020, según boletín ENT, MSPyBs, 2019.

La alimentación de la población paraguaya ha cambiado notablemente en los últimos 30 a 40 años. La primera Encuesta Nacional de Nutrición, realizada en 1967, demuestra que en ese entonces la alimentación promedio de los paraguayos adultos reunía las características del patrón de alimentación tipo agricultor o de áreas rurales: el 70% de las calorías ingeridas provenían de alimentos de origen vegetal no refinados. Tan solo los cereales y los tubérculos (mandioca y papa) representaban el 60% de las calorías diarias. Prácticamente 30 años después, a través de la EIH de la DGEEC, durante los años 1997 y 1998 se demuestra un cambio radical en la alimentación de los paraguayos: el nuevo patrón de alimentación hallado fue de tipo urbano, occidental, con un aporte de calorías provenientes de alimentos vegetales no refinados que solo alcanzaba el 50% de las calorías. El consumo de tubérculos (especialmente mandioca), hortalizas, frutas y legumbres se redujo a la mitad en 30 años. Al mismo tiempo, se incrementó notablemente el consumo de aceites, grasas, azúcares, lácteos y carnes (Serrano Ríos, coord., con Figueredo y Acosta, 2012).

***Principales cambios en la alimentación paraguaya en los últimos 30 años***

*El consumo de tubérculos (especialmente mandioca), hortalizas, frutas y legumbres se redujo a la mitad.*

*Se incrementó notablemente el consumo de aceites, grasas, azúcares, lácteos y carnes.*

Sobre el consumo de alimentos ultraprocesados, existen aún pocos estudios realizados sobre su impacto en la salud en Paraguay. Pero un trabajo hecho por un equipo<sup>18</sup> de profesionales de la salud, que en 2018 realizó un análisis de nutrientes de alimentos tanto procesados como ultraprocesados en Paraguay, da conclusiones bastante preocupantes:

- En los alimentos procesados del grupo de cereales (panes, galletas, galletitas, fideos), la mayoría de los alimentos tienen una relación sodio/kcal más alta que lo recomendado por la OPS. Además, los azúcares agregados superan el 10% del total permitido en un 24%.
- En las bebidas (jugos), los azúcares agregados sobrepasan las cantidades sugeridas por la OPS en un 15%, del 10% permitido.
- En los dulces (mermeladas, dulces cocinados, tortas, galletitas, etc.), los azúcares agregados fueron los nutrientes críticos que sobrepasan las cantidades permitidas por la OPS en un 60%, del 10% permitido.
- En cuanto a alimentos ultraprocesados, se observa que los congelados tienen una proporción de sal (sodio) fuera de los rangos permitidos, así como las golosinas, las cuales suman los desequilibrios: los azúcares superan ampliamente lo permitido por la OPS en un 42%, las grasas totales en un 38% y las saturadas en un 21%.
- Dentro del grupo de bebidas, se puede observar que el sodio supera la razón 1:1 respecto a las kcal totales de los productos; además, los azúcares agregados superan el 10% permitido en un 35% del total de kcal totales de los productos.
- El análisis del grupo de los snacks reveló que el sodio sobrepasa la razón 1:1 respecto a las kcal totales de los productos; además, las grasas totales superan el 30% permitido por la OPS en un 43% del total de kcal de los productos. Por otro lado, las grasas saturadas se presentan en su límite permitido en un 10%, lo cual se considera fuera del rango permitido.

---

<sup>18</sup> Disponible en [https://paraguay.bvsalud.org/base\\_bdnpar/resource/?id=biblioref.referenceanalytic.997763](https://paraguay.bvsalud.org/base_bdnpar/resource/?id=biblioref.referenceanalytic.997763).

Finalmente, el consumo de alimentos está peligrosamente desequilibrado y mal controlado. Las encuestas nutricionales faltan, el mercado de la agroindustria alimentaria arrasó en nuestros platos con azúcares y grasas en alimentos procesados y ultraprocesados, sin etiquetado ni normas que se adecuen a la salud humana ni la de la naturaleza: el modelo de consumo está a la imagen del modelo de producción, con mayor desconocimiento aún por parte de los consumidores. En los siguientes capítulos, se verá con detalle qué subsiste de la producción campesina en nuestros platos.

---

*El consumo de alimentos está peligrosamente desequilibrado y mal controlado. Las encuestas nutricionales faltan, el mercado de la agroindustria alimentaria arrasó en nuestros platos con azúcares y grasas en alimentos procesados y ultraprocesados, sin etiquetado ni normas que se adecuen a la salud humana ni la de la naturaleza.*

---



Ilustración: Charles Da Ponte.

Más allá de lo presentado en el capítulo anterior, para responder a la pregunta de este estudio, **¿cuánto de lo que comemos proviene de la agricultura campesina?**, se debe ir al detalle de lo consumido, con las distintas herramientas que se fueron detallando en la descripción de la metodología.

### 2.1. Canasta del BCP y Encuesta de Presupuestos Familiares

La primera herramienta que se revisó y analizó fue la canasta del BCP de bienes y servicios, en su versión actual<sup>19</sup> (de 2017) y la de 2007. Igualmente, se analizó la Encuesta de Presupuestos Familiares, que se realizó en el periodo 2011-2012, y fue una de las bases que impulsó la actualización de la canasta del BCP. En este contexto, es importante aclarar que falta una encuesta —a la cual no se pudo acceder porque el BCP no autorizó la difusión—: la Encuesta de Presupuestos Familiares setiembre de 2015/setiembre de 2016, que fue la base para la actualización del IPC 2017.

#### 2.1.1. La canasta del BCP

La canasta del BCP de bienes y servicios, como bien está descrita por la institución, es un listado de bienes y servicios de consumo que se realiza para la construcción del IPC (índice de precios al consumidor), «indicador que mide la evolución de los precios de una canasta de bienes y servicios representativa del gasto de consumo de los hogares residentes en el área urbana del área metropolitana de Asunción. El IPC mide cómo evolucionan —en promedio— los precios de esa canasta» (BCP, 2017). Es la medida más conocida de la inflación. El IPC base de diciembre de 2017 es el resultado de una revisión del índice anterior (base de diciembre de 2007), realizada con la finalidad de actualizar el año base del índice, el sistema clasificatorio de los bienes y servicios, la selección y especificación de las variedades de productos para las cuales se recogen precios, los sistemas de captación y control de calidad de los precios observados, el diseño

<sup>19</sup> Cuyo detalle y metodología están disponible en el sitio web del BCP en la dirección siguiente: [https://repositorio.bcp.gov.py/bitstream/handle/123456789/165/Metodolog%c3%ada\\_IPC\\_base2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.bcp.gov.py/bitstream/handle/123456789/165/Metodolog%c3%ada_IPC_base2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y).

de la base de datos, el sistema de procesamiento informático, etc. Es, entonces, **el reflejo del consumo urbano**, incluidos todos los ingresos.

**Tabla 10: Grupo de las canastas del IPC 2007-2017.**

Estructura de la canasta para cálculo del IPC, por grupo de bienes y servicios de consumo, canastas 2007 y 2017		
	2007	2017
Alimentos y bebidas no alcohólicas	32,04%	26,87%
Bebidas alcohólicas y tabacos	1,2%	1,3%
Vestimenta y calzado	4,9%	5,2%
Alojamiento mantenimiento y reparación y servicios para la vivienda	8,9%	10,3%
Muebles y artículos para el hogar	7,7%	8,0%
Gastos en salud	4,1%	4,6%
Transporte	14,8%	14,8%
Comunicaciones	3,4%	4,0%
Recreación y cultura	6,1%	6,7%
Educación	4,0%	4,8%
Restaurantes y hoteles	5,5%	6,0%
Bienes y servicios diversos	7,3%	7,6%
<b>Total</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>

Fuente: elaboración propia, 2020, con base en datos del BCP (2019).

En comparación a la canasta con base en diciembre de 2007, se observa una clara reducción en la ponderación de los bienes alimenticios, lo cual se ve explicado por una modificación en los ingresos y hábitos de consumo de la población urbana. Agrupaciones como las de vestimentas, alojamiento, muebles, salud, comunicaciones, recreación, educación y restaurantes mostraron incrementos en su importancia relativa en la canasta. Estos resultados son consistentes con la mejora en el nivel de vida reflejada también en los resultados de las Cuentas Nacionales del BCP para esta última década, y con una mayor accesibilidad a bienes y servicios de diversa índole en los sectores urbanos.

A continuación, se presentan las tablas detalladas por agrupación, grupos, subgrupos y rubros. Los porcentajes se calculan con base en las proporciones de gasto dedicado a cada sub-grupo, con ponderaciones (variables de volumen, por ejemplo) realizadas por el BCP y detalladas en su metodología ya mencionada.

Tabla 11: Estructuras de consumo por grupos y subgrupos 2007-2017, según canastas IPC.

Estructura de gasto por consumo 2007 2017 y por subgrupo en alimentos y bebidas no alcohólicas	2007	2017	Variación de la proporción de cada subgrupo en el grupo de alimentos
<b>Cereales y derivados</b>	<b>19,12%</b>	<b>14,37%</b>	<b>-25%</b>
Productos panificados	13,78%	10,03%	-27%
Harinas	1,45%	1,04%	-28%
Pastas alimenticias y arroz	3,56%	2,98%	-16%
Otros cereales y derivados	0,16%	0,35%	118%
<b>Carnes</b>	<b>31%</b>	<b>35%</b>	<b>15%</b>
Carnes vacunas	22,77%	23%	2%
Carne de cerdo	0,58%	1%	94%
Carne de aves	3,80%	5%	37%
Menudencias vacunas	0,70%	0%	-38%
Embutidos, carnes conservadas y otros derivados de carne	3,24%	5%	66%
<b>Pescados</b>	<b>0,49%</b>	<b>1%</b>	<b>79%</b>
<b>Productos lácteos, quesos y huevos</b>	<b>17%</b>	<b>18%</b>	<b>5%</b>
Leche líquida	9%	9%	-7%
Otras leches	1%	1%	24%
Otros productos lácteos	2%	3%	64%
Quesos	3%	3%	8%
Huevos	2%	2%	0%
<b>Aceites y mantecas</b>	<b>3,20%</b>	<b>2%</b>	<b>-49%</b>
Aceites	2,89%	1%	-53%
Mantecas	0,31%	0%	-14%
<b>Frutas</b>	<b>5,70%</b>	<b>6%</b>	<b>1%</b>
Frutas frescas	5,51%	6%	0%
Frutas en conservas	0,19%	0%	18%
<b>Hortalizas y legumbres</b>	<b>10,96%</b>	<b>11%</b>	<b>-4%</b>
Hortalizas y tubérculos frescos	10,06%	10%	-5%
Legumbres secas	0,32%	0%	-17%
Vegetales en conserva	0,59%	1%	36%

Estructura de gasto por consumo 2007 2017 y por subgrupo en alimentos y bebidas no alcohólicas	2007	2017	Variación de la proporción de cada subgrupo en el grupo de alimentos
<b>Azúcar, edulcorantes, dulces y helados</b>	<b>3,89%</b>	<b>3%</b>	<b>-22%</b>
Azúcar y edulcorantes	2,54%	2%	-31%
Dulces y postres	0,46%	0%	-18%
Helados	0,60%	1%	-12%
Caramelos	0,29%	0%	32%
<b>Condimentos y comidas semipreparadas</b>	<b>1,03%</b>	<b>1%</b>	<b>39%</b>
Sal y especias	0,28%	0%	37%
Aderezos	0,57%	1%	43%
Otras comidas semipreparadas	0,18%	0%	32%
<b>Yerba, café, té y chocolate</b>	<b>2,47%</b>	<b>3%</b>	<b>3%</b>
Café	0,92%	1%	-14%
Infusiones de hierbas medicinales	nc	0%	nc
Yerba y té	1,38%	2%	11%
Chocolate	0,18%	0%	-48%
<b>Bebidas no alcohólicas</b>	<b>4,93%</b>	<b>6%</b>	<b>24%</b>
Agua mineral	0,32%	1%	76%
Bebidas gaseosas	3,94%	4%	10%
Jugos envasados	0,67%	1%	82%
<b>Total</b>		<b>100%</b>	<b>100%</b>

Fuente: elaboración propia, 2021, con base en datos del BCP (2019).

**Tabla 12: Estructuras de consumo de alimentos del grupo Cereales y derivados, 2007-2017, según canastas IPC.**

Por subgrupo	2007	2017
<b>Azúcar, edulcorantes, dulces y helados</b>	<b>3,89%</b>	<b>3%</b>
<b>Productos panificados</b>	<b>72%</b>	<b>70%</b>
Pan Felipe	6%	9%
Pan de sándwich	1%	2%
Pancito de Viena	1%	2%
Pan francés	2%	2%
Galleta con grasa	28%	23%
Pan integral	1%	nc
Pan p/ hamburguesa	0%	nc

Por subgrupo	2007	2017
<b>Azúcar, edulcorantes, dulces y helados</b>	<b>3,89%</b>	<b>3%</b>
<b>Productos panificados</b>	<b>72%</b>	<b>70%</b>
Galleta molida	1%	nc
Palito	0%	1%
Chipa de almidón	3%	1%
Coquito	5%	3%
Empanada de carne	14%	10%
Galletita integral	1%	3%
Galletitas sin relleno	1%	1%
Galletitas rellenas	3%	3%
Masitas	1%	4%
Rosquitas	nc	1%
Torta entera	2%	1%
Disco para empanada	1%	1%
Prepizza	1%	1%
<b>Harinas</b>	<b>8%</b>	<b>7%</b>
Almidón de mandioca	1%	1%
Harina de maíz	2%	2%
Harina de trigo	4%	3%
<b>Pastas alimenticias y arroz</b>	<b>19%</b>	<b>21%</b>
Fideo	10%	13%
Ñoquis (frescos)	1%	1%
Arroz	7%	7%
<b>Otros cereales</b>	<b>2%</b>	<b>2%</b>
Cereales para el desayuno	1%	1%
Granolas y avenas listas para consumir	nc	1%
Bocaditos salados	1%	nc

Fuente: elaboración propia, 2020, con base en datos del BCP (2019).



**Tabla 13: Estructuras de consumo de alimentos del grupo Carnes, 2007-2017, según canastas IPC.**

	2007	2017
<b>Carnes</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Carnes vacunas</b>	<b>73,32%</b>	<b>66%</b>
Bola de lomo	0,00%	3%
Carnaza de 2da.	12,88%	6%
Carnaza blanca	7,19%	3%
Carnaza negra o de 1ra.	19,09%	16%
Carne molida de 1ra.	1,97%	2%
Carne molida de 2da.	1,42%	1%
Colita cuadril	0,00%	1%
Costilla de 1ra.	13,21%	16%
Costilla de 2da.	nc	1%
Falda	1,03%	1%
Lomo	2,00%	1%
Paleta	0,00%	1%
Peceto	1,16%	1%
Puchero de 1ra.	4,32%	3%
Puchero de 2da.	3,49%	1%
Rabadilla	2,76%	3%
Tapa cuadril	0,00%	1%
Vacío	2,80%	5%
Carne de cerdo	1,90%	3%
Costeleta de cerdo	nc	1%
<b>Costilla de cerdo</b>	<b>nc</b>	<b>1%</b>
Cuarto de cerdo	nc	1%
Paleta de cerdo	nc	1%
<b>Carne de aves</b>	<b>11,99%</b>	<b>15%</b>
Alitas de pollo	nc	1%
Pollo entero industrializado	7,10%	4%
Muslo de pollo	4,08%	4%
Pechuga de pollo	nc	5%
Puchero de pollo	0,81%	0%

	2007	2017
<b>Carnes</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Menudencias vacunas</b>	<b>2,27%</b>	<b>1%</b>
Hígado	1,27%	1%
Mondongo	1,00%	1%
<b>Embutidos, carnes conservadas y otros derivados de carne</b>	<b>10,52%</b>	<b>15%</b>
Chorizo	4,36%	7%
Fiambre	1,92%	2%
Hamburguesa de carne vacuna	0,76%	1%
Jamón cocido	1,01%	1%
Jamonada		1%
Milanesa para freír		0%
Pancho	2,13%	3%
Pate de hígado	0,34%	0%

Fuente: elaboración propia, 2020, con base en datos del BCP (2019).

**Tabla 14: Estructuras de consumo de alimentos del grupo Pescados, 2007-2017, según canastas IPC.**

	2007	2017
<b>Pescados</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Carne fresca de pescado</b>	<b>67%</b>	<b>44%</b>
Pescado fresco entero	nc	22%
Pescado fresco trozado o rodajas	nc	22%
<b>Pescados en conserva</b>	<b>33%</b>	<b>56%</b>
Atún en conserva en agua	33%	28%
Atún en conserva en aceite	nc	28%

Fuente: elaboración propia, 2020, con base en datos del BCP (2019).

**Tabla 15: Estructuras de consumo de alimentos del grupo Productos lácteos y huevos, 2007-2017, según canastas IPC.**

	2007	2017
<b>Productos lácteos, quesos y huevos</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Leche líquida</b>	<b>56%</b>	<b>48%</b>
Leche fresca	7%	nc
Leche larga vida o UAT	2%	27%
Leche pasteurizada	43%	19%
Leche de soja saborizada	3%	1%
Leche chocolatada	1%	2%
<b>Otras leches</b>	<b>5%</b>	<b>7%</b>
Leche en polvo instantánea	2%	4%
Leche en polvo para bebé	3%	2%
<b>Otros productos lácteos</b>	<b>11%</b>	<b>17%</b>
Yogur entero	4%	12%
Yogur dietético	1%	1%
Bebida láctea a base de leche	6%	4%
Crema de leche	0%	1%
<b>Quesos</b>	<b>18%</b>	<b>18%</b>
Queso Paraguay o fresco	10%	9%
Queso de sándwich	6%	7%
Queso mozzarella	0%	1%
Queso rallado	1%	1%
Queso dietético	0%	nc
<b>Huevos</b>	<b>10%</b>	<b>9%</b>
Huevo de gallina	10%	9%

Fuente: elaboración propia, 2021, con base en datos del BCP (2019).

**Tabla 16: Estructuras de consumo de alimentos del grupo de Grasas, 2007-2017, según canastas IPC.**

	2007	2017
<b>Aceites y mantecas</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Aceites</b>	<b>90%</b>	<b>84%</b>
Aceite de girasol	49%	69%
Aceite de oliva	nc	5%
Aceite de soja	13%	6%
Aceite mezcla	28%	3%
<b>Mantecas</b>	<b>10%</b>	<b>17%</b>
Manteca	5%	11%
Margarina	5%	6%

Fuente: elaboración propia, 2020, con base en datos del BCP (2019).

**Tabla 17: Estructuras de consumo de alimentos del grupo Frutas, 2007-2017, según canastas IPC.**

	2007	2017
<b>Frutas</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Frutas frescas</b>	<b>97%</b>	<b>96%</b>
Naranja	41%	15%
Banana	36%	38%
Manzana	18%	16%
Pera	nc	7%
Piña	nc	7%
Limón	2%	2%
Otras frutas frescas	0%	10%
<b>Frutas en conservas</b>	<b>3%</b>	<b>4%</b>
Durazno en conserva	3%	4%

Fuente: elaboración propia, 2020, en base a datos del BCP (2019).

**Tabla 18: Estructuras de consumo de alimentos del grupo Hortalizas y legumbres, 2007-2017, según canastas IPC.**

	2007	2017
<b>Hortalizas y legumbres</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Hortalizas y tubérculos frescos</b>	<b>92%</b>	<b>90%</b>
Acelga	0%	1%
Ajo	1%	2%
Cebolla de cabeza	23%	13%
Cebolla de hoja	1%	1%
Lechuga	5%	2%
Locote verde	7%	11%
Mandioca	10%	10%
Papa	16%	13%
Perejil	1%	1%
Repollo	1%	2%
Tomate	19%	28%
Zanahoria	5%	4%
Zapallo	3%	2%
<b>Legumbres secas</b>	<b>3%</b>	<b>2%</b>
Poroto seco	3%	2%
<b>Vegetales en conserva</b>	<b>5%</b>	<b>8%</b>
Arvejas en conserva	1%	1%
Choclo en lata	nc	2%
Papas fritas preparadas	nc	1%
Conserva de tomate	4%	3%

Fuente: elaboración propia, 2020, con base en datos del BCP (2019).

**Tabla 19: Estructuras de consumo de alimentos del grupo Azúcares y dulces, 2007-2017, según canastas IPC.**

	2007	2017
<b>Azúcar, edulcorantes, dulces y helados</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Azúcar y edulcorantes</b>	<b>65%</b>	<b>57%</b>
Azúcar	62%	51%
Edulcorantes	4%	7%
Dulces y postres	12%	12%
Dulce de leche	8%	7%
Mermeladas de frutas	nc	6%
Miel de abeja	4%	nc
<b>Helados</b>	<b>15%</b>	<b>17%</b>
Helado cremoso	15%	17%
<b>Caramelos</b>	<b>8%</b>	<b>13%</b>
Caramelos	8%	7%
Chocolate	0%	6%

Fuente: elaboración propia, 2020, con base en datos del BCP (2019).

**Tabla 20: Estructuras de consumo de alimentos del grupo Condimentos, 2007-2017, según canastas IPC.**

	2007	2017
<b>Condimentos y comidas semipreparadas</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Sal y especias</b>	<b>27%</b>	<b>27%</b>
Sal fina	16%	9%
Condimentos naturales	11%	17%
<b>Aderezos</b>	<b>56%</b>	<b>57%</b>
Ketchup	4%	13%
Mayonesa	41%	34%
Salsa de soja	4%	10%
Vinagre	6%	0%
<b>Otras comidas semipreparadas</b>	<b>17%</b>	<b>16%</b>
Sopas y caldos en polvo	17%	5%
Polvos para preparar postres	0%	12%

Fuente: elaboración propia, 2020, con base en datos del BCP (2019).

**Tabla 21: Estructuras de consumo de alimentos del grupo Café, té y yerba, 2007-2017, según canastas IPC.**

	2007	2017
<b>Yerba, café, té y chocolate</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Café</b>	<b>37%</b>	<b>31%</b>
Café instantáneo	20%	26%
Café torrado	17%	5%
<b>Infusiones de hierbas medicinales</b>	<b>0%</b>	<b>6%</b>
Infusiones de hierbas medicinales para mate	nc	4%
Infusiones de hierbas medicinales para tereré	nc	2%
<b>Yerba y té</b>	<b>56%</b>	<b>60%</b>
Té y cocido	2%	4%
Yerba compuesta	14%	32%
Yerba mate	40%	23%
<b>Chocolate</b>	<b>7%</b>	<b>4%</b>
Chocolate en polvo instantáneo	7%	4%

Fuente: elaboración propia, 2020, con base en datos del BCP (2019).

**Tabla 22: Estructuras de consumo de alimentos del grupo Bebidas no alcohólicas, 2007-2017, según canastas IPC.**

	2007	2017
<b>Bebidas no alcohólicas</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>
<b>Agua mineral</b>	<b>7%</b>	<b>9%</b>
Agua mineral	7%	9%
<b>Bebidas gaseosas</b>	<b>80%</b>	<b>71%</b>
Gaseosa	80%	71%
<b>Jugos envasados</b>	<b>14%</b>	<b>20%</b>
Jugo en polvo en sobre	8%	4%
Jugo envasado de frutas	5%	16%

Fuente: elaboración propia, 2020, con base en datos del BCP (2019).

A través de estas tablas, lo que se observa desde el consumo urbano es lo siguiente:

- El mayor gasto se realiza en las carnes, por más de un tercio del consumo de alimentos, seguido por los cereales y panificados y productos lácteos.
- Entre las carnes, más de la mitad se realiza en carne de vaca, seguido por las carnes de ave (pollo) y los embutidos, en iguales proporciones. El consumo de embutidos fue aumentando en los últimos años.
- En los productos lácteos, lo más consumido es la leche, aunque haya bajado su consumo en forma líquida, pero aumentó el consumo de productos derivados de la leche.
- El gasto para el consumo de aceites y dulces fue bajando en los últimos años, con relación al resto, más allá de que el precio no haya bajado en semejante proporción.
- El peso de las harinas fue aumentando a través de pocos rubros como los fideos y los panes de todo tipo.

### *2.1.2. La Encuesta de Presupuestos Familiares o EIG y CV*

La Encuesta de Presupuestos Familiares, o Encuesta de Ingresos y Gastos y de Condiciones de Vida 2011-2012, se realizó para actualizar la estructura de la canasta básica de alimentos y la canasta total familiar, cuyos valores constituyen las líneas de pobreza. Del mismo modo, estos datos sirven para caracterizar y analizar las condiciones de vida de la población del Paraguay, y determinar la línea de pobreza. Fue uno de los antecedentes a la actualización del IPC en 2017. Fue realizada por la DGEEC.

La gran ventaja de esta encuesta es que tiene un desglose por quintiles de ingresos, para lo cual está incluido en el análisis de factores de variación en el siguiente apartado. También es la única encuesta disponible que alcanza al conjunto de la población (la canasta de la DGEEC alcanza la población en rango de pobreza; en cambio, la encuesta del BCP, si bien tiene un alcance nacional, es explícitamente el reflejo del área metropolitana de Asunción, es decir, mayormente urbana).



**Tabla 23: Distribución de la ingesta de energía por AME/día, según grupos de alimentos.**

Distribución de la ingesta de energía por AME/día, según grupos de alimentos						
Grupo de alimentos	Global		Rural		Urbano	
	Promedio kcal/ AME/día	%	Promedio kcal/ AME/día	%	Promedio kcal/ AME/día	%
Verduras verdes oscuras	1,3	0%	0,8	0%	1,5	0%
Verduras rojas y anaranjadas	29,2	1%	23,6	1%	32,7	1%
Legumbres	33,2	1%	49	2%	23,2	1%
Raíces y tubérculos	344,5	11%	558	17%	210	7%
Otras verduras	31,5	1%	28,3	1%	33,6	1%
Frutas	97,8	3%	85,5	3%	105,5	3%
Granos integrales	54	2%	17,5	1%	76,9	3%
Granos refinados	1.050,7	34%	1074,7	33%	1035,5	34%
Leche	190,5	6%	178,9	6%	197,7	6%
Yogur	50,7	2%	33,7	1%	61,4	2%
Queso	54	2%	46,9	1%	58,5	2%
Carne vacuna, porcina y ovina	212,8	7%	194,4	6%	224,4	7%
Carne de aves	112	4%	100,6	3%	119,2	4%
Pescado	9,3	0%	7,2	0%	10,6	0%
Menudencias	10,3	0%	11	0%	9,8	0%
Embutidos	54,1	2%	42,3	1%	61,5	2%
Nueces y semillas	14,9	0%	27,8	1%	6,8	0%
Huevos	43,5	1%	50,7	2%	38,9	1%
Aceites y grasas	237,7	8%	289,8	9%	204,9	7%
Azúcar y dulces	269,7	9%	250,3	8%	281,9	9%
Bebidas azucaradas	84,6	3%	60,5	2%	99,8	3%
Otras bebidas no alcohólicas	0,6	0%	0,4	0%	0,7	0%
Bebidas alcohólicas	16,7	1%	11,7	0%	19,8	1%
Comidas preparadas	63,2	2%	39,4	1%	78,1	3%
Condimentos	18,2	1%	12,2	0%	22	1%
Varios	40,2	1%	33,7	1%	44,3	1%
Comidas fuera del hogar	6	0%	6,1	0%	5,9	0%
Bebidas fuera del hogar	1,2	0%	0,7	0%	1,5	0%
<b>Total</b>	<b>3132</b>	<b>100%</b>	<b>3236</b>	<b>100%</b>	<b>3067</b>	<b>100%</b>

Fuente: elaboración propia, 2021, con base en datos de la DGEEC e interpretación de Bubak y Newman, ID, 2018.

Un poco más de un tercio de la ingesta de calorías se debe al consumo (aparente) de granos (34%), seguido de carnes (13,1%), raíces y tubérculos (10,7%), productos lácteos (10,2%), dulces (8,5%) y aceites y grasas (6,9%). Entre las carnes, las carnes rojas representan un poco más de la mitad de las calorías consumidas (52,7%), mientras que, entre los productos lácteos, dos tercios de las calorías (66,7%) se deben al consumo de leche (Bubak y Newman, 2018).

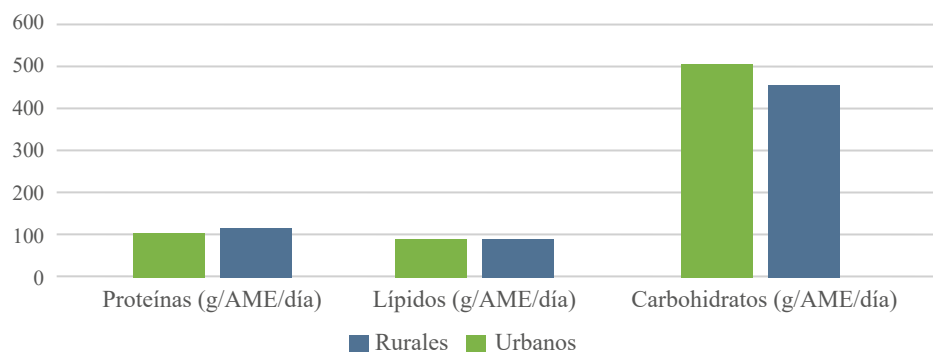
Mientras que las áreas rurales obtienen relativamente más energía que las áreas urbanas del consumo de raíces y tubérculos (17,5% vs. 6,4%), legumbres (1,5% vs. 0,7%), huevos (1,9% vs. 1,4%) y aceites y grasas (8,1% vs. 6,1%); las áreas urbanas obtienen relativamente más energía que las áreas rurales del consumo (aparente) de frutas (3,9% vs. 2,9%), granos integrales (2,6% vs. 0,6%), carne roja (7,3% vs. 6,2%) y dulces (9,0% vs. 7,6%). (Bubak y Newman, 2018)

**Tabla 24: Promedio de la ingesta total de energía por AME y las contribuciones de energía de macronutrientes a la ingesta total de energía por AME por área geográfica.**

	Total	Rural	Urbana
Energía total (kcal/AME/día)	3.132	3.066,7	3.235,7
% contribución de la energía total de:			
Proteínas	14,3	15,1	13,1
Carbohidratos	59,9	58,6	61,9
Lípidos	25,1	25,6	24,4

Fuente: elaboración propia, 2021, con base en datos de la DGEEC e interpretación de Bubak y Newman, ID, 2018.

**Gráfico 12: Contribuciones de energía de macronutrientes a la ingesta total de energía por AME, por área geográfica.**



Fuente: elaboración propia, 2021, con base en datos de la DGEEC e interpretación de Bubak y Newman, ID, 2018.

Los carbohidratos contribuyen con el mayor porcentaje a la ingesta global de energía (59,9%), seguidos de lípidos (25,1%) y proteínas (14,3%). En las zonas rurales, las proteínas y los lípidos contribuyen con un porcentaje de energía marginalmente mayor a la ingesta global de energía que en las zonas urbanas. Del mismo modo, la contribución de proteínas y lípidos aumenta y la contribución de carbohidratos disminuye con el ingreso familiar.

**Tabla 25: Ingesta total de energía y macronutrientes, por grupos de alimentos y según quintil de ingreso.**

	Energía (kcal/AME/ día)	Proteínas (g/AME/día)	Lípidos (g/AME/día)	Carbohidratos (g/AME/día)
<b>Todos los quintiles</b>	<b>3.132</b>	<b>109,4</b>	<b>87,5</b>	<b>472,6</b>
Q1	2.946,9	88,2	73,1	481
Q2	3.210,3	105,7	86,3	499,6
Q3	3.148,9	109,7	87,1	478,7
Q4	3.153	116,2	91,7	461
Q5	3.199,5	127,4	99,3	442,4
<b>Rurales</b>	<b>3.235,7</b>	<b>103,8</b>	<b>87,9</b>	<b>503,5</b>
Q1	2.911	82,7	70,8	484,8
Q2	3.137,5	94,2	81,7	501,8
Q3	3.410,9	107,1	90,9	537,5
Q4	3.408,8	114,7	93,3	523,6
Q5	3.306,1	119,9	102,8	469,3
<b>Urbanos</b>	<b>3.066,7</b>	<b>113</b>	<b>87,2</b>	<b>453</b>
Q1	2.928,2	96,8	75,3	463
Q2	2.914,1	103	79,1	444,6
Q3	3.142,7	114,2	90,6	464,6
Q4	3.054,2	116,6	89,5	439,4
Q5	3.296,5	134,6	101,9	453,7

Fuente: elaboración propia, 2021, con base en datos de la DGEEC e interpretación de Bubak y Newman, ID, 2018.

## **2.2. En los hogares pobres: canasta de alimentos de la DGEEC**

### *2.2.1. Descripción de la canasta*

La canasta de la DGEEC es una canasta que refleja el consumo de los pobres (se construye para determinar la línea de pobreza). La población de referencia (en este caso, el percentil 5-30) es elegida por percentiles —población dividida y ordenada del 1 al 100 respecto a su nivel de gasto observado en cada hogar, los hogares con mayor ingreso son los que más gastan, y los más pobres son los percentiles menores—. Este grupo refleja las condiciones y preferencias de los hogares pobres, e incluye a todos los hogares pobres excluyendo el 5% más pobre, el cual se excluye porque se considera que su condición de extrema pobreza no les permite realmente escoger los alimentos que consumen. Su consumo de alimentos son un reflejo de necesidades y de lo que esté disponible en ese momento y no necesariamente de sus preferencias (DGEEC, 2012).

Es difícilmente comparable con la canasta del BCP porque la población de referencia es distinta, pero sí, en cuanto a estructura, se pueden elaborar comparaciones. Para eso, agrupamos los alimentos seleccionados en la canasta según los mismos grupos. La canasta de alimentos de la DGEEC toma un número de alimentos menor (casi la mitad) que la canasta del BCP.

### *2.2.2. Principales características*

La canasta detallada se puede ver en el anexo 2. Dicha canasta fue reestructurada para permitir comparaciones con las demás canastas, llegando a una sola estructura. El número de alimentos en la estructura es menor a la canasta del BCP.

En cuanto a estructura de consumo (que se expresa en % del total, y para cada alimento es el resultado de un cálculo que incluye las variables de cantidad en gramos, valor en kcal y precio), en general muestra las mismas tendencias que la canasta del BCP, teniendo la ventaja de poder mirar las distancias entre calorías, gramos y precio: lo que más se ingiere en kcal (harinas cereales y panificados y hortalizas) no es lo que más cuesta en cuanto a precios, ni tampoco es lo más ingerido en gramos.

Tabla 26: Valores de la canasta de alimentos de la línea de pobreza, según grupos de alimentos y unidades de medida del consumo.

Grupos y subgrupos	Canasta de alimentos - Línea de pobreza DGEEC - 2011, Estructura		Canasta de alimentos - Línea de pobreza DGEEC - 2011, En kcal %		Canasta de alimentos - Línea de pobreza DGEEC - 2011, En gramos %	
	Urbano	Rural	Urbano	Rural	Urbano	Rural
<b>Cereales y derivados</b>	<b>21,30%</b>	<b>19,33%</b>	<b>45,07%</b>	<b>35,65%</b>	<b>21,73%</b>	<b>16,33%</b>
Productos panificados	14,32%	10,41%	24,47%	13,24%	12,48%	6,37%
Harinas	2,38%	4,06%	8,52%	12,24%	3,85%	5,47%
Pastas alimenticias y arroz	4,60%	4,85%	12,08%	10,16%	5,40%	4,49%
Otros cereales	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
<b>Carnes</b>	<b>24,19%</b>	<b>22,09%</b>	<b>9,53%</b>	<b>5,83%</b>	<b>12,49%</b>	<b>6,86%</b>
Carnes vacunas	16,26%	15,18%	6,09%	3,38%	8,80%	4,34%
Carne de cerdo	0,00%	0,22%	0,00%	0,11%	0,00%	0,06%
Carne de aves	5,53%	5,56%	2,44%	1,86%	2,70%	2,00%
Menudencias vacunas	0,86%	0,71%	0,29%	0,23%	0,47%	0,33%
Embutidos, carnes conservadas y otros derivados de carne	1,54%	0,41%	0,70%	0,24%	0,52%	0,13%
<b>Pescados</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>
Carne fresca de pescado	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Pescados en conserva	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
<b>Productos lácteos, quesos y huevos</b>	<b>18,08%</b>	<b>19,21%</b>	<b>8,59%</b>	<b>8,32%</b>	<b>19,02%</b>	<b>17,84%</b>
Leche líquida	11,52%	11,49%	5,54%	5,43%	15,20%	14,72%
Otras leches	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Otros productos lácteos	2,12%	1,06%	1,12%	0,41%	1,86%	0,67%
Quesos	1,69%	2,06%	0,71%	0,95%	0,43%	0,57%
Huevos	2,75%	4,60%	1,23%	1,52%	1,54%	1,88%

Grupos y subgrupos	Canasta de alimentos - Línea de pobreza DGEHC - 2011. Estructura		Canasta de alimentos - Línea de pobreza DGEHC - 2011. En kcal %		Canasta de alimentos - Línea de pobreza DGEHC - 2011. En gramos %	
	Urbano	Rural	Urbano	Rural	Urbano	Rural
<b>Aceites y mantecas</b>	<b>3,09%</b>	<b>3,80%</b>	<b>9,74%</b>	<b>11,68%</b>	<b>1,81%</b>	<b>2,14%</b>
Aceites	3,09%	3,80%	9,74%	11,68%	1,81%	2,14%
Mantecas	0,00%		0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
<b>Frutas</b>	<b>4,42%</b>	<b>5,99%</b>	<b>1,87%</b>	<b>2,91%</b>	<b>7,39%</b>	<b>9,12%</b>
Frutas frescas	4,42%	5,99%	1,87%	2,91%	7,39%	9,12%
Frutas en conservas	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
<b>Hortalizas y legumbres</b>	<b>13,64%</b>	<b>17,62%</b>	<b>12,76%</b>	<b>27,06%</b>	<b>21,78%</b>	<b>37,01%</b>
Hortalizas y tubérculos frescos	12,16%	15,99%	11,66%	25,51%	20,99%	36,06%
Legumbres secas	0,70%	0,79%	0,94%	1,42%	0,46%	0,68%
Vegetales en conserva	0,77%	0,85%	0,16%	0,13%	0,33%	0,26%
<b>Azúcar, edulcorantes, dulces y helados</b>	<b>4,16%</b>	<b>3,85%</b>	<b>8,33%</b>	<b>6,37%</b>	<b>3,56%</b>	<b>2,69%</b>
Azúcar y edulcorantes	4,02%	3,71%	8,26%	6,33%	3,54%	2,67%
Dulces y postres	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Helados	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Caramelos	0,14%	0,13%	0,06%	0,04%	0,03%	0,02%
<b>Condimentos y comidas semipreparadas</b>	<b>0,68%</b>	<b>0,42%</b>	<b>0,41%</b>	<b>0,09%</b>	<b>0,63%</b>	<b>0,57%</b>
Sal y especias	0,31%	0,32%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Aderezos	0,37%	0,10%	0,41%	0,09%	0,10%	0,02%
Otras comidas semipreparadas	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
<b>Yerba, café, té y chocolate</b>	<b>3,28%</b>	<b>2,93%</b>	<b>0,68%</b>	<b>0,59%</b>	<b>1,75%</b>	<b>1,60%</b>
Café	0,79%	0,41%	0,10%	0,04%	0,07%	0,03%
Infusiones de hierbas medicinales	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%

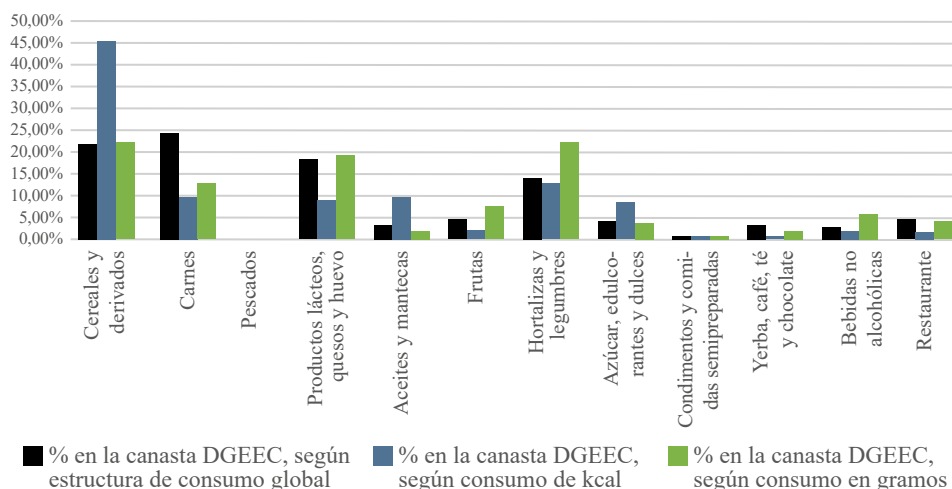
Grupos y subgrupos	Canasta de alimentos - Línea de pobreza DGEEC - 2011. Estructura		Canasta de alimentos - Línea de pobreza DGEEC - 2011. En kcal %		Canasta de alimentos - Línea de pobreza DGEEC - 2011. En gramos %	
	Urbano	Rural	Urbano	Rural	Urbano	Rural
Yerba y té	2,49%	2,52%	0,58%	0,55%	1,68%	1,57%
Chocolate	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
<b>Bebidas no alcohólicas</b>	<b>2,67%</b>	<b>1,73%</b>	<b>1,87%</b>	<b>0,90%</b>	<b>5,85%</b>	<b>2,60%</b>
Agua mineral	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Bebidas gaseosas	1,91%	1,16%	1,63%	0,75%	5,58%	2,54%
Jugos envasados	0,77%	0,57%	0,24%	0,15%	0,26%	0,06%
<b>Restaurante</b>	<b>4,49%</b>	<b>3,03%</b>	<b>1,14%</b>	<b>0,61%</b>	<b>3,99%</b>	<b>3,24%</b>
Postre consumido fuera del hogar	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Bebidas consumidas fuera del hogar	1,74%	0,74%	0,46%	0,16%	1,40%	0,64%
Comidas preparadas para llevar	0,55%	0,15%	0,10%	0,02%	0,20%	0,05%
Comida para servirse fuera del hogar	1,57%	1,38%	0,58%	0,42%	0,36%	0,26%
Servicio de comida por contrato	0,64%	0,76%	0,00%	0,00%	2,02%	2,30%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100,00%</b>	<b>100,00%</b>	<b>100,00%</b>	<b>100,00%</b>

Fuente: elaboración propia, 2021, según datos de la DGEEC.



**Gráfico 13: Valores de la canasta de alimentos de la línea de pobreza, a nivel urbano, según grupos de alimentos y unidades de medida del consumo.**

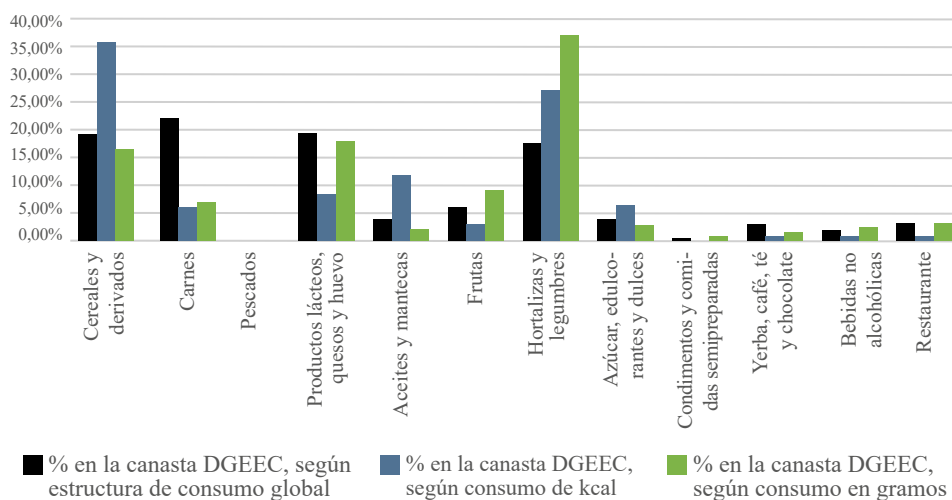
% de consumo según unidades medidas en la canasta de alimentos DGEEC, a nivel urbano



Fuente: elaboración propia, 2021, según datos de la DGEEC.

**Gráfico 14: Valores de la canasta de alimentos de la línea de pobreza, a nivel rural, según grupos de alimentos y unidades de medida del consumo.**

% de consumo según unidades medidas en la canasta de alimentos DGEEC, a nivel rural



Fuente: elaboración propia, 2021, según datos de la DGEEC.

Estos gráficos muestran que las unidades de medida son extremadamente importantes tenerlas claras a la hora de comparar canastas de alimentos. Por ejemplo, si en la estructura de consumo global los cereales ocupan casi un 20%, pasan el 35% cuando se expresan en kcal. Las carnes, al contrario, representan un alto porcentaje en la estructura de consumo de los pobres (y la del BCP), pero su aporte en peso (gramos y kcal) es inferior a la mitad de dicha medida.

Por otro lado, vemos que, sea a nivel urbano o rural, los más pobres tienen un consumo asentado en el consumo masivo de panificados y derivados de cereales, en particular a nivel urbano, carnes (aunque no sea una de las principales fuentes de calorías), así como hortalizas y legumbres (ello principalmente en el medio rural). Las frutas son muy poco presentes en el consumo tanto urbano como rural, las grasas son importantes en la fuente de energía y los productos lácteos también, en particular en el campo.

En este último aspecto, y por ser el sector de población a priori más conectado a la agricultura campesina, por su proximidad territorial y cultural; y por su realidad económica, es importante rescatar lo ya desarrollado sobre la alimentación y su procedencia en los territorios rurales.

### **2.3. Hogares rurales**

Otra fuente de información que se quiere resaltar aquí es el análisis de las especificidades de consumo y el origen de los alimentos en los hogares de los territorios rurales. Para ello se sistematizó parte del trabajo de Caputo (2012), el que se estructuró sobre cuatro vectores: soberanía alimentaria; autoproducción campesina; hábitos culturales alimentarios y territorio (como unidad conceptual) –que, en un sentido amplio, alude a las diversas dinámicas de poder–. (Caputo, 2012: 17). Por eso, la encuesta se fue articulando según una mirada territorial, teniendo en cuenta las características productivas.

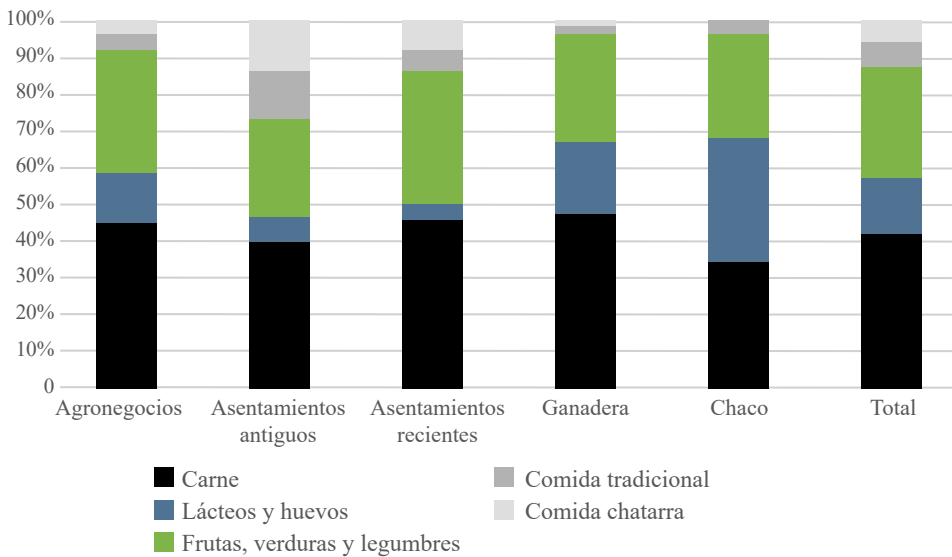
En efecto, desde la perspectiva territorial, el estudio se centró en el análisis de un conjunto de temas, para visualizar si los resultados en los hábitos y la cultura alimentaria varían en función de las cinco grandes zonas productivas:

1. la zona enmarcada en los «agronegocios»;
2. aquellas que coexisten con «establecimientos ganaderos»;
3. la gran zona del «Chaco» (por lo general, dada la baja densidad poblacional y los costos operativos, quedan fuera de la mayoría de los estudios de encuesta);

4. aquellas que son comunidades campesinas «antiguas», en gran parte, asentamientos que se han logrado mediante ocupaciones; y
5. las zonas caracterizadas por ser «nuevos asentamientos», estas dos últimas con una agricultura y economía típicamente campesinas.

La decisión de tomar estas cinco grandes agrupaciones productivas dentro del universo familiar campesino se debe a la heterogeneidad territorial y productiva que esta presenta en la sociedad campesina paraguaya al inicio de la segunda década del siglo XXI (ídem: 19).

**Gráfico 15: Alimentos más consumidos, por ZPP en territorios campesinos.**

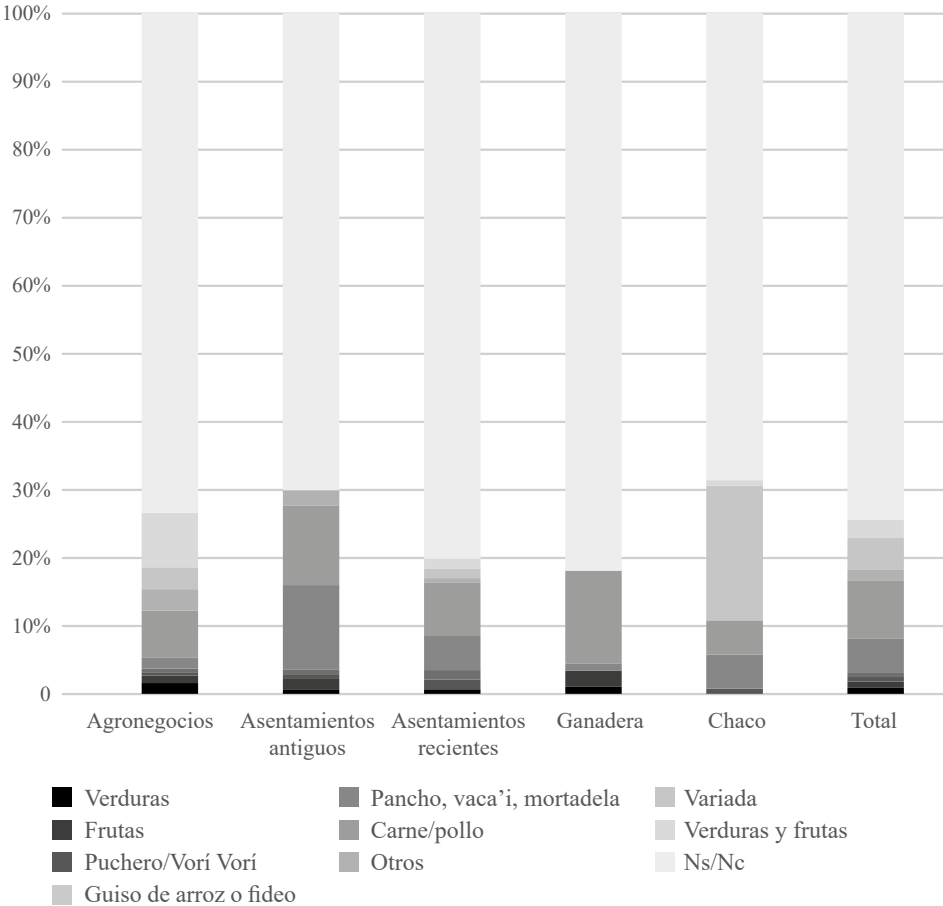


Fuente: elaboración propia, 2021, según Caputo, 2012.

Los alimentos más consumidos son, en primer lugar, las carnes, y en segundo, lugar las frutas, verduras, tubérculos y legumbres. No se muestran datos en cuanto a harinas, pero va el maíz, la mandioca y el trigo están incluidos en esta parte. Por el nivel económico y la no llegada plena de hábitos de consumo urbano, la comida chatarra es aún de poco consumo, pero en aumento en los asentamientos antiguos (quizá por una tendencia a comportamientos de ciudades).

Por otro lado, el estudio de Caputo muestra un bajo interés genuino de sus encuestados (50 a 70% no expresa opinión) por responder preguntas alrededor de sus preferencias alimentarias. Esto quizá se deba a que no asocian (los encuestados) a la comida con «preferencias» o «gustos» sino que lo hagan por lo que representa en cuanto a necesidad o disponibilidad cotidiana. En lo expresado, resalta la prevalencia de las carnes (para adultos y jóvenes) y embutidos (en primer lugar, para los niños y niñas).

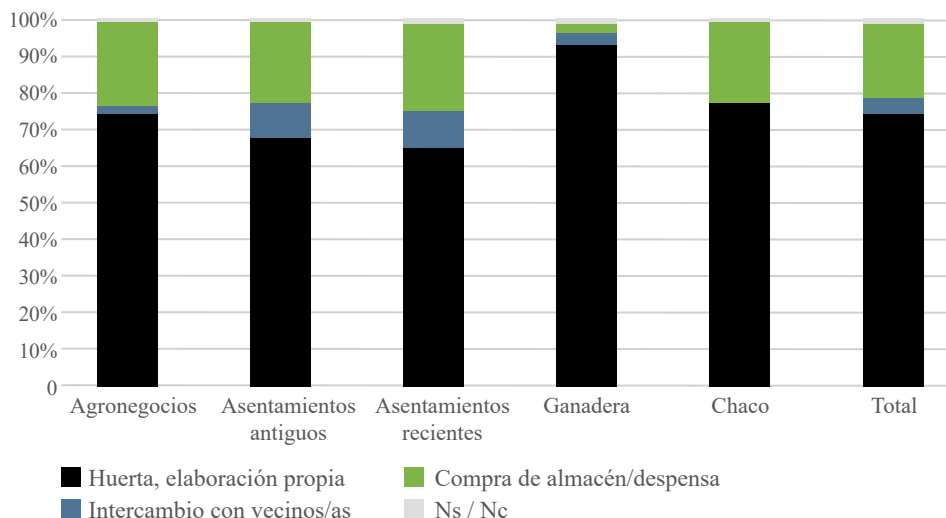
**Gráfico 16: Preferencias alimentarias de los adultos, según ZPP, en territorios campesinos.**



Fuente: elaboración propia, 2021, según Caputo, 2012.

A continuación, se resaltan las problemáticas de acceso a los alimentos y los porcentajes de producción propia.

**Gráfico 17: Vías de acceso a los alimentos más consumidos, según ZPP, en territorios campesinos.**



Fuente: elaboración propia, 2021, según Caputo, 2012.

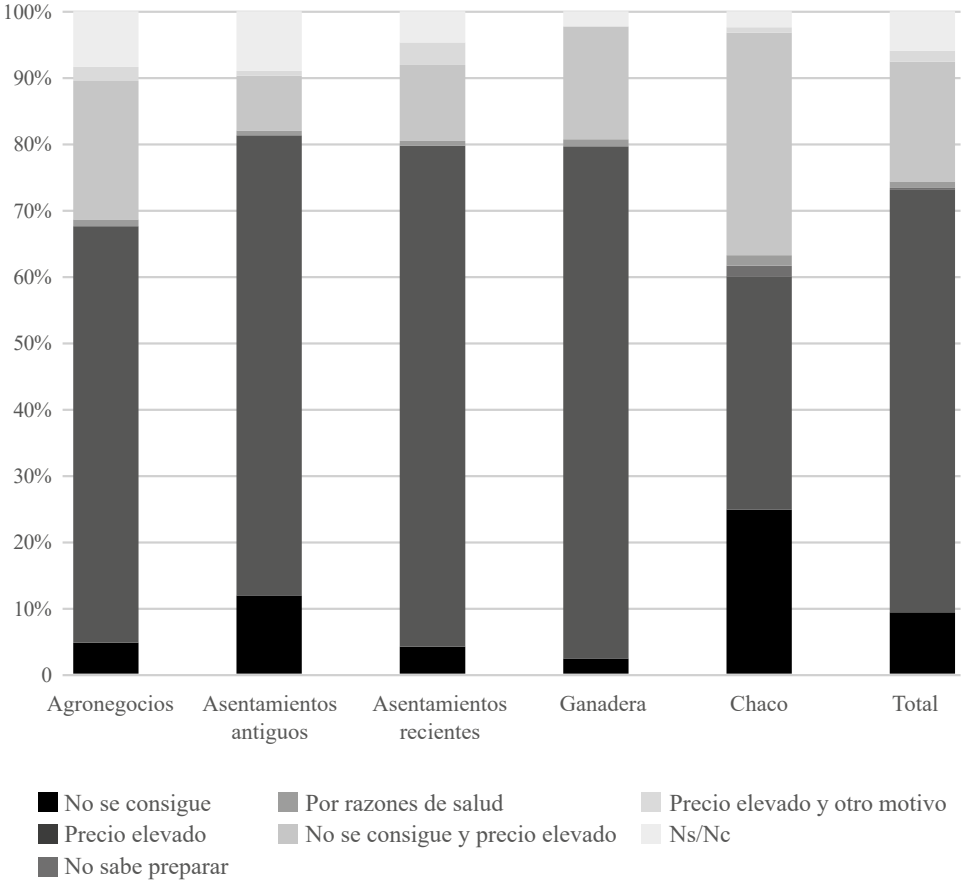
Sin mayor sorpresa, la agricultura campesina sigue siendo de subsistencia, **un poco más del 70% de los alimentos más consumidos son de producción propia**. Lo que puede sorprender es que los porcentajes más bajos de «elaboración propia» se encuentran en asentamientos antiguos y recientes, pero en realidad son «compensados» por un mayor porcentaje de alimentos obtenidos por intercambio colectivo.

---

*La agricultura campesina sigue siendo de subsistencia, un poco más del 70% de los alimentos más consumidos son de producción propia.*

---

**Gráfico 18: Dificultad principal para acceder a los alimentos, según ZPP, en territorios campesinos.**



Fuente: elaboración propia, 2021, según Caputo, 2012.

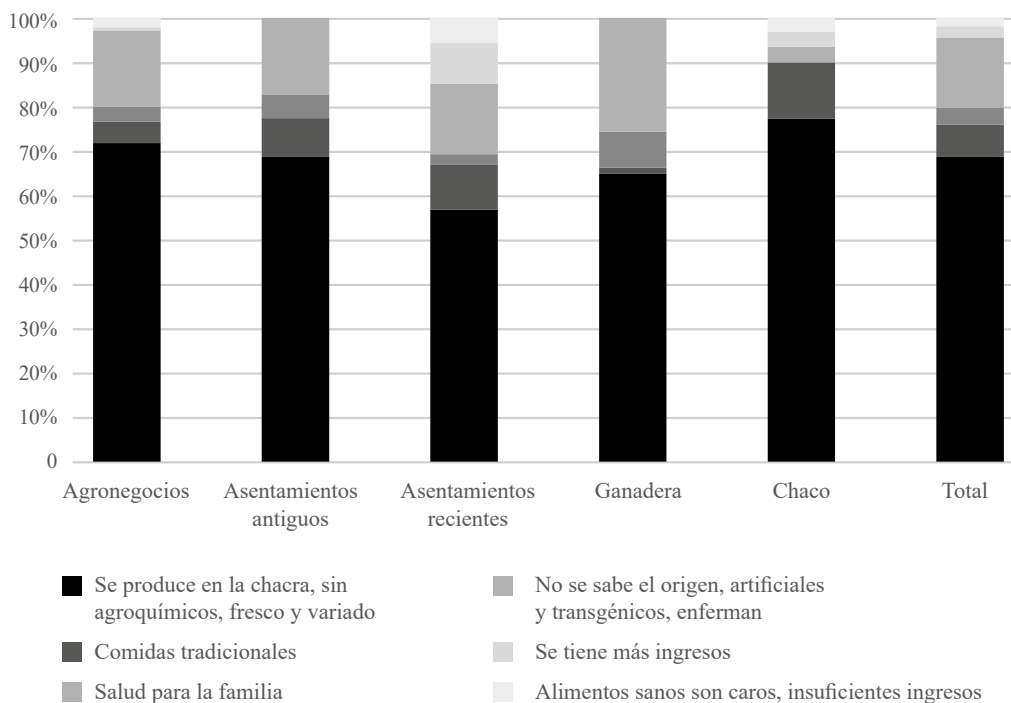
En casi 80% de los casos (excluyendo al Chaco), la razón por la cual no se puede acceder a uno o varios alimentos es el precio.

En cuanto a la calidad de la alimentación es un debate aún pendiente, pero se realizan consideraciones respecto a si ahora se come mejor o peor que en el pasado. En efecto, para más de la mitad de las y los entrevistados (51%) la alimentación «sigue siendo la misma que antes», denotando, quizá, que es regular;

por su parte, para el 30,6% «ha empeorado», y «ha mejorado» para un grupo menor (11,6% de las y los consultados).

Las causas de dicha valoración de la alimentación están resumidas en el gráfico a continuación, la principal sigue siendo que las familias en más de un 60% confían en lo que cultivan y consideran a la alimentación como fuente de salud para la familia en general. Salvo en el Chaco, 15 a 25% de los que opinan consideran que la alimentación cuyo origen es desconocido enferma y lo relaciona con lo químico, artificial y transgénico. La calidad (o sanidad) de los alimentos no pasa por el precio, o lo hace en una ínfima parte.

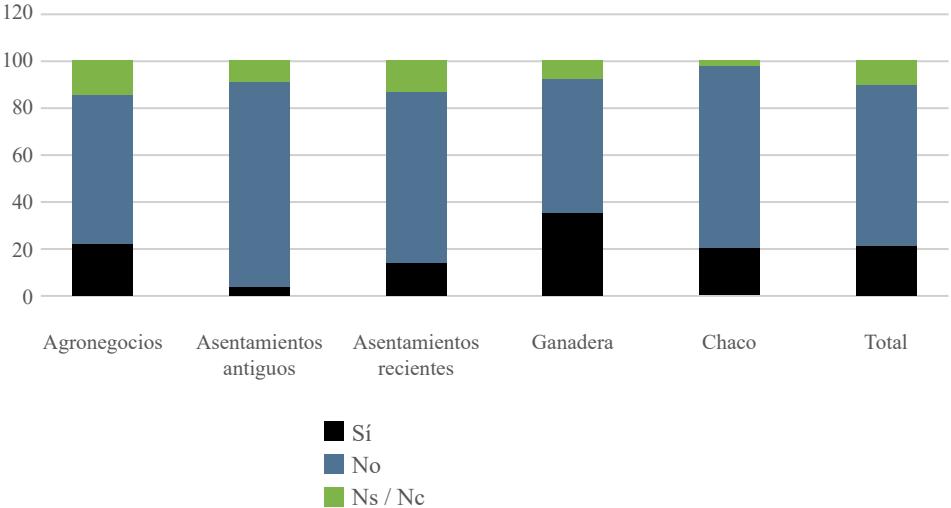
**Gráfico 19: Calidad de alimentación y sus causales, según ZPP.**



Fuente: elaboración propia, 2021, según Caputo, 2012.

Gráfico 20: Percepción de contaminación de los alimentos, según ZPP.

¿Creen que algunos alimentos consumidos están contaminados?



Fuente: elaboración propia, 2021, según Caputo, 2012.



Por otro lado, acerca de la problemática de la contaminación, es en los territorios ganaderos, sojeros y en el Chaco donde hay mayor percepción de la contaminación de los alimentos, sin duda, por estar ubicados en zonas de agricultura intensiva, masiva y consumidora de agrotóxicos.

Llama la atención la inexistencia de discursos que definan a la alimentación como un derecho cuyo concepto es mencionado solamente por un encuestado (idem: 97). Sin embargo, la percepción acerca de la «alimentación sana» demuestra el temor a la contaminación del medioambiente y de los alimentos, denotando una alta conciencia ambiental: para el 43,1%, una alimentación sana hace referencia a «comer natural, sin venenos» o al problema de consumir alimentos dañados por los agroquímicos de los grandes establecimientos vecinos, preocupación que se acentúa precisamente en las familias circundadas por los agronegocios con el 53,5% de las menciones y en las ganaderas con el 47,6%, familias cuyas percepciones se nutren de los padecimientos en su salud y territorios, que sufren ante el avance de las monocultivos industriales. Un tercer grupo de discursos mucho menos frecuente (5,1%) describen a una alimentación sana como aquella que es «abundante, en buena cantidad, o se hace en horarios establecidos».

#### **2.4. Síntesis de datos de consumo y clasificación de alimentos por grupos**

Finalmente, se presentan las canastas de consumo juntas para poder ver si, a pesar de metodologías distintas y años de toma de datos distintos, presentan los mismos rasgos.

---

*Es en los territorios ganaderos, sojeros y en el Chaco donde **hay mayor percepción de la contaminación de los alimentos**, sin duda, por estar ubicados en zonas de agricultura intensiva, masiva y consumidora de agrotóxicos.*

---

Tabla 27: Estructuras de consumo de alimentos por grupos, en %, según distintas fuentes y canastas.

Grupos y subgrupos	Canasta de bienes y servicios (precios) BCP		Canasta de alimentos - Línea de pobreza DGEEC - 2011. Estructura		Encuesta de presupuestos familiares 2011 - 2012 en promedio kcal/AME/día		
	Estructura 2007, solo alimentos	Estructura 2017, solo alimentos	Urbano	Rural	Global	Rural	Urbano
<b>Cereales y derivados</b>	<b>16,42%</b>	<b>11,81%</b>	<b>21,30%</b>	<b>19,33%</b>	<b>35,75%</b>	<b>34,61%</b>	<b>36,49%</b>
Productos panificados	11,83%	8,23%	14,32%	10,41%	nc	nc	nc
Harinas	1,24%	0,85%	2,38%	4,06%	nc	nc	nc
Pastas alimenticias y arroz	3,06%	2,45%	4,60%	4,85%	nc	nc	nc
Otros cereales	0,00%	0,29%	0,00%	0,00%	nc	nc	nc
<b>Carnes</b>	<b>26,41%</b>	<b>29,00%</b>	<b>24,19%</b>	<b>22,09%</b>	<b>12,43%</b>	<b>10,76%</b>	<b>13,53%</b>
Carnes vacunas	19,36%	19,03%	16,26%	15,18%	6,79%	6,01%	7,32%
Carne de cerdo	0,50%	0,93%	0,00%	0,22%			
Carne de aves	3,17%	4,28%	5,53%	5,56%	3,58%	3,11%	3,89%
Menudencias vacunas	0,60%	0,35%	0,86%	0,71%	0,33%	0,34%	0,32%
Embutidos, carnes conservadas y otros derivados de carne	2,78%	4,41%	1,54%	0,41%	1,73%	1,31%	2,01%
<b>Pescados</b>	<b>0,42%</b>	<b>0,72%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,30%</b>	<b>0,22%</b>	<b>0,35%</b>
Carne fresca de pescado	0,28%	0,31%	0,00%	0,00%	nc	nc	nc
Pescados en conserva	0,14%	0,41%	0,00%	0,00%	nc	nc	nc
<b>Productos lácteos, quesos y huevos</b>	<b>14,98%</b>	<b>15,00%</b>	<b>18,08%</b>	<b>19,21%</b>	<b>10,81%</b>	<b>9,99%</b>	<b>11,62%</b>
Leche líquida	8,40%	7,26%	11,52%	11,49%	6,08%	5,53%	6,45%
Otras leches	0,81%	0,99%	0,00%	0,00%	nc	nc	nc
Otros productos lácteos	1,66%	2,61%	2,12%	1,06%	1,62%	1,45%	2,00%
Quesos	2,66%	2,75%	1,69%	2,06%	1,72%	1,45%	1,91%
Huevos	1,44%	1,38%	2,75%	4,60%	1,39%	1,57%	1,27%

Grupos y subgrupos	Canasta de bienes y servicios (precios) BCP		Canasta de alimentos - Línea de pobreza DGEEC - 2011. Estructura		Encuesta de presupuestos familiares 2011 - 2012 en promedio kcal/AME/día		
	Estructura 2007, solo alimentos	Estructura 2017, solo alimentos	Urbano	Rural	Global	Rural	Urbano
<b>Aceites y mantecas</b>	<b>2,75%</b>	<b>1,34%</b>	<b>3,09%</b>	<b>3,80%</b>	<b>7,59%</b>	<b>8,96%</b>	<b>6,68%</b>
Aceites	2,48%	1,12%	3,09%	3,80%	nc	nc	nc
Mantecas	0,27%	0,22%	0,00%	nc	nc	nc	nc
<b>Frutas</b>	<b>4,89%</b>	<b>4,72%</b>	<b>4,42%</b>	<b>5,99%</b>	<b>3,12%</b>	<b>2,64%</b>	<b>3,44%</b>
Frutas frescas	4,73%	4,54%	4,42%	5,99%	nc	nc	nc
Frutas en conservas	0,16%	0,18%	0,00%	0,00%	nc	nc	nc
<b>Hortalizas y legumbres</b>	<b>9,41%</b>	<b>8,69%</b>	<b>13,64%</b>	<b>17,62%</b>	<b>14,04%</b>	<b>20,39%</b>	<b>9,81%</b>
Hortalizas y tubérculos frescos	8,64%	7,82%	12,16%	15,99%	12,98%	18,87%	9,06%
Legumbres secas	0,27%	0,21%	0,70%	0,79%	1,06%	1,51%	0,76%
Vegetales en conserva	0,50%	0,66%	0,77%	0,85%	nc	nc	nc
<b>Azúcar, edulcorantes, dulces y helados</b>	<b>3,34%</b>	<b>2,49%</b>	<b>4,16%</b>	<b>3,85%</b>	<b>8,61%</b>	<b>7,73%</b>	<b>9,19%</b>
Azúcar y edulcorantes	2,18%	1,43%	4,02%	3,71%	nc	nc	nc
Dulces y postres	0,39%	0,31%	0,00%	0,00%	nc	nc	nc
Helados	0,51%	0,43%	0,00%	0,00%	nc	nc	nc
Caramelos	0,25%	0,32%	0,14%	0,13%	nc	nc	nc
<b>Condimentos y comidas semipreparadas</b>	<b>0,88%</b>	<b>1,17%</b>	<b>0,68%</b>	<b>0,42%</b>	<b>0,58%</b>	<b>0,38%</b>	<b>0,72%</b>
Sal y especias	0,24%	0,31%	0,31%	0,32%	nc	nc	nc
Aderezos	0,49%	0,67%	0,37%	0,10%	nc	nc	nc
Otras comidas semipreparadas	0,15%	0,19%	0,00%	0,00%	nc	nc	nc
<b>Yerba, café, té y chocolate</b>	<b>2,12%</b>	<b>2,10%</b>	<b>3,28%</b>	<b>2,93%</b>			
Café	0,79%	0,65%	0,79%	0,41%	nc	nc	nc

Grupos y subgrupos	Canasta de bienes y servicios (precios) BCP		Canasta de alimentos - Línea de pobreza DGEEC - 2011. Estructura		Encuesta de presupuestos familiares 2011 - 2012 en promedio kcal/AME/día		
	Estructura 2007, solo alimentos	Estructura 2017, solo alimentos	Urbano	Rural	Global	Rural	Urbano
Infusiones de hierbas medicinales	0,00%	0,12%	0,00%	0,00%	nc	nc	nc
Yerba y té	1,18%	1,25%	2,49%	2,52%	nc	nc	nc
Chocolate	0,16%	0,08%	0,00%	0,00%	nc	nc	nc
<b>Bebidas no alcohólicas</b>	<b>4,24%</b>	<b>5,04%</b>	<b>2,67%</b>	<b>1,73%</b>	<b>2,72%</b>	<b>1,88%</b>	<b>3,28%</b>
Agua mineral	0,28%	0,47%	0,00%	0,00%	nc	nc	nc
Bebidas gaseosas	3,39%	3,57%	1,91%	1,16%	2,70%	1,87%	3,25%
Jugos envasados	0,57%	1,00%	0,77%	0,57%	0,02%	0,01%	0,02%
<b>Restaurante</b>	<b>14,15%</b>	<b>17,91%</b>	<b>4,49%</b>	<b>3,03%</b>	<b>2,25%</b>	<b>1,43%</b>	<b>2,79%</b>
Postre consumido fuera del hogar	0,00%	0,07%	0,00%	0,00%	nc	nc	nc
Bebidas consumidas fuera del hogar	1,00%	1,59%	1,74%	0,74%	0,04%	0,02%	0,05%
Comidas preparadas para llevar	3,66%	2,31%	0,55%	0,15%	2,02%	1,22%	2,55%
Comida para servirse fuera del hogar	6,73%	11,74%	1,57%	1,38%	0,19%	0,19%	0,19%
Servicio de comida por contrato	0,00%	2,20%	0,64%	0,76%	nc	nc	nc
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>	<b>98%</b>	<b>99%</b>	<b>98%</b>

Fuente: elaboración propia, 2021, según BCP, DGEEC e interpretación de Encuesta de Ingresos y Egresos Familiares (DGEEC) de Bubak y Newman, ID, 2018

---

*Esta comparación demuestra que no solo la estructura de consumo debe ser observada, sino que es importante mirar las diferentes medidas ya que el consumo en cuanto a precio y gramos no necesariamente traduce la ingesta en calorías.*

---

En general, las proporciones son las mismas, salvo en lo que se refiere a carne/harinas; en cuanto a calorías, se ingesta más harinas y panificados que carnes y lácteos; cuando la estructura de consumo (que incluye precios y gramos) plantea que lo más consumido son las carnes (el precio siendo una variable que «aumenta» este valor), y luego los cereales y panificados, en un nivel casi equivalente a los productos lácteos.

Por otro lado, según el trabajo de ID sobre la transición nutricional, la Encuesta de Ingresos y Gastos 2011-2012 muestra que los ultraprocesados representaron 26,5% (EE 0,5) del consumo total de energía, con diferencia significativa entre el área rural y urbana (20,7% vs. 30,2%). En hogares donde hubo mayor consumo de ultraprocesados, fue menor el consumo de verduras, legumbres, carnes, pescados y mariscos y lácteos. El perfil nutricional de los ultraprocesados mostró mayor densidad energética, mayor aporte de carbohidratos y menor de lípidos y proteínas, en comparación con los no procesados y procesados. La densidad energética por quintiles de contribución calórica de los alimentos ultraprocesados mostró una tendencia negativa.

Esta comparación demuestra que no solo la estructura de consumo debe ser observada, sino que es importante mirar las diferentes medidas ya que el consumo en cuanto a precio y gramos no necesariamente traduce la ingesta en calorías: se demuestra ahí que los cereales y panificados, por ejemplo —campeones de lo ultraprocesado—, si bien en cuanto a gramos y a lo gastado en dinero en ello no son el primer consumo, sí lo son en cuanto a calorías. Ello nos da un índice de cómo se podría eventualmente actuar en pos de mejorar la nutrición, a través de los precios de oferta y la información al consumidor.

#### *2.4.1. Factores de variación*

Los principales factores de variación del consumo son el precio y la cultura de urbanización o de ruralidad.

## Los ingresos por quintiles

El consumo de alimentos por estatus de pobreza, medido por la DGEEC en el periodo 1997-1998, establecía que, en el área urbana, los pobres gastan en promedio el 53% de sus ingresos en alimentos, mientras que los no-pobres gastan un 32,7% (brecha de 20,3%). En el área rural, los pobres gastan hasta el 64% de sus ingresos y los no-pobres el 51%.

La ingesta energética de verduras verdes oscuras, verduras rojas y anaranjadas y otras verduras, productos lácteos, frutas, carnes (con la excepción de menudencias), granos integrales, comidas preparadas y bebidas alcohólicas, aumenta con el ingreso. Del mismo modo, la ingesta energética de legumbres, raíces y tubérculos, granos refinados, nueces y semillas y aceites y grasas, entre otros, disminuye con el ingreso.

En particular, tanto la ingesta aparente de proteínas como de lípidos aumenta con el ingreso familiar, mientras que el consumo de carbohidratos disminuye con el ingreso familiar. De hecho, los quintiles de ingresos más altos consumen en promedio 44% más gramos de proteínas y 36% de lípidos que los quintiles de ingresos más bajos.

**Tabla 28: Promedio de la ingesta total de energía por AME y contribuciones de energía por quintiles de ingreso.**

	Total	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5
Energía total (kcal/AME/día)	3.132	2.946,9	3.210,3	3.148,9	3.153	3.199,5
% contribución de la energía total de:						
Proteínas	14,3	12,2	13,8	14,5	15,2	16,1
Carbohidratos	59,9	65	61,3	60	57,9	55,2
Lípidos	25,1	22,2	24,4	25,2	26,3	27,6

Fuente: elaboración propia, 2021, con base en datos de la DGEEC e interpretación de Bubak y Newman, ID, 2018.

El cuadro a continuación muestra que, en el periodo 2011-2012, el grupo Leche y productos lácteos representó la tercera mayor proporción de gastos relativos de alimentos de los hogares paraguayos (13%), precedido solo por el grupo Carnes (29,6%) y el grupo Cereales (16,9%). Juntos, estos tres grupos de alimentos representaron casi el 60% del gasto total en alimentos de los hogares en 2011-2012. En general, la proporción de gasto en cereales (incluyendo harinas) aumentó para los

más pobres (Q1), así como la de dulces, mientras que bajó el gasto dedicado a frutas y verduras. En el grupo de personas con mayor ingreso (Q5), el gasto dedicado a frutas y verduras también bajó, pero al contrario del grupo más pobre, el gasto aumentó en carnes y bajó en cereales. Para todos los grupos, las proporciones de gasto en dulces y comidas preparadas aumentaron.

**Tabla 29: Gastos relativos en grupos de alimentos por quintiles de ingresos en %.**

Gastos relativos en grupos de alimentos por quintiles de ingresos en %	Global		Q1		Q2		Q3		Q4		Q5	
	1997	2011	1997	2011	1997	2011	1997	2011	1997	2011	1997	2011
Cereales	16,6	16,9	20,1	23,6	18,7	18,7	17,3	17,4	15,4	15,5	14,1	13
Verduras	13,5	10,7	14,1	11,4	13,3	11,2	14,1	11	13,3	10,7	13,3	9,3
Frutas	5,3	4,3	3,6	2,5	3,9	3,4	4,6	4,2	5,9	4,8	7,2	5,5
Carne	27,3	29,6	27,1	27,7	27,9	30,4	27,7	30	27,3	29,7	26,9	29,4
Huevos	2	1,4	2,2	1,1	1,9	1,4	2,2	1,6	2	1,6	2	1,3
Leche y productos lácteos	12,8	13	11,4	9,4	12,3	11,7	12,4	12,6	12,8	14,1	14,3	14,9
Aceites y grasas	4,5	3,5	6,2	6,1	5,8	4	4,9	3,2	3,6	2,9	3,1	2,6
Dulces	3,8	5	4,3	6,1	4,3	5,1	3,7	5	3,7	4,7	3,5	4,7
Bebidas no alcohólicas	7,6	7,9	6,7	6,7	7,2	7,2	7,6	7,6	7,8	8,2	8,3	8,9
Bebidas alcohólicas	2,4	2,1	1,4	0,9	1,6	1,8	2	2	3,3	2,2	2,8	2,7
Especias y condimentos	1,5	1,3	1,4	1,3	1,5	1,3	1,5	1,2	1,5	1,2	1,5	1,3
Otros alimentos	0,5	1,3	0,3	1,6	0,4	1,3	0,4	1,1	0,6	1,2	0,5	1,3
Comidas preparadas	2	3,3	1,2	1,5	1,3	2,5	1,6	3	2,9	3,1	2,5	4,9

Fuente: Elaboración propia, 2021, con base en datos de la DGEEC e interpretación de Bubak y Newman, ID, 2018.

En cuanto al consumo de calorías por quintiles de ingresos, se confirma que las poblaciones con mayor ingreso consumen más verduras y frutas que las poblaciones de menor ingreso (casi el doble), más carnes y productos lácteos, y menos grasas y granos refinados. En cifras globales, la ingesta calórica de los más pobres es la más baja, y se centra en raíces y tubérculos y granos refinados (harinas) cuando la de los más ricos es más diversificada, con centralidad en granos refinados y carnes.

**Tabla 30: Distribución de la ingesta de energía en kcal/AME/día, según quintiles de ingreso.**

Grupo de alimentos	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5
Verduras verdes oscuras	0,6	0,7	1	1,8	2,3
Verduras rojas y anaranjadas	20,2	26,8	29,7	35,2	34,1
Legumbres	49,6	33,9	32,4	22,9	27,2
Raíces y tubérculos	573,6	418,9	322,2	233,4	175
Otras verduras	23,1	27,2	32,2	36	39,2
Frutas	68,6	82,3	94,3	104,8	138,9
Granos integrales	8,7	18,7	39,7	79,3	123,4
Granos refinados	1.078,1	1.163,7	1.089,4	1.031,6	889,8
Leche	131,3	185,6	209,2	211,4	214,5
Yogur	26,4	39,9	56,9	60,5	69,6
Queso	31,1	40,7	48,5	59,1	90,7
Carne vacuna, porcina y ovina	150,7	203	217,9	238,5	253,8
Carne de aves	78,4	110,9	103,4	122,2	144,9
Pescado	4,7	6,9	8,2	10,3	16,2
Menudencias	10	12,8	12,2	9,4	7
Embutidos	24,7	45,6	52,2	62,4	85,5
Nueces y semillas	26,1	10,8	12,6	13,6	11,4
Huevos	41,1	45,1	47,6	43,3	40,3
Aceites y grasas	275,7	266	230,7	222,8	193,3
Azúcar y dulces	217,1	285,5	287,6	290,9	267
Bebidas azucaradas	40,5	72,7	86,8	98,5	124,4
Otras bebidas no alcohólicas	0	0	0,5	0,5	1,9
Bebidas alcohólicas	2,7	10	13,5	20,8	36,6
Comidas preparadas	23,4	44,5	53,1	70,6	124,2
Condimentos	8,3	15,5	18,4	20,7	28,2
Varios	26,3	33,7	38,5	45,7	56,8
Comidas fuera del hogar	5,4	7,2	8,2	6	3
Bebidas fuera del hogar	0,5	1,6	2	1,1	0,6
<b>Total</b>	<b>2.947</b>	<b>3.210</b>	<b>3.149</b>	<b>3.153</b>	<b>3.200</b>

Fuente: elaboración propia, 2021, con base en datos de la DGEEC e interpretación de Bubak y Newman, ID, 2018.



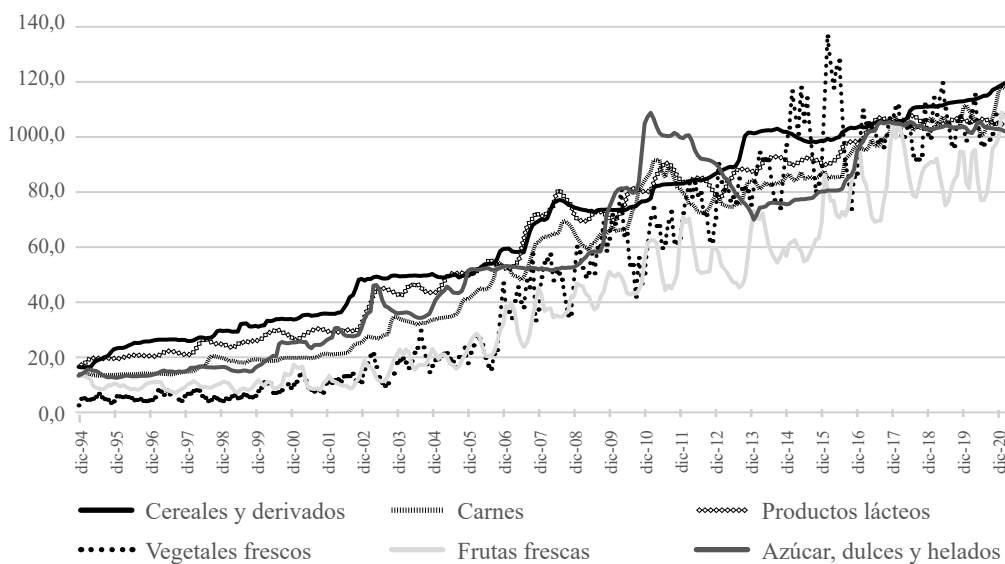
Si bien pudimos ver el impacto de los ingresos en la estructura alimenticia, ello también depende de las variaciones de precios de los alimentos: una persona con mayor ingreso puede seguir teniendo un mismo patrón de consumo a pesar del aumento de los precios de los alimentos, cuando una persona de bajos recursos, ante una situación de aumento de precios, cambiará sus opciones de compra en dicha situación.

En general, como se puede ver en el gráfico 21, los precios de los alimentos fueron subiendo conforme a la inflación en las últimas décadas, con variaciones mucho más marcadas en el caso de las verduras y hortalizas (vegetales frescos) y las frutas, debido a la estacionalidad de su disponibilidad nacional (en los meses de verano, generalmente, se tiene poca producción nacional por las sequías, y ciertos rubros son muy estacionales también por los métodos de producción); los precios son dependientes de la especulación realizada en los meses de importación masiva de aquellos. También se visualizan los altibajos de los precios del azúcar, producto de la especulación (e intervención estatal, en ciertos casos) vinculada a la importación muchas veces ilegal del rubro, y la especulación existente en general en lo que refiere a la producción de caña de azúcar. Los precios de las carnes y los cereales (y harinas) son los que se mantienen más altos en términos de progresión.

En el siguiente gráfico se puede apreciar los detalles de variaciones de precios de los principales rubros frutihortícolas.

**Gráfico 21: Evolución de los precios al consumidor.**

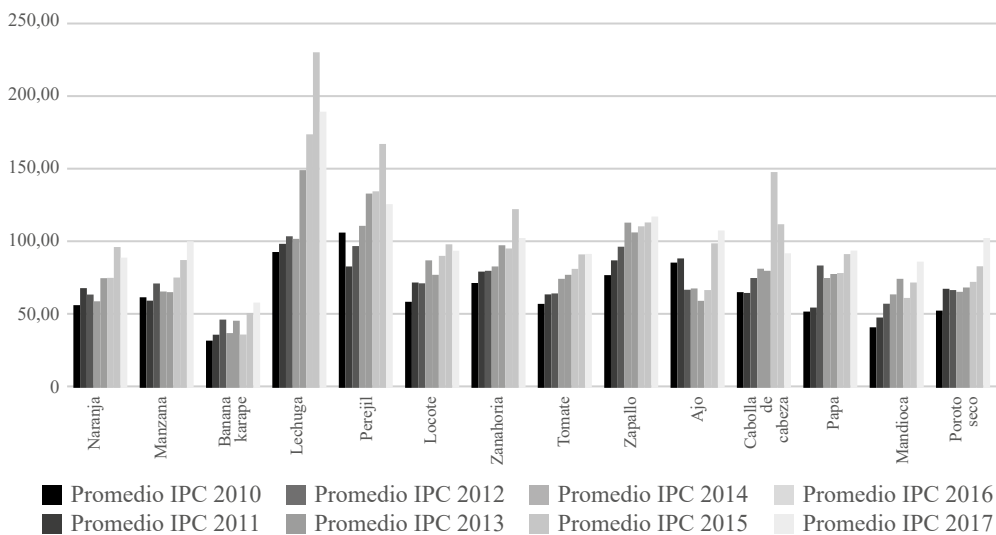
Índice de precios al consumidor - Área metropolitana de Asunción, por grupo de alimentos



Fuente: elaboración propia, 2021, según Anexo estadístico, BCP, 2021.

**Gráfico 22: Evolución IPC de productos frutihortícolas.**

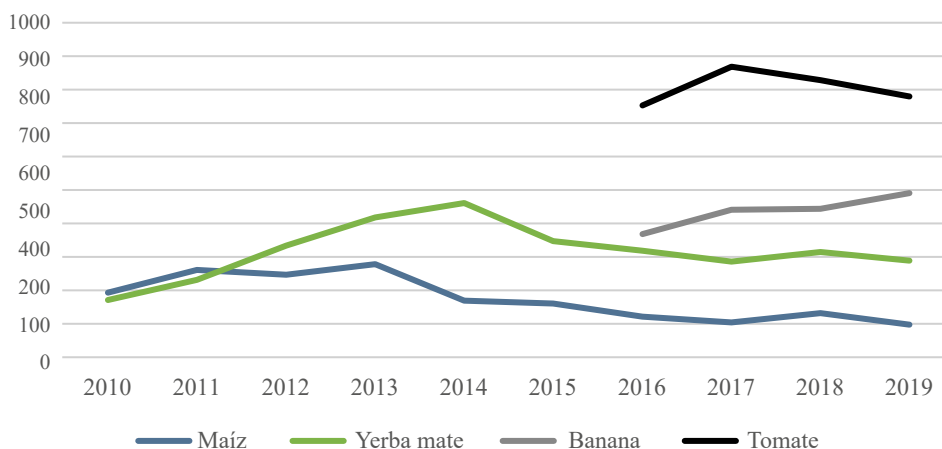
IPC frutihortícola 2010 - 2017



Fuente: elaboración propia, 2021, según datos del BCP.

Finalmente, una mirada a los precios al productor (gráfico 23), los cuales en general bajaron en los últimos años (a diferencia de los precios al consumidor), demuestran que no hay vinculación directa entre el productor y el consumidor: al ser larga la cadena de intermediación en la venta de los rubros frutihortícolas muchas veces creándose monopolios de hecho, así como grande la dependencia a la importación, el margen de maniobra sobre las ganancias por los intermediarios es alto, y una variación de los precios de venta no significa que los productores aumenten sus ganancias. Por lo tanto, los productores campesinos tampoco mejoran sus condiciones de vida y/o alimentación en este contexto.

**Gráfico 23: Precio al productor.**



Fuente: elaboración propia, 2021, según FAO Stat.

Los distintos gráficos y tablas permiten establecer las grandes variables del consumo:

1. El precio de los alimentos y el nivel de ingreso son determinantes en el acceso a los alimentos: los más pobres concentran su consumo de calorías en lo que sale más barato, proporcionalmente, y tiene precios más estables, es decir: los cereales, panificados y derivados y las grasas.
2. Los alimentos frescos (de mejor contenido nutricional) como frutas y verduras, si bien tienen la misma curva al alza que los demás productos alimenticios, tienen precios muy variables, por la influencia de la temporalidad de su producción (ciclos cortos y clima) y por el enorme impacto de la importación –sea legal o ilegal–. Ello hace que las familias de menores ingresos no puedan consumirlos todo el año.
3. Los precios al productor, en general, fueron bajando en estos últimos años, mientras que los precios al consumidor fueron aumentando: se visualiza ahí la brecha correspondiente a la inacción o incapacidad de los poderes públicos en materia de abastecimiento del mercado por los productores nacionales, control de la especulación y apoyo en comercialización.

---

*Los precios al productor, en general, fueron bajando en estos últimos años, mientras que los precios al consumidor fueron aumentando, lo que denota la inacción o incapacidad de los poderes públicos en materia de abastecimiento del mercado por los productores nacionales, control de la especulación y apoyo en comercialización.*

---

## Origen de los alimentos: ¿cuáles provienen de la agricultura campesina?

# 3

## CAPÍTULO

### 3.1. Clasificación de los alimentos, según nivel de procesamiento y sistema de producción

Para realizar el análisis final se hizo el siguiente estudio:

Para cada alimento desglosado en la canasta del BCP (que tiene mayor cantidad de alimentos que la de la DGEEC, pero ambas tienen 82 alimentos en común) y de la DGEEC, se categorizó según nivel de procesamiento (sistema de clasificación de alimentos) y posible sistema de producción campesina (origen posible de agricultura campesina según estadísticas de producción): Sí, No, En parte (para los alimentos de la canasta que son compuestos de varios ingredientes como la chipa y el queso, por ejemplo). Ello arrojó los resultados siguientes, presentados en la tabla a continuación:

**Tabla 31: Rubros y alimentos de las canastas, según nivel de procesamiento y sistema de producción.**

	Tipo de alimento	Origen posible de agricultura campesina (según estadísticas de producción)
<b>Cereales y derivados</b>		
<b>Productos panificados</b>		
Pan Felipe	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
Pan de sándwich	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
Pancito de Viena	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
Pan francés	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
Galleta con grasa	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
Pan integral	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
Pan p/ hamburguesa	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
Galleta molida/seca	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
Palito	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
Chipa de almidón	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí
Coquito	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
Empanada de carne	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí (parte de los ingredientes)

	Tipo de alimento	Origen posible de agricultura campesina (según estadísticas de producción)
<b>Cereales y derivados</b>		
Galletita integral	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
Galletitas sin relleno	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
Galletitas rellenas	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
Masitas / alfajores	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
Rosquitas	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
Torta entera	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
Disco para empanada	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
Prepizza	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
Tortilla (canasta DGECC)		Sí (parte de los ingredientes)
<b>Harinas</b>		
Almidón de mandioca	Grupo 2 - Ingredientes culinarios	Sí
Harina de maíz	Grupo 2 - Ingredientes culinarios	Sí, a analizar
Harina de trigo	Grupo 2 - Ingredientes culinarios	No
<b>Pastas alimenticias y arroz</b>		
Fideo	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
Ñoquis (frescos)	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
Arroz	Grupo 2 - Ingredientes culinarios	No
<b>Otros cereales</b>		
Cereales para el desayuno	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
Granolas y avenas listas para consumir	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
Bocaditos salados	Grupo 3 - Alimentos procesados	
<b>Carnes</b>		
<b>Carnes vacuna</b>		
Bola de lomo	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Carnaza de 2da.	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Carnaza blanca	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Carnaza negra o de 1ra.	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Carne molida de 1ra.	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Carne molida de 2da.	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Colita cuadril	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Costilla de 1ra.	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Costilla de 2da.	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Falda	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar

	Tipo de alimento	Origen posible de agricultura campesina (según estadísticas de producción)
<b>Carnes</b>		
Lomo	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Paleta	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Peceto	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Puchero de 1ra.	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Puchero de 2da.	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Rabadilla	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Tapa cuadril	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Vacío	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
<b>Carne de cerdo</b>		
Carne de cerdo (general)	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Costeleta de cerdo	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Costilla de cerdo	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Cuarto de cerdo	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Paleta de cerdo	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
<b>Carne de aves</b>		
Alitas de pollo	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Gallina o pollo casero (canasta DGEEC)	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí
Pollo entero industrializado	Grupo 1 - Alimentos naturales	No
Muslo de pollo	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Pechuga de pollo	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Puchero de pollo	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
<b>Menudencias vacunas</b>		
Hígado	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Mondongo	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
<b>Embutidos, carnes conservadas y otros derivados de carne</b>		
Chorizo / Chorizo de Viena en canasta DGEEC	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
Fiambre / Mortadela en canasta de DGEEC	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	Sí, a analizar
Hamburguesa de carne vacuna	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
Jamón cocido	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
Jamonada	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	Sí, a analizar
Milanesa para freír	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar

	Tipo de alimento	Origen posible de agricultura campesina (según estadísticas de producción)
<b>Carnes</b>		
Pancho	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	Sí, a analizar
Paté de hígado	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	Sí, a analizar
<b>Pescados</b>		
<b>Carne fresca de pescado</b>		
Pescado fresco entero	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Pescado fresco trozado o rodajas	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
<b>Pescados en conserva</b>		
Atún en conserva en agua	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
Atún en conserva en aceite	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
<b>Productos lácteos, quesos y huevos</b>		
<b>Leche líquida</b>		
Leche cruda fresca o suelta	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Leche larga vida o UAT	Grupo 1 - Alimentos mínimamente procesados	Sí, a analizar
Leche pasteurizada	Grupo 1 - Alimentos mínimamente procesados	Sí, a analizar
Leche de soja saborizada	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
Leche chocolatada	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
Vaso de leche (canasta DGEEC)	Grupo 1 - Alimentos mínimamente procesados	Sí, a analizar
<b>Otras leches</b>		
Leche en polvo instantánea	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
Leche en polvo para bebé	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
<b>Otros productos lácteos</b>		
Yogur entero	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
Yogur dietético	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
Bebida láctea a base de leche	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	Sí, a analizar
Crema de leche	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
<b>Quesos</b>		
Queso Paraguay o fresco	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
Queso de sándwich	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
Queso mozzarella	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
Queso rallado	Grupo 3 - Alimentos procesados	No (ver importación)
Queso dietético	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
<b>Huevos</b>		
Huevo de gallina	Grupo 1 - Alimentos naturales	No



	Tipo de alimento	Origen posible de agricultura campesina (según estadísticas de producción)
Huevo de gallina casera (canasta DGEEC)	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí
<b>Aceites y mantecas</b>		
<b>Aceites</b>		
Aceite de girasol	Grupo 2 - Ingredientes culinarios	No
Aceite de oliva	Grupo 2 - Ingredientes culinarios	No
Aceite de soja	Grupo 2 - Ingredientes culinarios	No
Aceite mezcla	Grupo 2 - Ingredientes culinarios	No
Grasa de chancho (canasta DGEEC)	Grupo 1 - Alimentos mínimamente procesados	Sí
<b>Mantecas</b>		
Manteca	Grupo 1 - Alimentos mínimamente procesados	Sí, a analizar
Margarina	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
<b>Frutas</b>		
<b>Frutas frescas</b>		
Naranja	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Banana	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Manzana	Grupo 1 - Alimentos naturales	No
Pera	Grupo 1 - Alimentos naturales	No
Piña	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Limón	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Otras frutas frescas	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Pomelo (canasta DGEEC)	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Maní sin pelar (canasta DGEEC)	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí
<b>Frutas en conservas</b>		
Durazno en conserva	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
<b>Hortalizas y legumbres</b>		
<b>Hortalizas y tubérculos frescos</b>		
Acelga	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Ajo	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Cebolla de cabeza	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Cebolla de hoja	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Lechuga	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar

	Tipo de alimento	Origen posible de agricultura campesina (según estadísticas de producción)
<b>Hortalizas y legumbres</b>		
Locote verde	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Mandioca	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Papa	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Perejil	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Repollo	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Tomate	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Zanahoria	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
Zapallo	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
<b>Legumbres secas</b>		
Poroto seco	Grupo 1 - Alimentos naturales	Sí, a analizar
<b>Vegetales en conserva</b>		
Arvejas en conserva	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
Choclo en lata	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
Papas fritas preparadas	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
Conserva de tomate	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
<b>Azúcar, edulcorantes, dulces y helados</b>		
<b>Azúcar y edulcorantes</b>		
Azúcar	Grupo 2 - Ingredientes culinarios	Sí, a analizar
Edulcorantes	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
<b>Dulces y postres</b>		
Dulce de leche	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
Mermeladas de frutas	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
Miel de abeja	Grupo 2 - Ingredientes culinarios	Sí, a analizar
<b>Helados</b>		
Helado cremoso	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
<b>Caramelos</b>		
Caramelos	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
Chocolate	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
<b>Condimentos y comidas semipreparadas</b>		
<b>Sal y especias</b>		
Sal fina	Grupo 2 - Ingredientes culinarios	No
Condimentos naturales	Grupo 2 - Ingredientes culinarios	No

Tipo de alimento Origen posible de agricultura  
campesina (según  
estadísticas de producción)

### Condimentos y comidas semipreparadas

#### Aderezos

Ketchup	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
Mayonesa	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
Salsa de soja	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
Vinagre	Grupo 2 - Ingredientes culinarios	No

#### Otras comidas semipreparadas

Sopas y caldos en polvo	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
Polvos para preparar postres	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No

### Yerba, café, té y chocolate

#### Café

Café instantáneo	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
Café torrado	Grupo 3 - Alimentos procesados	No

#### Infusiones de hierbas medicinales

Infusiones de hierbas medicinales para mate	Grupo 1 - Alimentos mínimamente procesados medicinales para mate	Sí, a analizar
Infusiones de hierbas medicinales para tereré	Grupo 1 - Alimentos mínimamente procesados medicinales para tereré	Sí, a analizar

#### Yerba y té

Té y cocido	Grupo 1 - Alimentos mínimamente procesados	Sí, a analizar
Yerba compuesta	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
Yerba mate (a granel o empaquetada)	Grupo 1 - Alimentos mínimamente procesados	Sí, a analizar

#### Chocolate

Chocolate en polvo instantáneo	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
--------------------------------	-------------------------------------	----

### Bebidas no alcohólicas

#### Agua mineral

Agua mineral	Grupo 1 - Alimentos mínimamente procesados	No
--------------	--	----

#### Bebidas gaseosas

Gaseosa	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
---------	-------------------------------------	----

#### Jugos envasados

Jugo en polvo en sobre	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
Jugo envasado de frutas	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar

Tipo de alimento

Origen posible de agricultura campesina (según estadísticas de producción)

<b>Restaurante</b>		
<b>Postre consumido fuera del hogar</b>		
Postre consumido fuera del hogar	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
<b>Bebidas consumidas fuera del hogar</b>		
Café servido fuera del hogar	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
Cocido servido fuera del hogar	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí
Gaseosa servida fuera del hogar	Grupo 3 - Alimentos ultraprocesados	No
Jugo servido fuera del hogar	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
Cervezas (fuera del hogar)	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
<b>Comidas preparadas para llevar</b>		
Hamburguesa - Comida fuera del hogar	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
Pizza - Comida fuera del hogar	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
Pollo rostizado	Grupo 3 - Alimentos procesados	No
Sándwich - Comida fuera del hogar	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
Tarta para llevar	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
<b>Comida para servirse fuera del hogar</b>		
Caldo - Comida fuera del hogar	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
Plato preparado: asado a la parrilla / a la olla	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
Plato preparado: guiso de carne / pollo	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
Plato preparado: milanesa con agregado	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
Plato preparado: pastas con carne o pollo	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
Plato preparado: puchero	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
Almuerzo - cena: consumido fuera del hogar	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar
<b>Servicio de comida por contrato</b>		
Contrato de servicio completo para eventos incluye comida	Grupo 3 - Alimentos procesados	Sí, a analizar

Fuente: elaboración propia, 2021, según BCP, DGEEC, MAG (CAN 2008, DCEA).

Luego de esta muestra, quedan los rubros posiblemente provenientes de la agricultura campesina y se dio paso a analizarlos uno por uno, en cuanto se halló información disponible para realizarlo, a partir de los datos siguientes: los datos de exportación nacional/extranjero y de demanda/oferta, datos de producción de los rubros (de nivel nacional y de la AC en particular).

### **3.2. Análisis por grupo y alimento**

Para todas las tablas a continuación, los datos provenientes de la DCEA son de la Síntesis Estadística 2019-2020. Los datos de la DEAg como se ha explicado inicialmente son del RAFA 2020. Los datos del BCP son del 2019 (Sistema de Registro de Importaciones y Exportaciones), los datos del SENAVE son del 2019 (Registro de Importación y Exportación), así como los del Mercado de Abasto (Informe de Estadísticas, DAMA). Las fuentes alternativas son indicadas en los textos que acompañan a las tablas. Los datos de consumo / demanda provenientes del MAG son del 2020 (Dirección General de Planificación - DGP) y del 2017 (DC).

#### *3.2.1. Cereales y derivados*

En este grupo, en la clasificación se consideró como posiblemente provenientes de la agricultura campesina los rubros siguientes: la chipa de almidón, la empanada de carne, la tortilla de harina, el almidón de mandioca, la harina de maíz, los ñoquis (frescos). Los demás elementos del grupo (numerosos panificados y fideos, así como el arroz) tienen como mayor ingrediente al trigo, el cual no se cultiva por parte de campesinos y campesinas, o en un nivel inferior a 0,5%; lo mismo ocurre con el arroz.

Se detallan en la tabla a continuación los cálculos con datos de la parte proveniente, por cada rubro, de la agricultura campesina, y se explican en los párrafos siguientes las características de cada rubro.

Tabla 32: Síntesis sobre aportes de la AC a los cereales y derivados.

	Demanda nacional tom/año (evaluación MAG)	Producción total país – fuente: DCEA síntesis 2019/20 en toneladas	% de la demanda cubierta por producción nacional	Importación, llegada al Abasto, 2019, en toneladas	Importación, fuente: BCP, 2019, en toneladas	Importación, fuente: SENAVE, 2019, en toneladas	Exportación, BCP, en toneladas	Producción registrada por la DEAg -AC, en ha (consumo y renta)	Rendimiento promedio kg/ha (datos DCEA, DC)	Total AC en toneladas	Con ajuste autoconsumo	% del consumo cubierto por AC
<b>Cereales y derivados</b>												
Harina de maíz / Maíz	1.654.555	5.834.593	352,6%		1.250	12.041	2.988.172	33.173	5.304	175.950	308.550	19%
Almidón de mandioca/ Mandioca	2.691.780	3.329.331	123,7%	0	0	0	200				3.229.451	97%
Chipa (ver detalle)												57%
Empanada de carne (ver detalle a continuación)												6%
Tortilla (ver detalle a continuación)												18%
Ñoquis / Papa (ver detalle a continuación)												11%

Fuente: elaboración propia, 2021, según fuentes mencionadas y/o detalladas a continuación.

#### a. Maíz y harina de maíz

Sobre el procesamiento de maíz en harina de maíz, no se encontraron datos al respecto del consumo. Los datos existentes sobre la producción son extremadamente parciales, por lo tanto, se definió realizar el análisis sobre el maíz, siendo el único componente de la harina de maíz: el valor agregado es mano de obra y tecnología. El maíz es (o era) uno de los rubros campesinos por excelencia (los rubros tradicionales más importantes en la renta y autoconsumo campesino son el maíz, el poroto y la mandioca), y uno de los rubros alimenticios más importantes producidos en el país desde épocas coloniales. Hasta hace pocos años, era cultivado solo por los pequeños y algunos medianos productores para destinarlo, principalmente, al consumo tanto humano como animal a nivel de finca. Solo el excedente se comercializaba en los mercados interno y externo. Desde principios de la década de los años 90, su siembra tuvo una acelerada difusión entre los medianos y grandes productores como resultado del elevado rendimiento obtenido con las semillas híbridas introducidas a nuestro medio. Esto coincidió con el aumento de la demanda local para su empleo en la formulación de alimentos balanceados y para la exportación al mercado internacional, al principio solamente brasileño (CADEP, 2014).

Actualmente, la mayoría de los productores son grandes. Los pequeños productores no lo consideran como un rubro de renta, pero sí se mantiene la producción de maíz con enfoque de seguridad alimentaria y, en algunos casos, venta en mercados formales o informales a nivel local, pero generalmente los criterios de calidad y grosor les impiden vender a buen precio, además de ser dependientes de los intermediarios para la venta. Los agricultores que poseen hasta 50 hectáreas de tierra producen solo el 17% del total del volumen nacional (CAN, 2008).

Los pequeños productores se caracterizan por: una venta mínima de su producción al mercado; el uso de semillas criollas para el cultivo; un escaso uso de agroquímicos y un alto costo del transporte del maíz desde su chacra al lugar de venta (mercados municipales, ferias, etc.). Por lo general, venden su producto a un precio inferior al deseado, y que es fijado, generalmente, por el comprador (consumidor final o intermediario).

Por su parte, los medianos y grandes productores orientan la producción de maíz a la venta a gran escala, por usar semillas criollas mejoradas, híbridas o actualmente transgénicas importadas, por emplear agroquímicos para acelerar su producción y maximizar la productividad de la tierra. Orientan su producción a los mercados internacionales, agroindustria e industria de balanceado (nuevo

mercado en expansión, a causa de la creciente industria de carne de pollo y cerdo).

El maíz cultivado en Paraguay tiene cuatro grandes destinos actualmente: consumo animal (alimentos balanceados), consumo humano (harina, almidones, aceites), etanol (dependiendo también de las especies cultivadas) y 61% del maíz se destina a la exportación<sup>20</sup>.

El consumo humano de maíz nacional se estima en 1.654.555 toneladas anuales (USAID, 2011)<sup>21</sup>.

En cuanto a la harina de maíz, se importa mucho más de lo que se exporta.

**Tabla 33: Importación de harina de maíz en 2019.**

Código aduanero (nomenclatura del Mercosur) y nombre del rubro	País de origen	Total anual - 2019 Kilos netos importados
1102.20.00 - Harina de maíz	Argentina	140.958
1102.20.00 - Harina de maíz	Brasil	26.027
1102.20.00 - Harina de maíz	Estados Unidos de América	37.368
1102.20.00 - Harina de maíz	Italia	240
<b>Total</b>		<b>204.593</b>

Fuente: BCP.

**Tabla 34: Exportación de harina de maíz en 2019.**

Código aduanero (nomenclatura del Mercosur) y nombre del rubro	País de destino	Total anual - 2019 Kilos netos exportados
1102.20.00 - Harina de maíz	Alemania	192
1102.20.00 - Harina de maíz	Australia	160
1102.20.00 - Harina de maíz	España	11.250
1102.20.00 - Harina de maíz	Uruguay	2.016
<b>Total</b>		<b>13.618</b>

Fuente: BCP.

<sup>20</sup> Disponible en <https://infonegocios.com.py/plus/maiz-nacional-estiman-alcanzar-una-produccion-de-5-millones-de-toneladas-la-mitad-para-el-mercado-interno> . Consultado el 10/09/2020.

<sup>21</sup> Disponible en <https://www.usaid.gov/sites/default/files/documents/1862/maiz.pdf>.



## b. Almidón de mandioca y mandioca

En cuanto a la mandioca, se realizaron las estimaciones de consumo según las de CODIPSA, el mayor fabricante de almidón de mandioca del país y uno de los mayores exportadores del Cono Sur.

La mandioca, en general, es uno de los pocos rubros que es casi 100% producido por la agricultura campesina. Según el Censo 2008, 97,2% de la mandioca producida es de productores con superficies inferiores a 50 ha. Por ello, si bien el RAFA no representa al rubro de dicha forma, consideramos que el almidón de mandioca es proveniente en un 97% de la agricultura campesina, considerando que las fábricas de almidón trabajan todas con campesinos para su provisión del rubro.

En cuanto al consumo, la mandioca sigue siendo una de las bases alimenticias del sector campesino; su consumo asciende entre 220 y 250 kg/per cápita/año a nivel rural (PNUD, 2010). Las importaciones de mandioca en bruto no se dan, y las importaciones de productos procesados de mandioca son muy reducidas.

**Tabla 35: Importaciones de tubérculos en 2019.**

Código aduanero (nomenclatura del Mercosur) y nombre del rubro	País	Total anual - 2019 Kilos netos
0714.20.00 - Batatas	Brasil	2.083.897
0714.30.00 - Ñame (Dioscorea spp.)	Brasil	15.200
1108.14.00 - Fécula de mandioca	Brasil	68.882
1903.00.00 - Mandioca o tapioca y sus sucedáneos preparados c/féculas	Brasil	46.764
<b>Total</b>		<b>2.214.743</b>

Fuente: BCP.

En cuanto a las exportaciones, existen, en forma legal y vía contrabando<sup>22</sup>, en forma bruta (una cantidad bastante reducida, menos de 5.000 toneladas) y sobre todo en forma de almidón (o fécula).

<sup>22</sup> Una denuncia regular es del mayor fabricante y exportador de almidón de mandioca del país (CODIPSA). <https://www.abc.com.py/edicion-impresia/economia/crece-contrabando-de-mandioca-1703398.html>. Consultado el 14/12/2020.

**Tabla 36: Exportaciones de mandioca y productos derivados, 2019.**

Código aduanero (nomenclatura del Mercosur) y nombre del rubro	País	Total anual exportado - 2019 Kilos netos
0714.10.00 - Raíces de mandioca	Brasil	3.781.000
1108.14.00 - Fécula de mandioca	Alemania	1.200
1108.14.00 - Fécula de mandioca	Argentina	4.368.430
1108.14.00 - Fécula de mandioca	Bolivia	5.453.000
1108.14.00 - Fécula de mandioca	Brasil	1.109.000
1108.14.00 - Fécula de mandioca	Canadá	1.500
1108.14.00 - Fécula de mandioca	Chile	2.327.250
1108.14.00 - Fécula de mandioca	Colombia	13.152.575
1108.14.00 - Fécula de mandioca	Costa Rica	75.000
1108.14.00 - Fécula de mandioca	Ecuador	953.000
1108.14.00 - Fécula de mandioca	España	164.730
1108.14.00 - Fécula de mandioca	Estados Unidos de América	1.940.275
1108.14.00 - Fécula de mandioca	Francia	102.000
1108.14.00 - Fécula de mandioca	Guatemala	62.000
1108.14.00 - Fécula de mandioca	México	140.050
1108.14.00 - Fécula de mandioca	Panamá	84.050
1108.14.00 - Fécula de mandioca	R. Dominicana	28.000
1108.14.00 - Fécula de mandioca	Uruguay	1.420.000
1108.14.00 - Fécula de mandioca	Venezuela	252.000
1903.00.00 - Mandioca o tapioca y sus sucedáneos preparados c/féculas	Canadá	6.281
<b>Total</b>		<b>35.421.341</b>

Fuente: BCP.

---

*La mandioca, en general, es uno de los pocos rubros que es casi 100% producido por la agricultura campesina. Según el Censo 2008, 97,2% de la mandioca producida es de productores con superficies inferiores a 50 ha.*

---

### c. Alimentos preparados del grupo Cereales y derivados

Se han ido estimando los porcentajes en función de los datos de cada uno de los ingredientes que componen dicho alimento, según recetas básicas. Los porcentajes de cada ingrediente son explicados a lo largo de este capítulo.

**Tabla 37: ¿Cuánto de nuestra chipa proviene de la AC?**

Chipa	Almidón de mandioca	Manteca	Queso Paraguay	Huevos (1 huevo = 60 g aprox.)	Leche	Total
Gramos	1.000	300	500	300	200	2.300
% del total	43%	13%	22%	13%	9%	100%
% de cada rubro producido por la AC	97%	13%	52%	2%	13%	nc
% de lo producido por la AC en la chipa	42%	2%	11%	0%	1%	57%

Fuente: elaboración propia, 2021.

Para la chipa, se llega a un porcentaje del 57% del total proveniente de la AC.

Se aplicó el mismo método para la empanada de carne y la tortilla. En el caso de los ñoquis, se considera el porcentaje de consumo de la papa, producido por la AC, calculado más abajo (%).

**Tabla 38: ¿Cuánto de nuestra empanada proviene de la AC?**

Empanada de carne (receta promedio)	Harina de trigo	Huevo	Aceite	Leche	Cebolla	Carne	Locote	Ajo	Perejil	Especias y sal	Total
Gramos	500	180	100	20	150	500	50	30	10	10	1.550
% del total	32%	12%	6%	1%	10%	32%	3%	2%	1%	1%	100%
% de cada rubro producido por la AC	0	2%	0%	13%	17,5%	10%	16%	2,0%	54%	0%	-
% de lo producido por la AC en la empanada	0	0,2%	0,0%	0,2%	1,7%	3,2%	0,5%	0,0%	0,3%	0,0%	6,2%

Fuente: elaboración propia, 2021.

**Tabla 39: ¿Cuánto de nuestra tortilla proviene de la AC?**

Tortilla (receta promedio)	Harina de trigo	Huevo	Aceite	Leche	Cebollita	Queso	Total
Gramos	100	130	150	150	20	200	750
% del total	13%	17%	20%	20%	3%	27%	100%
% de cada rubro producido por la AC	0	2%	0%	13%	53%	52%	nc
% de lo producido por la AC en la tortilla	0%	0%	0%	3%	1%	14%	18%

Fuente: elaboración propia, 2021.

En el caso de la empanada de carne se llega a un porcentaje de 6,2%, y en el caso de la tortilla, a un 18%. Eso es un promedio urbano y rural. En el medio rural será más alto, lo mostraremos más adelante en la síntesis.

### 3.2.2. Carnes

En cuanto a las carnes, se definió realizar evaluaciones y análisis para cada tipo de carne (según sea vacuna, de cerdo, de aves o de pescado). Se presenta a continuación una tabla de síntesis de los cálculos realizados, y luego el detalle y la caracterización por tipo de carne. La última columna representa los elementos de respuestas al problema del estudio: la proporción del consumo, por cada rubro, producido por la agricultura campesina.

**Tabla 40: ¿De dónde proviene la carne que comemos?**

Tortilla (receta promedio)	Consumo nacional kg	Producción nacional kg - 2019 SENACSA	Exportación kg - SENACSA	Producción carne AC DEAg ajustada	Producción de la AC en kg	AC % del consumo nacional
Carne vacuna	179.200.000	482.561.095	444.123.960	86.249	18.371.037	10%
Carne de cerdo	22.400.000	58.200.000	4.739.000	118.409	14.893.055	66%
Carne de cerdo incluyendo embutidos	58.100.000	58.200.000	5.820.000	118.410	14.893.150	26%
Carne de aves	105.000.000	188.226.662	5.203.000	3.571.192	8.570.861	8%
Huevos (unidades)	945.000.000	411.748.644			14.385.733	2%
Carne de pescado (datos VMG y estimaciones)	42.000.000	35.000.000			29.000.000	69%

Fuente: elaboración propia, 2021, según SENACSA, AVIPAR, MAG (DEAg y VMG) y otras fuentes detalladas a continuación.

### a. La carne vacuna

La carne de vaca es un pilar fundamental de la mesa paraguaya, tanto simbólico como cultural. No comer carne muchas veces significa aún que «no se come de verdad», y en los festejos familiares y comunitarios, la carne no puede estar ausente. La profusión de carne (o juntar las carnes en una misma comida: el cerdo, la carne vacuna, el pollo o la gallina) es símbolo de cuidado y riqueza. También está relacionado con el hecho de que para ser «fuerte» se debe comer carne. Aun así, un análisis del FIDA – Mercosur (Fondo Internacional para el Desarrollo Agrícola – Mercosur)<sup>23</sup> destaca elementos importantes para entender la relativa baja parte de la agricultura campesina en la producción de carne de res para el consumo nacional: «la agricultura paraguaya se caracteriza por una estructura básicamente bimodal. Por un lado, un número relativamente pequeño de medianas y grandes empresas comerciales o cooperativas incorporadas a la corriente formal de la economía de leche y derivados, carne y granos, que representan aproximadamente 17% de las explotaciones. Por otro, explotaciones tradicionales campesinas débilmente insertas en el contexto económico formal, que representan aproximadamente el 83% de las explotaciones, según el Censo Agropecuario de 1991 (en los registros del Censo 2008 permanecen en el mismo orden). La mayor pérdida se ha observado en la tenencia de vacunos. En 1991, el 22% de vacunos le correspondía a la agricultura familiar y ese porcentaje pasó a ser el 15% en 2008. En ese mismo año, solamente 170.603 fincas campesinas de las más de 256.000 existentes contaban con vacunos».

El PNUD resalta que, en las fincas de la agricultura familiar, el ganado vacuno se destina a tiro (bueyes) o a provisión de leche para consumo y venta residual (PNUD, 2010).

Finalmente, Caputo aclara sobre la carne que «cuando se pone la lupa sobre la distribución por tipo de zona productiva envolvente, pareciera surgir alguna dificultad en la provisión de este tipo de alimentos, precisamente en los lugares donde se lo produce (zonas ganaderas), lo que probablemente tenga relación con el modelo económico agroexportador vigente y sus factores constitutivos:

- esquema de distribución de los recursos y medios de producción basado en la concentración y el latifundio;

---

<sup>23</sup> Disponible en <http://fidamercosur.org/clach/experiencias/experiencias-en-la-regi%C3%B3n/916-paraguay-producci%C3%B3n-y-comercializaci%C3%B3n-de-leche-por-la-agricultura-familiar>.

- equidad/inequidad en la remuneración de los ocupantes de los distintos puestos laborales disponibles en ese esquema;
- distancia entre los centros de producción primaria y los centros de comercialización, entre otros» (Caputo, 2012: 53).

Para el cálculo de la parte proveniente de la agricultura campesina en el consumo nacional, se realizaron los siguientes cálculos:

1. Se encontró el dato de consumo per cápita por año en informes periodísticos, que lo estimaba en un 25,6 kg per cápita<sup>24</sup>.
2. Se sistematizaron los siguientes datos, a partir de los datos del Informe 2019 de SENACSA (la conversión en kg se realizó según las estimaciones de SENACSA del peso promedio de carne posiblemente consumida de un bovino proveniente de frigorífico y de matadero):

**Tabla 41: Evaluación del total de bovinos para carne, 2019.**

	Producción nacional kg - 2019	Exportación kg	Consumo nacional kg	Posibilidad producción AC	Fuente
Bovinos en frigoríficos	437.411.485	437.227.245	182.035	No	SENACSA
Bovinos en mataderos	45.149.610	6.896.715	38.252.895	Si	SENACSA
Bovinos totales	482.561.095	444.123.960	38.434.930		

Fuente: SENACSA.

Por otro lado, los datos del RAFA arrojan los resultados siguientes:

**Tabla 42: Número de bovinos en chacras campesinas, según RAFA.**

	Unidades para consumo	Unidades para renta
Bovino cría	59.797	10.502
Bovino de carne	18.235	49.779
Bovino de leche	49.540	9.035

Fuente: RAFA, MAG.

Para convertirlo en una aproximación en kg, se tomaron las unidades para consumo por dos (tomando en cuenta que el RAFA cubre menos que el 60% de

<sup>24</sup> La Nación, 2016, disponible en <https://www.lanacion.com.py/2016/08/26/paraguay-3er-consumidor-carne/>. Consultado el 18/12/2020.

las unidades campesinas) más las unidades de renta, multiplicado por 213, el peso carcasa en kg estimado para la agricultura campesina. Se llegó al resultado siguiente:

**Tabla 43: Estimación de la proporción de carne vacuna proveniente de la AC en el consumo nacional.**

Consumo nacional kg	Datos DEAg Unidades consumo *2 + renta	Producción en kg	% del consumo nacional
179.200.000	86.249	18.371.037	10%

Fuente: elaboración propia según RAFA, MAG, 2021.

Igualmente, se revisaron los datos del CAN 2008 para corroborar datos, pero estos fueron desactualizados. De todos modos, se llegó a un análisis similar.

**Tabla 44: Número de bovinos por marca y por superficie de finca.**

	No tiene tierra	Menos de 1 ha	De 1 a menos a 5 ha	De 5 a menos a 10 ha	De 10 a menos de 20 ha
	9.619	38.050	139.921	146.547	217.780
			149.627	162.351	231.100
<b>Bovinos (número de cabezas) por marca</b>	<b>9.619</b>	<b>38.050</b>	<b>289.548</b>	<b>308.898</b>	<b>448.880</b>
Aberdeen Angus (carne)	1	42	295	352	391
Brahman (carne)	24	66	590	573	806
Brangus (carne)	0	9	57	75	120
Brahford (carne)	0	6	65	46	58
Criollos mestizos	512	5.854	45.703	36.377	33.875
Gir (carne)	0	10	89	113	128
Hereford (carne)	0	3	38	37	53
Holando (leche)	85	887	3.879	3.371	3.672
Jersey (leche)	7	285	1.068	827	624
Limousine (carne)	0	1	2	7	11
Nelore (cebú) (buey y carne)	51	232	1.922	2.488	3.295
Santa Gertrudis (carne)	1	2	15	22	16
Simbrah (carne)	0	0	3	2	1
Tabapua (carne)	0	0	4	3	7
Otros	5	105	1013	851	787
	<b>77</b>	<b>371</b>	<b>3.080</b>	<b>3.718</b>	<b>4.886</b>

Fuente: elaboración propia, 2021, según CAN 2008.

**Tabla 45: Tenencia de bovinos por destino/uso en fincas de superficies inferiores a 20 ha.**

Total ganado bovino según superficie AF	Total cabezas	% vacas lecheras del total	% vacas para carne del total	Total vacas criollas para bueyes + carne + leche (autoconsumo)	% vacas criollas para bueyes + carne + leche (autoconsumo)
No tiene tierra	9.616	11%	0,80%	8.522	89%
Menos de 1 ha	38.050	21%	0,98%	29.858	78%
De 1 a menos a 5 ha	289.548	20%	1,06%	228.863	79%
De 5 a menos a 10 ha	308.628	20%	1,20%	243.842	79%
De 10 a menos de 20 ha	448.880	19%	1,09%	358.710	80%

Fuente: elaboración propia, 2021, según CAN 2008.

Lo que se puede visualizar en la tabla anterior es que los campesinos, en su enorme mayoría, crían vacas lecheras o criollas y cebúes que son destinadas para bueyes y carnes.

#### b. La carne de cerdo

El hato industrial viene en aumento, tanto desde el consumo local como desde las exportaciones. Si el chancho sigue siendo una forma de ahorro campesino, el consumo nacional está directamente vinculado al desarrollo de granjas industriales, con masiva inversión en balanceados (a base de soja y maíz), y el engorde de ciclo corto (180 días). Las características de la industria siguen las mismas tendencias que la industria avícola (producción intensiva, control de cadena), con fuerte desarrollo de normas sanitarias para la exportación.

Según datos de la industria<sup>25</sup>, Paraguay es un importante productor y exportador de carne de cerdo de América del Sur, superando inclusive a la Argentina en sus exportaciones. Es un mercado que fue creciendo considerablemente en la última década, particularmente por el aumento de frigoríficos que realizan producción para exportación. Si en 2014 se faenaban aún en un 60% en mataderos (consumo doméstico) y un 40% en frigoríficos (mayormente exportación), los cerdos faenados en 2019 fueron 582.000, dando un total de 5.820 toneladas (faenas en un 65% en frigoríficos 35% en mataderos), de lo cual unas 4.738 toneladas fueron exportadas por un total de 9,6 millones de dólares, principalmente a Rusia

<sup>24</sup> Grupo Monteclaro, 2019, disponible en [http://www.grupomonteclaro.com/cerdos\\_paraguay.html](http://www.grupomonteclaro.com/cerdos_paraguay.html).



y Vietnam. El 53% de las exportaciones estuvo compuesta por carne porcina, el 24% por menudencias y el 23% restante por despojos (SENACSA, 2019).

La elaboración y venta de chacinados (chorizos, fiambres, grasas, hamburguesas y panchos, etc.) se cuadruplicó desde el inicio de los años 2000.

En nuestro análisis, hemos definido ponerle el porcentaje de 40% de posible participación de la carne de cerdo a los chacinados, aunque, por un lado, la composición y los ingredientes en muchos casos no están transparentados –por lo tanto, es imposible saber su origen–; por otro, en general, desde los fabricantes de embutidos se admite que existe desde 10% a 60% de carne de chanco: chorizo parrillero 30%, jamón cocido 80%, chorizo de Viena entre 10% y 20%, por ejemplo.

Los cerdos de la agricultura campesina tienen como destino los acopiadores (en casos de tener cierta cantidad, lo cual es poco común), el consumo propio, las carnicerías (en el interior, en particular), algunos supermercados y los vecinos principalmente.

Para calcular la parte proveniente de la agricultura familiar en el consumo, se realizaron los siguientes cálculos, según fuente de datos de consumo de la APPC<sup>26</sup>:

3,2 kg/persona carne de chanco.

16 kg con embutidos (10 a 60% de carne de chanco. Se escogió 40%, lo que da un consumo equivalente de 8,32 kg per cápita al año. Ejemplos: chorizo parrillero 30%,- jamón cocido 80%, chorizo de Viena entre 10 y 20%).

---

*La elaboración y venta de chacinados (chorizos, fiambres, grasas, hamburguesas y panchos, etc.) se cuadruplicó desde el inicio de los años 2000.*

---

<sup>26</sup> Asociación Paraguaya de Productores de Cerdos (APPC) y <https://www.lanacion.com.py/negocios/2020/08/09/buscan-incentivar-el-consumo-de-carne-porcina-en-el-mercado-interno/>. Consultado el 16/01/2021.

**Tabla 46: Producción nacional, campesina y consumo de carne de cerdo.**

	Producción nacional kg frigo + mataderos	Exportación	Consumo nacional	Porcinos de engorde DEAg	kg	Ajuste por RAFA- autoconsumo	% de la agricultura campesina
Cerdos (carne)	58.200.000	4.739.000	22.400.000	118409	11.248.855	14.893.055	66%
Carne de cerdo incluyendo embutidos	58.200.000		58.100.000	118410	11.248.950	14.893.150	26%

Fuente: elaboración propia, 2021, según SENACSA, DEAg – RAFA y datos de la APPC.

### c. La carne de aves (pollos y gallinas)

En cuanto a las carnes de pollo y gallinas, así como en huevos, se realizaron los mismos cálculos, a partir de los datos de consumo siguiente, proveídos por la AVIPAR (Asociación de Avicultores del Paraguay): 15 kg/persona/año y 135 huevos/persona/año en promedio. Esto se detalla en la Tabla 40, presentada anteriormente, con solo un 8% de carne de aves proveniente de la AC.

La producción avícola fue, en un primer momento, enfocada a la demanda interna (rubro tradicional de la AC) y en la última década pasó el enfoque a la exportación, con la expansión del modelo de cría intensiva: pollos hacinados (30.000 en galpones de 1.500 m<sup>2</sup>) de ciclos de engorde cortos (45 días), mecanización de las tareas de engorde y matanza y un desarrollo de las actividades de la cadena según un modelo de integración horizontal: plantas de fabricación de alimentos balanceados, a base de maíz y soja, provenientes de producción propia, plantas de crianzas («galpones»), además de la venta de pollitos parrilleros con paquete tecnológico (alimento balanceado, medicamentos, servicio de apoyo) a pequeños productores (sustituyendo progresivamente a las gallinas caseras), faena (plantas con capacidad de hasta 80.000 pollos por día) y procesamiento de residuos (aceite y harinas de vísceras y plumas utilizados en balanceados animales).

El enfoque de la producción hacia el mercado externo también ha derivado en el aumento de la inversión en bienes de capital, tecnología y mejoramiento genético de las aves para competir a nivel internacional por el acceso a mercados internacionales. El sector avícola es dominado por las empresas Granja Avícola La Blanca S.A., con la marca Pechugón, y Pollpar S.A., con la marca Kzero; seguido por Molino San Juan S.R.L., con la marca Pollos Don Juan, y

Avícola Itapúa S.A., con la marca Pollos Real del Sur. Unas 60 granjas agrupadas en la Asociación de Avicultores del Paraguay (AVIPAR) representan el 70% de la producción avícola en el territorio nacional, con gran predominancia de granjas intensivas.

Por otro lado, es importante remarcar que este mercado, así como el de la carne de vaca —pero en mucho mayor medida—, o así como muchos mercados alimenticios, incluye una parte importante de importación no registrada, de contrabando. Desde la AVIPAR estiman que «dos millones de kilos de pollos por mes estarían ingresando de contrabando desde el Brasil sin ningún control sanitario.. Los huevos que ingresan de contrabando son fértiles con embrión. Estos venden para consumo humano. Esta práctica está prohibida en el Brasil»<sup>27</sup>. El volumen de huevos de contrabando llegaría a 2,5 millones de huevos<sup>28</sup> mensualmente, lo cual representa aproximadamente un 8% de la producción nacional y un 12% en caso de los pollos.

#### **d. La carne de pescado**

En el caso del pescado, se considera en el análisis el pescado fresco, por lo tanto, no se incluyeron datos de importación del rubro (centrado en peces de mar como el salmón, merluzas, tilapias, crustáceos). Si bien hasta hace unos años casi el 100% de los peces de río eran producto de la pesca artesanal (unas 10.000 personas, según estudios del año 2005, cuya actividad de pesca era de subsistencia<sup>29</sup>), ahora entraron con fuerza en el mercado los frigoríficos asociados a los granos: Ocho fuentes, Nutripez, Hildebrand y Ecopez<sup>30</sup>.

Más del 80% de la producción piscícola está enfocada en el desarrollo de la especie de peces tilapia (unas 3.943 toneladas al año), el 20% restante está constituido por especies como el pacú (513 toneladas al año), carpa común (246 toneladas al año), carimbatá (136 toneladas al año), bagre (100 toneladas al año).

---

<sup>27</sup> Disponible en [https://www.lanacion.com.py/politica\\_edicion\\_impresa/2020/02/10/el-contrabando-de-pollos-y-huevos-castiga-a-la-produccion-nacional/](https://www.lanacion.com.py/politica_edicion_impresa/2020/02/10/el-contrabando-de-pollos-y-huevos-castiga-a-la-produccion-nacional/). Consultado el 25/10/2020.

<sup>28</sup> Disponible en <https://www.industriaavicola.net/mercados-y-negocios/paraguay-crece-contrabando-de-pollo-y-huevo-brasilenos/>. Consultado el 25/10/2020.

<sup>29</sup> Ver Albiol Flores, 2007, Población dedicada a la pesca en Paraguay: el caso de Mariano Roque Alonso.

<sup>30</sup> Disponible en <https://www.lanacion.com.py/2015/07/09/el-mayor-consumo-de-pescado-da-impulso-a-las-inversiones/>. Consultado el 25/10/2020.

Desde el VMG (Viceministerio de Ganadería) se estima en 6 kg el consumo anual per cápita de pescado fresco. Pero hasta ahora no se tienen datos consolidados de la producción nacional. Se realizó la estimación siguiente:

**Tabla 47: Estimación de volúmenes de pescados provenientes de la acuicultura y la pesca.**

Tipo de producción de pescado	Datos	Comentarios
<b>Volumen de peces producidos en frigoríficos (modelo de producción agroindustrial, con balanceados con soja transgénica y maíz). Trabajan con producción propia y con aproximadamente 5.000 acuicultores<sup>31</sup>.</b>	7.000 toneladas en 2013, 14.000 toneladas proyectadas en 2018 <sup>32</sup> . 2018: 10.781 toneladas, según VMG <sup>33</sup> .	Mennopez con producción de 60 toneladas al mes (720 toneladas al año) <sup>34</sup> . Nutripez con producción de 36 toneladas al año (2015). Hildebrand con 2.500 toneladas al año, estimando el total del sector a 5.000 toneladas al año en 2014 <sup>35</sup> .
<b>Volumen de pescados de agua viva.</b>	2019, FAO – 12.000 toneladas <sup>36</sup> .	
<b>Volumen estimado pescadores.</b>	Producción promedio por pescador: 500 kg mensual, (estimación de pescadores y Mades) durante 9 meses (3 meses de veda). 5.739 pescadores registrados en el 2018 <sup>37</sup> . Total aproximado: 25.825 toneladas por año	

Fuente: elaboración propia, 2021, según varias fuentes mencionadas.

<sup>31</sup> Disponible en <http://paraguay-un-milagro-americano.blogspot.com/2015/06/frigorifico-de-pescado-crece-en-region.html>. Consultado el 16/01/2021.

<sup>32</sup> Disponible en <https://www.lanacion.com.py/2015/07/11/innovan-con-un-laboratorio-en-el-centro-de-alevinajes/>. Consultado el 16/01/2021.

<sup>33</sup> Disponible en [https://www.lanacion.com.py/negocios\\_edicion\\_impresa/2018/05/13/la-produccion-acuicola-se-quintuplico-en-la-ultima-decada/](https://www.lanacion.com.py/negocios_edicion_impresa/2018/05/13/la-produccion-acuicola-se-quintuplico-en-la-ultima-decada/). Consultado el 16/01/2021.

<sup>34</sup> Disponible en <https://infonegocios.com.py/y-ademas/menno-pez-la-empresa-con-el-90-del-mercado-de-congelados-vive-su-temporada-mas-alta-y-suele-producir-50-mas>. Consultado el 16/01/2021.

<sup>35</sup> Disponible en <https://www.ultimahora.com/la-produccion-estanques-llega-5000-toneladas-a-no-n799895.html>. Consultado el 16/01/2021.

<sup>36</sup> Disponible en [http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso\\_paraguay/es#tN700C5](http://www.fao.org/fishery/countrysector/naso_paraguay/es#tN700C5). Consultado el 16/01/2021.

<sup>37</sup> Informe del MADES en Información Pública, solicitud 17032, 2018 Disponible en <https://informacionpublica.paraguay.gov.py/portal/#!/ciudadano/solicitud/17032>. Consultado el 16/01/2021.

---

*La parte de la acuicultura de modelo de producción campesina sería entonces de **29.000 toneladas anuales**, lo que representa el **69% del consumo nacional**.*

---

Por falta de datos oficiales, se definió establecer un promedio de 35.000 toneladas anuales en totalidad, producidas en piletas (10.000 toneladas), de las cuales aproximadamente el 40% es de pequeños acuicultores y un 60% de frigoríficos, y pescadas (25.000 toneladas), considerando que los pescadores, asociados o no, tienen en realidad un modelo de producción asimilable al campesino, si bien trabajan sobre el agua y no desde la tierra: su modo de producción es familiar, dependiente de su propia mano de obra y la de su familia, trabajan con bajo nivel de tecnología, bajo nivel de capital y no son tomadores de decisión en el mercado. La parte de la acuicultura de modelo de producción campesina sería entonces de 29.000 toneladas anuales, lo que representa el 69% del consumo nacional.

### *3.2.3. Leche y productos lácteos*

Dados los datos de los cuales disponíamos, y entendiendo que la AC (agricultura campesina) realiza pocos productos procesados a partir de la leche, más allá del queso Paraguay, se optó por realizar el cálculo sobre la cantidad de leche fluida, que se consume de manera tanto líquida o como para procesamiento posterior, y sobre el queso Paraguay.

Tabla 48: ¿De dónde provienen la leche y el queso que consumimos?

Leche y productos lácteos								
Leche y productos lácteos	Producción nacional	Importación litros	Exportación	Consumo nacional	Vacas lecheras DEAg	Litros según productividad media 8 litros/día/vaca	Ajuste por RAFA-Consumo no incluido	% de la agricultura campesina
	920.000.000	522.064	nc	910.000.000	58.575	84.348.000	118.087.200	13%
Queso Paraguay	Demanda nacional ton/año (evaluación DGEEC y CAPAINLAC)	Producción total país –CAPAINLAC toneladas	% de la demanda cubierta por producción nacional	Producción registrada por la DEAg AC, en toneladas (consumo y renta)	Rendimiento promedio kg/ha (datos DCEA DC)	Total AC en toneladas	Con ajuste autoconsumo	% del consumo cubierto por AC
	24.528	19.312	79%	9.195 t		9.195	12.872	52%

Fuente: elaboración propia, 2021, según DGEEC, CAPAINLAC, MAG (DEAg y VMG).

a) Leche

Los datos utilizados fueron de SENACSA, CAPAINLAC (Cámara Paraguaya de Lácteos) y de la DEAg.

b) Queso Paraguay

Para una estimación de la proporción de la producción campesina del queso Paraguay, se revisaron dos fuentes distintas:

1. CAPAINLAC habla de un consumo de 1,8 kg de queso por cápita en 2015<sup>38</sup>. En 2017, el consumo es 6,85 kg según la misma fuente, lo cual da un consumo global anual de 47.950.000 kg anuales.

Es una estimación del consumo global de queso (incluye a todos los quesos, no existe estimación del queso Paraguay únicamente). Al mismo tiempo, el sector industrial de la misma CAPAINLAC dice dedicar 14% de la leche producida a los quesos, lo cual equivale a unos 128,8 millones de litros (con datos de 2019), de lo cual se pueden estimar: 50% = 64,4 millones de litros dedicados a la producción de queso Paraguay = 6.400.000 kg de queso Paraguay.

Se planteó como hipótesis que la mitad del queso producido a nivel industrial era queso Paraguay.

2. La otra fuente sobre consumo de queso es del análisis realizado por el ID, a partir de la Encuesta de Presupuestos Familiares.

En la tabla 5 del capítulo 8 del trabajo *Transición Nutricional* (ID, Op. Cit.) «Cambios en el consumo aparente de lácteos en hogares con niños menores de 19 años en el Paraguay: 1997-2012», se plantea un consumo promedio (de todos los quintiles promedio) de 128 cc (centímetros cúbicos) per cápita por día, con la aclaración anterior de que «para convertir gramos de queso en mililitros, se siguió las Nuevas Guías Alimentarias del Paraguay (MSPyBS, 2015) que establecen que una pieza de queso de 30 g equivale aproximadamente a una taza de 200 ml [o cc] de leche fluida entera» (p. 188). Se convirtió entonces a gramos = 19,2 g, lo cual suma (al multiplicar el número de días en el año \* 7.000.000 de habitantes y dividir por mil) 49.056.000 kg de queso consumidos anualmente, una cifra cercana a la última actualizada por CAPAINLAC.

---

<sup>38</sup> Disponible en <https://capainlac.com.py/wp-content/uploads/2015/11/INFORME-ESTADISTICO-2015.pdf>.

**Tabla 49: Desglose del cálculo de consumo y producción de queso Paraguay.**

	Demanda nacional kg o litros/año (evaluación MAG)	Producción total país en litros - fuente CAPAINLAC
Leche, fuente CAPAINLAC	910.000.000	920.000.000
Leche total lácteos, fuente EIG	1.119.090.000	920.000.000
De los productos lácteos, 14% es queso industrial		128.800.000
Quesos consumo CAPAINLAC en kg	47.950.000	
Quesos EIG, consumo aparente (128 cc*30/200 = 19,2 gramos por día per cápita)	49.056.000	
Queso Paraguay, imaginemos 50% del global		64.400.000
	24.528.000	19.312.061 kg queso industrial + AC

Fuente: elaboración propia, 2021, a partir de datos de SENACSA, CAPAINLAC y DGEEC (EIG, 2011-2012).

### 3.2.4. Frutas

Para las frutas y verduras, existen en general mayores datos de consumo y producción, siendo rubros cuya prioridad alimenticia fue asumida tanto por el MAG como por el INAN, desde la última década.

A continuación, se presentan los datos recabados en cuanto a las frutas, a través de los registros del MAG (DC, DCEA, DEAg) del SENAVE y el BCP.

Para algunos rubros, en particular los dos principales rubros de frutas exportadas del país (banana y piña), así como el limón, elegimos agrandar el alcance al estudio de registros como el del PRODERS (registro del 2017) y fundamentalmente del Centro de Comercialización para Productores Asociados (CECOPROA, 2019), que funciona en el Mercado de Abasto y tiene directa coordinación con la DC del MAG. En particular, para estos rubros, si bien la producción de renta adquirió rasgos de mejoramiento tecnológico en cuanto a uso de especie y uso de pesticidas en grandes fincas, muchos campesinos agarran estos rubros como renta principal.

Estos resultados se pueden confirmar mirando la procedencia de algunas de las frutas en el Mercado de Abasto, mayor punto de entrada de frutas y verduras al país (fuente: Anuario estadístico del DAMA, 2019):



**Tabla 50: Volumen de ingreso de banana por origen.**

Volumen de ingreso de la banana por origen	
Origen	Cantidad (%)
Alto Paraná	63,5
Amambay	0,6
Caaguazú	12,0
Canindeyú	0,9
Central	0,1
Cordillera	3,8
Concepción	1,2
Paraguarí	0,6
San Pedro	17,3
<b>Total</b>	<b>100,0</b>

Fuente: DAMA.

**Tabla 51: Volumen de ingreso de piña por origen.**

Volumen de ingreso de la piña por origen	
Origen	Cantidad (%)
Argentina	0,1
Brasil	5,6
Caaguazú	11,1
Canindeyú	2,7
Central	2,6
Concepción	1,0
Cordillera	1,7
San Pedro	75,2
<b>Total</b>	<b>100,0</b>

Fuente: DAMA.

En cuanto a los cítricos, se dimensiona la gran dependencia al mercado internacional, a pesar de una producción nacional importante, pero que muchas veces rechazada por normas estéticas, de tamaño y calidad (para su posterior industrialización):

Tabla 52: Volúmenes de ingreso de cítricos por origen.

Volumen de ingreso del limón Tahití por origen		Volumen de ingreso de la naranja por origen	
Origen	Cantidad (%)	Origen	Cantidad (%)
Concepción	20,5	Argentina	79,7
Cordillera	32,7	Brasil	2,2
Paraguari	46,7	Caaguazú	0,0
<b>Total</b>	<b>100,0</b>	Caazapá	0,1
		Central	0,0
		Cordillera	11,6
		Itapúa	6,1
		Misiones	0,1
		Paraguari	0,0
		San Pedro	0,1
		<b>Total</b>	<b>100,0</b>

Volumen de ingreso del pomelo por origen	
Origen	Cantidad (%)
Argentina	27,7
Caaguazú	4,3
Central	6,9
Concepción	5,5
Cordillera	17,2
Paraguari	21,7
San Pedro	16,7
<b>Total</b>	<b>100,0</b>

Fuente: DAMA.

---

*Se dimensiona la gran dependencia de los cítricos al mercado internacional, a pesar de una producción nacional importante, pero que muchas veces rechazada por normas estéticas, de tamaño y calidad..*

---

**Tabla 53: ¿De dónde vienen las frutas que consumimos? Síntesis de datos.**

	Demanda nacional tom/año (evaluación MAG)	Producción total país – fuente: DCEA síntesis 2019/20 toneladas	% de la demanda cubierta por producción nacional	Importación llegada al Abasto 2019 toneladas	Importación, fuente: BCP 2019 toneladas	Importación, fuente: SENAIVE 2019 en toneladas	% de la demanda cubierta por importación	Exportación BCP, toneladas	Producción registrada por la DEAg AC, en ha (consumo y renta)	Rendimiento promedio kg/ha (datos DCEA DC)	Total AC en toneladas	Con ajuste autoconsumo	% del consumo cubierto por AC	Producción de la AF (2017 RAFA CE-COPROA, PRO-DERS, ferias, DC)	% del consumo cubierto por AF
Banana	27.856	94.486	339,19%	0	64	0	0,00%	66.630	333,74	10.673	3.562	4.589	16,5%	10.348	37%
Limón	4.200	9.457	225,17%	0	2141	0	51,0%	0	7,02	20.036	141	165	3,9%	1.010	24%
Mani sin pelar (canasta DGEEC)	19.631	25.009	127,40%	0	1,4	2,4	0,0%	5.378	3035	1.000	3.035	5.855	29,8%	s/d	s/d
Naranja fresca e industrial (industrialización)	173.112	228.160	132%	25.312	25.495	0	14,7%	0	241	29.493	7.108	8.287	5%	s/d	s/d (consumo)
Pomelo (canasta DGEEC) (consumo e industrialización)	24.820	50.140	202,01%	238	356	-	1,4%	0	49,28	46.255	2.279	2.775	11,2%	s/d	s/d
Piña	83.363	85.136	102,13%	407	519	960	0,6%	2.292	539	11.920	6.425	7.334	8,8%	10990	13%
Otras frutas frescas															promedio 20%

Fuente: elaboración propia, 2021, según datos del MAG (DCEA, DEAg, DC), Municipalidad de Asunción/Abasto, CECOPROA, SENAIVE, BCP.

**Tabla 54: Síntesis de proporción de la AC en consumo de frutas.**

Rubro	Porcentaje del consumo que proviene de la AC
Banana	37%
Limón	24%
Maní sin pelar	30%
Naranja fresca (consumo e industrialización)	5%
Naranja fresca solo para consumo	6%
Pomelo (consumo e industrialización)	11,2%
Pomelo solo para consumo	41%
Piña	13%
Otras frutas frescas	Promedio 20%

Fuente: elaboración propia, 2021.

En cuanto a los cítricos, los datos de consumo nacional son los mismos en varias publicaciones. Pero las informaciones sobre los volúmenes destinados a la industrialización (principalmente, jugos) son más escasas. Se presentan en la tabla siguiente las que se pudieron encontrar (de manera a poder evaluar también el destino para jugos).

**Tabla 55: Datos de producción, importación y consumo de naranjas y pomelos.**

	Demanda nacional ton/año (evaluación MAG)	Producción total país – fuente: DCEA, síntesis 2019/20, toneladas	% de la demanda cubierta por producción nacional	Importación llegada al Abasto, 2019, toneladas	Importación fuente: BCP, 2019, toneladas
Naranja total	173.112	228.160	132%	25.312	25.495
Naranja fresca para comercialización	139.795				
Naranja para industrialización	33.317				
Pomelo total	24.820	50.140	202%	238	356
Pomelo fresco para comercialización	6.720				
Pomelo para industrialización	18.100				

Fuente: UBA, Facultad de Agronomía, Tesis<sup>39</sup>.

<sup>39</sup> Disponible en: <http://ri.agro.uba.ar/files/download/tesis/maestria/2020maifrancomarissamargarita.pdf#page=27&zoom=100,168,370>.

Por otro lado, lo más probable es que la producción de la AC sea subvalorada –en particular para autoconsumo en los territorios rurales–, ya que la presencia de cítricos en un patio, generalmente, es considerada como parte de la casa o del paisaje y no está siendo contabilizado ni registrado como producción.

Un estudio de 2011 de acción contra el hambre establece las mismas proporciones (aunque en estos años existía menos importación de naranja, en particular por las estrategias desarrolladas por la firma Frutika) y resalta los importantes volúmenes de pérdida.

«La oferta total disponible de cítricos en el mercado paraguayo durante el periodo 2007-2011 fue principalmente de origen nacional. La oferta total disponible se calculó en base a la metodología desarrollada por la FCA/JICA, 2003. Según los datos existentes y la cuantificación realizada, la oferta total disponible de los cítricos fueron: naranja 141.852 t, pomelo 23.569 t, mandarina 23.109 t y limón 4.857 t» (ACH, 2011). Por otra parte, el consumo en fresco fue determinado con base en datos del BCP y la población total del país estimada para el 2011 (DGEEC, 2008). Los porcentajes de consumo en fresco calculados sobre el volumen total disponible fueron naranja 58%, pomelo 27%, mandarina 48% y limón 81%, los porcentajes restantes se destinan a la industrialización.

**Tabla 56: Oferta total disponible (t) y destino (%) por especie cítrica, año 2011.**

Oferta total disponible (t) y destino (%) por especie cítrica. Año 2011, volumen	Naranja	Pomelo	Mandarina	Limón
Total ofertado en el país	177.484	26.188	28.886	6.071
Volumen comercializado por minoristas	115.365	13.094	18.776	3.036
Pérdida de comercialización	35.497	2.619	5.777	1.214
Otros canales	26.488	10.475	4.333	1.821
<b>Oferta total disponible</b>	<b>141.852</b>	<b>23.569</b>	<b>23.109</b>	<b>4.857</b>
Consumo per cápita (kg/mes)	1,04	0,08	0,14	0,05
Consumo en fresco nacional (t/año)	81.891	6.299	11.024	3.937
Uso industrial	59.961	17.270	12.085	920

Fuente: ACH.

El consumo per cápita es determinado en función de los datos proveídos por el BCP, y son los datos utilizados por todos los estudios hasta la fecha.

Finalmente, sobre la industrialización de los cítricos para jugo, un estudio de la UNA<sup>40</sup> resalta lo siguiente: «existen varias industrias de jugos cítricos en el país de escala media las cuales comercializan sus productos en el mercado interno y en el mercado externo. Existe un volumen de demanda de frutas para uso industrial de 33.317 toneladas anuales de naranja, 18.100 toneladas de pomelo y 298 toneladas de mandarina. Las principales demandantes son grandes empresas procesadoras como Frutika, Pulp y Trociuk. Estas empresas cuentan con cultivos propios y destinan parte de su producción al procesamiento; no obstante, debido a la capacidad instalada con que cuentan, demandan frutas, las que fueron estimadas en 9.000 toneladas anuales para Frutika y hasta 20.000 toneladas anuales por Trociuk. También existen empresas procesadoras de menor envergadura como Grupo FD, Purifru, Eco Fruta y La Sierra, que no cuentan con producción propia, abasteciéndose de mayoristas (asociaciones, cooperativas, acopiadores, etc.) para la elaboración de sus productos, constituye también una opción de salida para la producción de frutas» (Maldonado y Paredes, 2012).

Finalmente, es de resaltar que el cultivo del maní, un rubro también tradicional de la cultura campesina está cada vez más producido en cantidad por las cooperativas menonitas del Chaco, en particular la cooperativa Fernheim<sup>41</sup> (mayor productora y exportadora del país), pero en términos generales, es un rubro cuyo volumen de producción tiende a bajar en las chacras campesinas.

### *3.2.5. Hortalizas, tubérculos y legumbres*

Para las hortalizas, tubérculos (mandioca) y legumbres (poroto), se realizó el mismo análisis que para los rubros anteriores: a partir de los datos existentes de consumo o de la demanda aparente (producción nacional + importación – exportación), y de los datos existentes en el registro RAFA, se calcula la parte del consumo cubierta por la AC.

---

<sup>40</sup> El mercado cítrico en Paraguay: situación actual y tendencias.

<sup>41</sup> Disponible en <https://infonegocios.com.py/plus/mani-otra-merma-que-se-avizora-en-el-sector-productivo>. Consultado el 5/11/2020.

Tabla 57: ¿De dónde provienen las hortalizas que consumimos? Análisis de los datos.

	Demanda nacional (evaluación MAG)	Producción total país - fuente DCEA, síntesis 2019/20, toneladas	% de la demanda cubierta por producción nacional	Importación llegada al Abasto, 2019, toneladas	Importación, fuente: BCP, 2019, toneladas	Importación, fuente: SENAVE, 2019, en toneladas	% de la demanda cubierta por importación	Exportación, BCP, toneladas	Producción registrada por la DEAg AC, en ha (consumo y reña)	Rendimiento promedio kg/ha (datos DCEA DC)	Total AC en toneladas	Con ajuste autocorrimiento	% del consumo cubierto por AC	Producción de la AF (2017, RAFA, CE-COPROA, PRODERS, ferias, DC)	% del consumo cubierto por AF
Poroto seco	68.927	69.776	101%	0	182	s/d	0%	1.031	9.208	958	8.821	16.013	23%	18.249	26%
Acelga	s/d	s/d	s/d	389	s/d	483			33	16.000	660	768			
Ajo	6.205	236	4%	81	5.111	5.102	82%		9	1.364	13	16	0,25%	124	2%
Cebolla de cabeza	31.755	10.638	34%	10.960	27.916	27.903	88%	0	406	12.000	4.872	5.564	18%		
Cebolla de hoja	s/d	s/d	s/d											539	
Lechuga	6.790	s/d	s/d	868	1.326	1.525	22%	0	138	5.000	690	1.042	15%	3.661	54%
Locote verde	31.755	11.136	35%	2.881	s/d	2.621	9%	0	386	10.551	4.073	4.980	16%	4.336	14%
Mandioca (fresca)	2.691.780	3.329.331	124%	-	-	-	0	200		17.996				3.329.331	100%
Papa	36.500	3.983	11%	32.226	42.523		117%	0	119	14.379	1.711	1.783	5%	3.983	11%
Perejil	s/d	s/d				1	s/d	0						42	
Repollo	14.600	4.568	31%	764	3.840	s/d	26%	0	68	45.000	3.078	3.610	25%	3.063	22%
Tomate	74.095	53.986	73%	4.650	8.891	8.810	12%	0	625	41.000	25.625	30.955	42%	29.454	40%
Zanahoria	23.725	13.960	59%	1.078	1.597		7%	0	38	12.247	459	768	1%	2.110	9%
Zapallo	s/d	s/d		2.573	4.756			0	229	9.000	2.061	3.114			

Fuente: elaboración propia con base en datos del MAG, SENAVE, BCP, 2021.

Se han tenido varios problemas en el análisis de estos datos, los cuales se detallan a continuación.

1. Para algunos rubros (en particular los verdes y los que son producidos masivamente en la región de Central –Itá, Itauguá, J. A. Zaldívar), es muy grande la diferencia entre lo registrado como producción de la AC (RAFA) y lo producido por la AFC (en la cual se incluyen los registros del CECOPROA y otros programas como PRODERS). Por la utilidad del estudio, se consideró que, si bien Central tiene un nivel tecnológico avanzado, y se trata de territorios urbanizados que se autodenominan productores más que campesinos, por tener una producción orientada a la renta, la mayoría de los productores son aún campesinos, en cuanto a su superficie de tierra y el empleo de mano de obra familiar. Igualmente, se ponen a la vista ambos datos.
2. Existe información para la cual no existen datos de consumo en gramos o kg, en forma ajustada, ni tampoco datos de la producción nacional. Es el caso del perejil, de la acelga, la cebollita y del zapallo. Para estos, se definió aplicar porcentajes similares a otros rubros que tienen las mismas características de producción. Para la acelga, el perejil y la cebollita se definió aplicar porcentajes semejantes a la lechuga<sup>42</sup> (como parte del grupo de verdes), considerando también los niveles de importación – cuando se disponía de ellos–.

En el caso de la lechuga, casi la mitad de lo importado llega al Mercado de Abasto de Asunción (el resto llega a otros mercados del país, o directamente a empresas comercializadoras), y casi la mitad de lo consumido es producción de la AF.

---

<sup>42</sup> Disponible en <http://www.mag.gov.py/index.php/noticias/situacion-de-produccion-y-comercializacion-de-lechuga-en-paraguay>. Consultado el 16/01/2021.



**Tabla 58: Volumen de ingreso de lechuga por origen, Mercado de Abasto de Asunción, 2019.**

Volumen de ingreso de lechuga por origen		
Origen	Cantidad (kg)	%
Alto Paraná	9.592	0%
Argentina	74.189	2%
Brasil	794.141	23%
Central	2.513.941	74%
<b>Total</b>	<b>3.391.863</b>	<b>100%</b>

Fuente: DAMA.

**Tabla 59: Volumen de ingreso de lechuga repollada por origen, Mercado de Abasto de Asunción, 2019.**

Volumen de ingreso de lechuga repollada por origen		
Origen	Cantidad (kg)	%
Caaguazú	28.949	32%
Central	61.136	68%
<b>Total</b>	<b>90.085</b>	<b>100%</b>

Fuente: DAMA.

Los porcentajes del Mercado de Abasto, en lo que se refiere a la acelga, son similares, así como para el perejil y la cebollita de hoja (aunque el porcentaje de importación sea aún mayor para la cebollita, e inexistente para el perejil). Fuera de la importación, los centros de producción se sitúan en Central.

**Tabla 60: Volumen de ingreso de acelga por origen, Mercado de Abasto de Asunción, 2019.**

Volumen de ingreso de lechuga por origen		
Origen	Cantidad (kg)	%
Brasil	389.558	21%
Caaguazú	149.874	8%
Central	1.214.704	66%
Alto Paraná	14.096	1%
Paraguari	50.191	3%
Cordillera	23.083	1%
<b>Total</b>	<b>1.841.506</b>	<b>100%</b>

Fuente: DAMA.

**Tabla 61: Volumen de ingreso de cebollita de hoja por origen, Mercado de Abasto de Asunción, 2019.**

Volumen de ingreso de la cebollita de hoja por origen		
Origen	Cantidad (kg)	%
Brasil	9.655	1%
Central	1.768.008	99%
<b>Total</b>	<b>1.777.663</b>	<b>100%</b>

Fuente: DAMA.

**Tabla 62: Volumen de ingreso de perejil por origen, Mercado de Abasto de Asunción, 2019.**

Volumen de ingreso del perejil por origen		
Origen	Cantidad (kg)	%
Central	656.813	
<b>Total</b>	<b>656.813</b>	

Fuente: DAMA.

En cuanto al zapallo, tomando en cuenta que los datos del RAFA registran una producción un poco más baja que la importación (pero superior a las entradas importadas en el Mercado de Abasto), se definió considerar que la producción campesina igualaba al 50% del consumo, tomando en cuenta que este rubro sería también producido por productores de Central, en cierta medida, aunque menor. Los datos de origen del Mercado de Abasto muestran que las zonas productoras son las zonas más «campesinas»: San Pedro, Caaguazú y Concepción.

**Tabla 63: Volumen de ingreso de zapallo por origen, Mercado de Abasto de Asunción, 2019.**

Volumen de ingreso del zapallo por origen		
Origen	Cantidad (kg)	%
Argentina	25.200	1%
Brasil	2.547.360	56%
Alto Paraná	120.550	3%
Caaguazú	670.660	15%
Canindeyú	12.000	0%
Central	198.985	4%
Concepción	242.840	5%
Cordillera	127.940	3%
Itapúa	41.300	1%
Paraguarí	7.245	0%
San Pedro	581.960	13%
<b>Total</b>	<b>4.576.040</b>	<b>100%</b>

Fuente: DAMA.

- Por otro lado, para el caso del poroto, los datos del RAFA demuestran ser insuficientes: el análisis arroja un 25% del consumo proveído por la AC, mientras que casi todo el consumo es de producción nacional. Pero al mismo tiempo no se tiene registro, desde ningún espacio, de que el poroto sea producido por agricultores que no sean campesinos; al contrario, según el CAN 2008, es producido en un 85% en fincas de tamaño inferior a 20 ha, y casi en un 100% en fincas de menos de 50 ha. Es un cultivo característico de la agricultura campesina, por su gran necesidad de cuidados culturales y delicadeza para la cosecha y, por lo tanto, de mano de obra. Los acopiadores buscan directamente en finca. Por lo tanto, se eligió en este caso los datos del CAN 2008.

4. Se debe remarcar el impacto de la importación: si la AC generalmente no cubre más del 50% del consumo, en muchos casos, más del 20% del consumo depende de la importación, llegando a más del 80% en caso de la cebolla, la papa y el ajo.
5. Finalmente, se ve netamente el peso del contrabando, en particular en el caso de la zanahoria y el tomate:

**Tabla 64: Desequilibrios en el abastecimiento del consumo, posiblemente por contrabando.**

	Consumo en toneladas	Producción nacional (AC, AFC, todos modos de producción) según DCEA	Importación (BCP)	Exportación	Diferencia para cubrir consumo (contra-bando)	% de posible contrabando, en función al consumo
Tomate	74.095	53.986	8.891	0	11.218	15%
Zanahoria	23.725	13.960	1.597	0	8.168	34%
Locote	31.755	11.136	2.881	0	17.738	56%

Fuente: elaboración propia, 2021.

El contrabando es un enorme problema en los circuitos de producción y comercialización, que entra a competir directamente con los más desprotegidos, los campesinos, porque alimenta la especulación sobre el precio. Cada año, tomateros campesinos de Caaguazú están obligados a vender su producto por debajo del costo de producción y terminan tirando parte de su producción como forma de protesta.

Se presenta a continuación un cuadro de síntesis de la producción campesina de hortalizas, legumbres y tubérculos (por los que están en la canasta de alimentos) y su proporción de abastecimiento de la demanda nacional, con las aclaraciones ya realizadas.

---

*El contrabando es un enorme problema. Cada año, tomateros campesinos de Caaguazú están obligados a vender su producto por debajo del costo de producción y terminan tirando parte de su producción como forma de protesta.*

---

**Tabla 65: Síntesis sobre origen AC / Importación para hortalizas, tubérculos y legumbres.**

Rubro	% de abastecimiento del consumo nacional por parte de la AC	% de abastecimiento del consumo nacional por la importación
Poroto seco	85%	0%
Acelga	54%	s/d
Ajo	2%	82%
Cebolla de cabeza	18%	88%
Cebolla de hoja	54%	s/d
Lechuga	54%	22%
Locote verde	14%	9%
Mandioca (fresca)	100%	0%
Papa	11%	117%
Perejil	54%	s/d
Repollo	22%	26%
Tomate	40%	12%
Zanahoria	9%	7%
Zapallo	50%	S/d

Fuente: elaboración propia, 2021.

#### a) El azúcar

En cuanto al azúcar, si bien se cuenta con muchos datos sobre los niveles de contrabando<sup>43</sup>, la estimación de la producción es difícil: efectivamente, lo que contabiliza el MAG son los volúmenes, superficies y rendimiento de la caña de azúcar, pero sin realizar la correlación con la producción de azúcar.

La caña de azúcar cultivada en Paraguay tiene tres destinos: la fabricación de alcohol, la fabricación de azúcar y la melaza para miel de caña.

A partir de ahí, se recolectaron datos de diversas fuentes para evaluar los volúmenes producidos por cada modelo de producción.

<sup>43</sup> Disponible en <https://www.lanacion.com.py/politica/2020/07/06/contrabando-de-azucar-los-allanamientos-son-solo-para-las-fotos/>. Consultado el 11/10/2020.

**Tabla 66: Producción y consumo de azúcar.**

Producción de etanol en litros, según MIC 2020 <sup>44</sup>	540.000.000
Según MIC, 19% de etanol proviene de la caña. Litros de etanol provenientes de la caña	102.600.000
Litros de etanol / toneladas de caña	58,75
Toneladas de caña dedicadas al alcohol	1.746.382,98
Exportación de azúcar 2019, BCP, en toneladas	64.759
Caña de azúcar DCEA 2019-2020, toneladas	7.430.975
Toneladas de caña para azúcar	5.684.592
Producción en kg de azúcar (90 kg de azúcar por tonelada de azúcar)	511.613.282
Hectáreas correspondientes	105.000
Exportación 2017 de azúcar orgánica Rediex	86.375
Producción de azúcar, Centro Azucarero Paraguayo, en toneladas	90.000
Toneladas de azúcar orgánica producida (aprox.) en 2017	98.446
Consumo nacional estimado en toneladas	140.000
Azúcar local convencional consumida en toneladas	127.929
Azúcar orgánica consumida aquí, agricultura campesina	12.071
Rendimiento caña azúcar toneladas/hectáreas	70,771
Importación de azúcar (toneladas de contrabando estimadas, según MIC)	95.000
Plantas rendimiento caña	80 t/ha
Pequeños productores rendimiento	45 t/ha
Número de ha cultivadas de caña, DEAg, RAFA	2923 has
Equivalente a la producción de azúcar no orgánica de DEAg en toneladas	12.496
Total proveniente de la AC (orgánica + convencional)	24.564
% del azúcar consumido en Paraguay proveniente de la AC	17,5%

Fuente: elaboración propia con base en datos del MIC, MAG, BCP, JICA, 2021.

<sup>44</sup> Dato del MIC a partir de <https://www.ip.gov.py/ip/mic-registro-record-en-la-comercializacion-de-alcohol/>. Consultado el 11/10/2020.

<sup>45</sup> Disponible en <https://www.lanacion.com.py/negocios/2021/01/07/zafra-2020-de-cana-molida-llego-a-400-mil-toneladas-y-beneficio-a-30-mil-familias/>. Consultado el 10/01/2021.

Los datos utilizados en la tabla provienen de distintas fuentes: IICA<sup>46</sup>, el MIC (informe mencionado en el diario *La Nación* de diciembre de 2020<sup>47</sup>), un informe del ID/JICA<sup>48</sup> y los datos del MAG (DCEA, DEAg).

A partir de los datos existentes de registro de consumo, producción e importación (en particular, contrabando), se llega a la estimación siguiente: 17,5% de lo consumido proviene de la AC. Es importante remarcar que:

- La producción de azúcar orgánica, la cual es a 100% producida por la AC, en su mayoría va a la exportación (solo un 12% se consume a nivel nacional).
- Si bien se registra una alta producción de azúcar en Paraguay, se registran también muchas entradas de azúcar de contrabando<sup>49</sup> y <sup>50</sup> (de Brasil y Argentina), lo cual perjudica no solo la calidad de lo consumido, sino también, sobre todo, la producción local de azúcar, en particular a nivel

---

<sup>46</sup> En el territorio nacional, se utilizan alrededor de 82.000 hectáreas para la producción de caña de azúcar, de las cuales se calcula que un 33% corresponde a la producción de alcohol, 62% para azúcar y 5% para miel (faltaría una pequeña parte para forraje). En: <http://repiica.iica.int/docs/B0719e/B0719e.PDF> (IICA, 2008)

<sup>47</sup> El informe también detalla el total de ventas, siendo 89% alcohol anhidro y 11% alcohol hidratado; mientras que un 34% fue venta por exportación y un 66% venta interna. Señala además que el 19% del alcohol vendido proviene de la materia prima caña de azúcar y 81% tiene como materia prima el cereal. Disponible en <https://www.lanacion.com.py/negocios/2020/12/24/reportan-record-en-la-comercializacion-de-etanol-en-noviembre/>. Consultado el 29/12/2020.

<sup>48</sup> En general, los rendimientos industriales son similares entre las industrias paraguayas. Se estima un rendimiento promedio de 90 kg de azúcar orgánico o 100 kg de azúcar convencional por cada tonelada de caña de azúcar. De los subproductos, se puede agregar a estos rendimientos unos 10 litros de etanol. *Estudio de Recopilación de Datos sobre Cultivos Potenciales para Exportación, Producidos por Pequeños Productores en el Paraguay (Fase II)*. Autores: Econ. Víctor I. Vázquez Aranda (coordinador), Ing. Agr. Rafael Delgado, Lic. Adela de Dubini, Ing. Jessica Caballero. ID, 2013. Disponible en [https://www.jica.go.jp/paraguay/espanol/office/others/c8h0vm0000ad5gke-att/info\\_02\\_02.pdf](https://www.jica.go.jp/paraguay/espanol/office/others/c8h0vm0000ad5gke-att/info_02_02.pdf). Consultado el 29/12/2020.

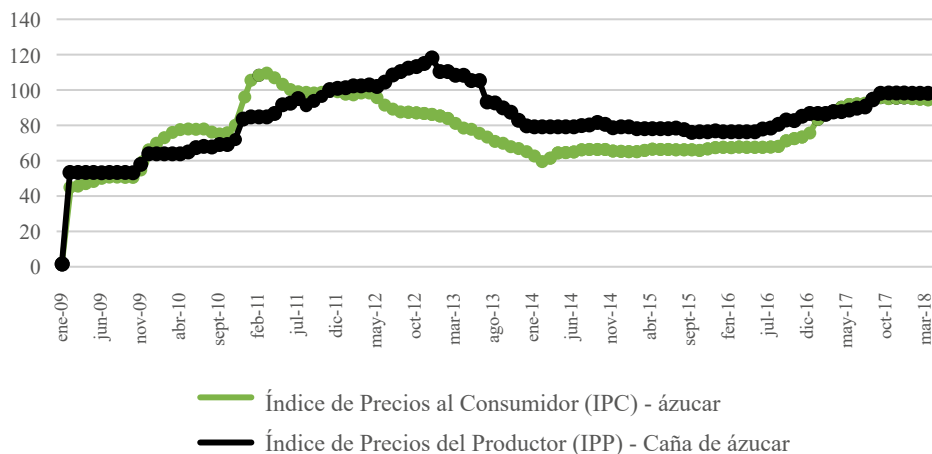
<sup>49</sup> «En cuanto a las ventas a nivel nacional, Felippo acotó que no existe tanto movimiento porque el azúcar de contrabando cubre toda la demanda, manteniendo a la producción nacional lejos del 40% que toma de la demanda en los mejores tiempos para la materia prima. “La azúcar orgánica no tiene un mercado abundante, pero Paraguay vende a EEUU, Europa y Japón; de hecho, nuestro país fue uno de los primeros productores de azúcar orgánica del mundo”, recordó». Disponible en <https://infonegocios.com.py/nota-principal/paraguay-exportara-azucar-organica-por-valor-us-36-millones-a-china-taiwan>. Consultado el 11/11/2020.

<sup>50</sup> Disponible en <https://www.abc.com.py/nacionales/el-70-del-azucar-en-paraguay-es-de-contrabando-1206101.html>. Consultado el 11/11/2020.

de los precios que se pagan al productor de caña —las fábricas siguen siendo parte del esquema especulativo—. Los cañicultores campesinos regularmente se manifiestan para exigir la intervención del gobierno para encarar negociaciones y garantizar un precio mínimo (aunque no justo), siendo las azucareras las tomadoras de decisión, en particular la empresa encargada de esta materia prima: pública: Petropar.

En el gráfico a continuación, se puede observar que los índices de precios (al productor y al consumidor) siguen una evolución similar, aunque no sincronizada en el tiempo. En el periodo 2011-2012 es cuando se logró el aumento de los precios al productor, mientras iban bajando los precios de mercado.

**Gráfico 24: Evolución del IPC e IPP en lo que respecta al azúcar.**



Fuente: elaboración propia, 2021, según BCP.

El mercado interno podría entonces absorber un margen substancial de crecimiento de la producción de azúcar convencional y orgánica (de mayor calidad nutricional y de mayor calidad productiva), si se aplicaran con mayor fuerza los controles aduaneros. Según el Censo Agropecuario Nacional de 2008, el 40% de la producción cañera proviene de campesinos con fincas menores a 20 hectáreas.

Finalmente, la situación de contrabando —muchas veces presentada como impuesta por los países de afuera, cuando en realidad el mercado del contrabando es una realidad deseada y orquestada por actores de la industria— es parte



de un esquema especulativo para los controles de mercado, llevando a una total desconexión entre la producción y el consumo, tanto para la azúcar blanca como para la azúcar orgánica.

#### b) La yerba mate

La yerba mate, al igual que el azúcar, es uno de los pocos rubros con producción orgánica –por parte de la agricultura campesina–, y es también un rubro golpeado por los precios bajos al productor y el contrabando. Según el CAN 2008, casi 50% de la población productora de yerba mate tiene menos de 20 ha.

La estimación del consumo de yerba mate se realizó a partir de los datos de la DC/MAG: 9,5 kg per cápita. Igualmente, se estima que un 15% de este volumen ya es de distintas hierbas agregadas por las industrias acopiadoras empaquetadoras.

También se estima, desde la misma fuente, que un 20% de la yerba comercializada es producto del contrabando, en cuanto a palitos que vienen a muy bajo costo y son agregados a la yerba (hojas) de producción paraguaya. Es un rubro muy especulativo, en el cual mucha producción es guardada o tirada por los precios bajos practicados por las industrias acopiadoras y por el impacto del contrabando. Se definió para este rubro –el cual es tradicional y focalizado territorialmente–, considerar el total de la AF, siendo el modo de producción campesina en todo el país: 59% del consumo.

#### c) Miel

A partir, principalmente, de las informaciones entregadas por el VMG, se llegó a la estimación de un 20% del consumo realizado por la agricultura campesina e indígena.

**Tabla 67: Estimaciones de la producción de miel por la agricultura campesina e indígena.**

	Consumo estimado	Producción nacional	Importación (BCP)	Producción campesina e indígena	% del consumo producido por AC y AI
Miel	3.000	1.000	11	600	20%

Fuente: elaboración propia, 2021, según datos VMG y BCP.

La importación no cubre la diferencia entre producción y consumo. Desde el VMG, se alegan dos causas: la producción local (campesina e indígena) no registrada, y el contrabando –sin que haya registros que permitan adelantar cifras–. La miel es un rubro con bastante expansión<sup>51</sup>, tanto a nivel indígena como a nivel *farmer*<sup>52</sup> (en complemento con otras actividades de renta).

#### d) Yervas medicinales para tereré y mate

Los yuyos frescos son recolectados por las yuyeras y mujeres campesinas, por lo tanto, se consideran provenientes de la agricultura campesina en un 100%.

En cuanto a las yerbas medicinales secas, comercializadas en mercados, despensas y supermercados, provienen tanto de los «departamentos típicos de minifundios del Paraguay, como Central, Cordillera y Paraguarí, que constituyen los principales lugares de donde se extraen las plantas medicinales y aromáticas para su comercialización en el mercado del Gran Asunción. Esta extracción sin reposición, así como el avance del proceso de urbanización, hacen que muchas especies se encuentren en peligro de extinción. (...) También, en los departamentos de Central, Guairá, Cordillera y Paraguarí existen viveristas y productores de flores de corte y plantas ornamentales, que cultivan plantas medicinales y aromáticas para su consumo propio y comercialización en pequeñas escalas a nivel de fincas. En San Pedro, Canindeyú, Itapúa y Alto Paraná se concentran los mayores productores comerciales. San Pedro concentra la mayor superficie cultivada con 6.176 ha, seguido por Itapúa (747 ha), Canindeyú (726 ha), Caaguazú (551 ha) y Alto Paraná (530 ha), entre los más importantes» (Fretes, 2010).<sup>53</sup>

No hay registro claro sobre los modos de producción, pero aún en las fincas comerciales (Hierbapar, por ejemplo), trabajan agricultores campesinos desde la modalidad de changas.

Se considera, entonces, que el porcentaje producido por la AC es equivalente a otros rubros cultivados en huertas y a nivel de Central y en pequeñas fincas (verdeos), por lo que retomaremos la misma cifra de 54%.

---

<sup>51</sup> Disponible en <https://www.abc.com.py/edicion-impresia/interior/2020/06/06/interesante-demanda-de-la-miel-de-abeja/>. Consultado el 15/12/2020.

<sup>52</sup> Disponible en <https://infonegocios.com.py/infoganaderia/apicultura-con-15-000-productores-es-uno-de-los-rubros-de-mayor-crecimiento-en-paraguay>. Consultado el 15/12/2020.

<sup>53</sup> Disponible en [https://www.usaid.gov/sites/default/files/documents/1862/plantas\\_medicinales.pdf](https://www.usaid.gov/sites/default/files/documents/1862/plantas_medicinales.pdf). Consultado el 15/12/2020.

e) Comidas preparadas y otros

En cuanto a las comidas preparadas, los porcentajes son muy distintos según los tipos de plato. Se definió aplicar el porcentaje del global de la canasta (en promedio): unos 18,58%.

Para las mermeladas de frutas (guayaba, frutilla, otros), en su mayoría están realizadas con frutas producidas en fincas modelo de producción campesina, por lo tanto, se definió aplicar el porcentaje de 72%, calculado según se detalla en la tabla a continuación:

**Tabla 68: Porcentaje de producción de la AC en la mermelada.**

Mermelada (receta promedio)	Fruta (guayaba, frutilla)	Azúcar	Limón	Total
Gramos	1.000	500	30	1.530
% del total	65%	33%	2%	100%
% de cada rubro producido por la AC	100%	17,5%	27%	
% de lo producido por la AC en la mermelada	65%	6%	1%	72%

Fuente: elaboración propia, 2021.

Para helados y dulce de leche:

**Tabla 69: Porcentaje de producción de la AC en el dulce de leche.**

Dulce de leche	Leche	Azúcar	Bicar-bonato	Vainilla	Total
Gramos	1.200	350	5	10	1.565
% del total	77%	22%	0%	1%	100%
% de cada rubro producido por la AC	13%	17,50%	0	0	
% de lo producido por la AC en el dulce de leche	10%	4%	0%	0%	14%

Fuente: elaboración propia, 2021.

**Tabla 70: Porcentaje de producción de la AC en el helado de crema.**

Helado de crema	Azúcar	Huevo	Leche	Crema de leche	Fécula maíz	Total
Gramos	250	520	1.200	150	15	2.135
% del total	12%	24%	56%	7%	1%	100%
% de cada rubro producido por la AC	17,50%	2%	13%	13%	19%	
% de lo producido por la AC en el helado	2,05%	0,49%	7,31%	0,91%	0,13%	11%

Fuente: elaboración propia, 2021.

En cuanto a las conservas, se tomaron los porcentajes de las verduras ya calculados, cuando correspondían.

### **3.3. Síntesis sobre consumo de alimentos provenientes de la agricultura campesina**

Finalmente, para llegar a porcentajes promedios de lo proveniente de la agricultura campesina en nuestros platos, para el conjunto de las canastas –salvando los límites de este estudio– se fueron aplicando los porcentajes por rubro, según la proporción de cada uno de ellos en las estructuras de las canastas, ajustando en ciertos casos los porcentajes correspondientes a la población rural, debido a los rasgos ya identificados en el inicio de este trabajo, para los rubros siguientes: frutas, ciertas hortalizas, queso Paraguay y algunos alimentos preparados, que han quedado de la siguiente manera:

**Tabla 71: Porcentaje de producción de la AC en la empanada, a nivel rural y urbano.**

Empanada de carne	Harina de trigo	Huevo	Accite	Leche	Cebolla	Came	Locote	Ajo	Perejil	Especies y sal	Total
Gramos	500	180	100	20	150	500	50	30	10	10	1.550
% del total	32%	12%	6%	1%	10%	32%	3%	2%	1%	1%	100%
% de cada rubro producido por la AC	0	2%	0%	13%	17,5%	10%	16%	2,0%	54%	0%	-
% de lo producido por la AC en la empanada	0	0,2%	0,0%	0,2%	1,7%	3,2%	0,5%	0,0%	0,3%	0,0%	6,2%
<b>A nivel rural</b>											
% de cada rubro producido por la AC	0	100%	0%	100%	17,5%	50%	100%	2,00%	100%	0%	-
% de lo producido por la AC en la empanada	0	11,6%	0,0%	1,3%	1,7%	16,1%	3,2%	0,0%	0,6%	0,0%	34,6%

Fuente: elaboración propia, 2021.

**Tabla 72: Porcentaje de producción de la AC en la tortilla, a nivel rural y urbano.**

Tortilla (receta promedio)	Harina de trigo	Huevo	Accite	Leche	Cebollita	Queso	Total
Gramos	100	130	150	150	20	200	750
% del total	13%	17%	20%	20%	3%	27%	100%
% de cada rubro producido por la AC	0	2%	0%	13%	53%	52%	
% de lo producido por la AC en la tortilla	0%	0%	0%	3%	1%	14%	18%
<b>A nivel rural</b>							
% de cada rubro producido por la AC	0%	100%	0%	100%	100%	100%	
% de lo producido por la AC en la tortilla	0%	17%	0%	20%	3%	27%	67%

Fuente: elaboración propia, 2021.

También se ajustó, para la población rural, la procedencia de la carne vacuna: promedio de 53%, según análisis de Caputo.

**Tabla 73: Disponibilidad de ganadería en la chacra en territorios campesinos.**

Disponibilidad de ganadería en la chacra (cabezas de ganado)	Zona productiva del país Agronegocios	Asentamientos antiguos	Asentamientos recientes	Ganadera	Chaco	Total %
Ninguna	34,2	43,8	56,2	57,5	50,4	46,7
Entre 1 y 3	40,5	34	33,6	29,9	22,8	33,2
Entre 4 y 6	17,9	13,9	6,2	8	20,3	18,3
Entre 7 y 9	2,6	2,1	2,1	2,3	0	1,2
10 y más	4,7	6,3	2,1	2,3	6,5	2
<b>Total</b>	<b>99,9</b>	<b>100,1</b>	<b>100,2</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>101,4</b>

Fuente: elaboración propia, 2021, según Caputo (2012).

Tabla 74: ¿Cuánto de lo que comemos proviene de la AC?

Agrupación, grupo, subgrupo, producto o artículo	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, promedio nacional	Estructura de canasta BCP, 2017	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta BCP	Canasta DGEEC de pobres urbanos en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, urbanos	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, a nivel rural	Canasta DGEEC de pobres rurales en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, rurales
<b>Cereales y derivados</b>	<b>7,71%</b>	<b>11,81%</b>	<b>0,39%</b>	<b>21,30%</b>	<b>0,14%</b>	<b>9,60%</b>	<b>19,33%</b>	<b>1,66%</b>
<b>Productos panificados</b>	<b>4,27%</b>	<b>8,23%</b>	<b>0,16%</b>	<b>14,32%</b>	<b>0,07%</b>	<b>5,98%</b>	<b>10,41%</b>	<b>0,36%</b>
Pan Felipe	0,00%	1,08%	0,00%	1,00%	0,00%	0%	0,00%	0,00%
Pan de sandwich	0,00%	0,24%	0,00%	0,00%	0,00%	0%	0,00%	0,00%
Pancito de Viena	0,00%	0,21%	0,00%	0,00%	0,00%	0%	0,00%	0,00%
Pan francés	0,00%	0,18%	0,00%	0,00%	0,00%	0%	0,00%	0,00%
Galleta con grasa	0,00%	2,71%	0,00%	6,12%	0,00%	0%	3,70%	0,00%
Galleta molida	0,00%	-	-	2,17%	0,00%	0%	1,54%	0,00%
Palito	0,00%	0,14%	0,00%	0,00%	0,00%	-	-	-
Chipa de almidón	57,00%	0,15%	0,09%	0,00%	0,00%	100%	-	-
Coquito	0,00%	0,35%	0,00%	1,76%	0,00%	0%	2,96%	0,00%
Empanada de carne	6,20%	1,17%	0,07%	1,05%	0,07%	34,60%	0,60%	0,21%
Galletita integral	0,00%	0,40%	0,00%	0,24%	0,00%	0%	0,34%	0,00%
Galletitas sin relleno	0,00%	0,16%	0,00%	0,16%	0,00%	0%	0,16%	0,00%
Galletitas rellenas	0,00%	0,40%	0,00%	0,62%	0,00%	0%	0,41%	0,00%
Masitas	0,00%	0,47%	0,00%	0,14%	0,00%	0%	0,21%	0,00%
Rosquitas	0,00%	0,15%	0,00%	0,20%	0,00%	0%	0,28%	0,00%

Agrupación, grupo, subgrupo, producto o artículo	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, promedio nacional	Estructura de canasta BCP, 2017	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta BCP	Canasta DGEEC de pobres urbanos en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, urbanos	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, a nivel rural	Canasta DGEEC de pobres rurales en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, rurales
Torta entera	0,00%	0,17%	0,00%	0,00%	0,00%	0%	0,00%	0,00%
Disco para empanada	0,00%	0,17%	0,00%	0,60%	0,00%	0%	0,00%	0,00%
Prepiza	0,00%	0,06%	0,00%	0,25%	0,00%	0%	0,00%	0,00%
Tortilla (canasta DGEEC)	18,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	67%	0,23%	0,15%
<b>Harinas</b>	<b>38,67%</b>	<b>0,85%</b>	<b>0,22%</b>	<b>2,38%</b>	<b>0,08%</b>	<b>65,67%</b>	<b>4,06%</b>	<b>1,31%</b>
Almidón de mandioca	97,00%	0,17%	0,17%	0,00%	0,00%	97%	0,00%	0,00%
Harina de maíz	19,00%	0,27%	0,05%	0,41%	0,08%	100%	1,31%	1,31%
Harina de trigo	0,00%	0,41%	0,00%	1,97%	0,00%	0%	2,76%	0,00%
<b>Pastas alimenticias y arroz</b>	<b>3,67%</b>	<b>2,45%</b>	<b>0,01%</b>	<b>4,60%</b>	<b>0,00%</b>	<b>3,67%</b>	<b>4,85%</b>	<b>0,00%</b>
Fideo	0,00%	1,49%	0,00%	2,60%	0,00%	0%	3,03%	0,00%
Ñoquis (frescos)	11,00%	0,10%	0,01%	0,00%	0,00%	11,00%	-	-
Arroz	0,00%	0,85%	0,00%	1,99%	0,00%	0%	1,83%	0,00%
<b>Otros cereales</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,29%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>
Cereales para el desayuno	0,00%	0,16%	0,00%	-	-	-	-	-
Granolas y avenas listas para consumir	0,00%	0,12%	0,00%	-	-	-	-	-
<b>Carnes</b>	<b>20,53%</b>	<b>29,00%</b>	<b>3,96%</b>	<b>24,19%</b>	<b>2,96%</b>	<b>40,17%</b>	<b>22,09%</b>	<b>11,91%</b>
<b>Carnes vacunas</b>	<b>10,00%</b>	<b>19,03%</b>	<b>1,90%</b>	<b>16,26%</b>	<b>1,63%</b>	<b>53,00%</b>	<b>15,18%</b>	<b>8,05%</b>
Bola de lomo	10,00%	0,76%	0,08%	0,00%	0,00%	0%	0,00%	0,00%



Agrupación, grupo, subgrupo, subproducto o artículo	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, promedio nacional	Estructura de canasta BCP, 2017	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta BCP	Canasta DGEEC de pobres urbanos en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, urbanos	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, a nivel rural	Canasta DGEEC de pobres rurales en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, rurales
Camaza de 2da.	10,00%	1,81%	0,18%	4,58%	0,46%	53%	1,95%	1,03%
Camaza blanca	10,00%	0,81%	0,08%	0,00%	0,00%		0,00%	0,00%
Camaza negra o de Ira.	10,00%	4,69%	0,47%	3,53%	0,35%	53%	3,18%	1,69%
Came molida de Ira.	10,00%	0,66%	0,07%	0,00%	0,00%		0,00%	0,00%
Came molida de 2da.	10,00%	0,18%	0,02%	0,62%	0,06%		0,00%	0,00%
Colita cuadril	10,00%	0,20%	0,02%	0,00%	0,00%		0,00%	0,00%
Costilla de Ira.	10,00%	4,65%	0,46%	0,00%	0,00%		0,00%	0,00%
Costilla de 2da.	10,00%	0,29%	0,03%	0,00%	0,00%		0,00%	0,00%
Falda	10,00%	0,17%	0,02%	0,00%	0,00%		0,00%	0,00%
Lomo	10,00%	0,40%	0,04%	0,00%	0,00%		0,00%	0,00%
Paleta	10,00%	0,38%	0,04%	0,00%	0,00%		0,00%	0,00%
Peceto	10,00%	0,20%	0,02%	0,00%	0,00%		0,00%	0,00%
Puchero de Ira.	10,00%	0,94%	0,09%	3,08%	0,31%	53%	7,21%	3,82%
Puchero de 2da.	10,00%	0,38%	0,04%	4,45%	0,45%	53%	2,84%	1,51%
Rabadilla	10,00%	0,76%	0,08%	0,00%	0,00%		0,00%	0,00%
Tapa cuadril	10,00%	0,28%	0,03%	0,00%	0,00%		0,00%	0,00%
Vacío	10,00%	1,47%	0,15%	0,00%	0,00%		0,00%	0,00%

Agrupación, grupo, subgrupo, producto o artículo	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, promedio nacional	Estructura de canasta BCP, 2017	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta BCP	Canasta DGEEC de pobres urbanos en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, urbanos	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, a nivel rural	Canasta DGEEC de pobres rurales en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, rurales
<b>Carne de cerdo</b>	<b>66,00%</b>	<b>0,93%</b>	<b>0,61%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>66,00%</b>	<b>0,22%</b>	<b>0,22%</b>
Costeleta de cerdo	66,00%	0,18%	0,12%	0,00%	0,00%		0,00%	0,00%
Costilla de cerdo	66,00%	0,41%	0,27%	0,00%	0,00%	100%	0,22%	0,22%
Cuarto de cerdo	66,00%	0,18%	0,12%	0,00%	0,00%		0,00%	0,00%
Paleta de cerdo	66,00%	0,17%	0,11%	0,00%	0,00%		0,00%	0,00%
<b>Carne de aves</b>	<b>8,00%</b>	<b>4,28%</b>	<b>0,34%</b>	<b>5,53%</b>	<b>0,85%</b>	<b>8,00%</b>	<b>5,56%</b>	<b>3,47%</b>
Alitas de pollo	8,00%	0,29%	0,02%		0,00%		0,00%	0,00%
Gallina o pollo casero (canasta DGEEC)	100,00%	-	-	0,44%	0,44%	100%	3,28%	3,28%
Pollo entero industrializado	8,00%	1,17%	0,09%	2,41%	0,19%	8%	0,86%	0,07%
Muslo de pollo	8,00%	1,24%	0,10%	1,84%	0,15%	8%	1,18%	0,09%
Pechuga de pollo	8,00%	1,44%	0,12%	0,00%	0,00%		0,00%	0,00%
Puchero de pollo	8,00%	0,14%	0,01%	0,84%	0,07%	8%	0,24%	0,02%
<b>Menudencias vacunas</b>	<b>10,00%</b>	<b>0,35%</b>	<b>0,04%</b>	<b>0,86%</b>	<b>0,09%</b>	<b>10,00%</b>	<b>0,71%</b>	<b>0,07%</b>
Hígado	10,00%	0,18%	0,02%	0,50%	0,05%	10%	0,52%	0,05%
Mondongo	10,00%	0,17%	0,02%	0,36%	0,04%	10%	0,19%	0,02%
<b>Embutidos, carnes conservadas y otros derivados de carne</b>	<b>22,00%</b>	<b>4,41%</b>	<b>1,06%</b>	<b>1,54%</b>	<b>0,40%</b>	<b>26,00%</b>	<b>0,41%</b>	<b>0,11%</b>
Chorizo	26,00%	1,94%	0,51%	0,55%	0,14%		0,00%	0,00%

Agrupación, grupo, subgrupo, producto o artículo	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, promedio nacional	Estructura de canasta BCP, 2017	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta BCP	Canasta DGEEC de pobres urbanos en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, urbanos	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, a nivel rural	Canasta DGEEC de pobres rurales en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, rurales
Fiambre	26,00%	0,46%	0,12%	0,56%	0,15%	26%	0,41%	0,11%
Hamburguesa de carne vacuna	10,00%	0,38%	0,04%	0,00%	0,00%	-	-	-
Jamón cocido	26,00%	0,32%	0,08%	0,00%	0,00%	-	-	-
Jamonada	26,00%	0,27%	0,07%	0,00%	0,00%	-	-	-
Milanesa para freír	10,00%	0,14%	0,01%	0,00%	0,00%	-	-	-
Pancho	26,00%	0,80%	0,21%	0,43%	0,11%	-	-	-
Paté de hígado	26,00%	0,10%	0,03%	0,00%	0,00%	-	-	-
<b>Pescados</b>	<b>34,50%</b>	<b>0,72%</b>	<b>0,22%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>
<b>Carne fresca de pescado</b>	<b>69,00%</b>	<b>0,31%</b>	<b>0,22%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>
Pescado fresco entero	69,00%	0,16%	0,11%	0,00%	-	-	-	-
Pescado fresco trozado o rodajas	69,00%	0,16%	0,11%	0,00%	-	-	-	-
<b>Pescados en conserva</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,41%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>
Atún en conserva en agua	0,00%	0,20%	0,00%	0,00%	-	-	-	-
Atún en conserva en aceite	0,00%	0,20%	0,00%	0,00%	-	-	-	-
<b>Productos lácteos, quesos y huevos</b>	<b>17,68%</b>	<b>15,00%</b>	<b>2,28%</b>	<b>18,08%</b>	<b>3,78%</b>	<b>44,25%</b>	<b>19,21%</b>	<b>13,40%</b>
<b>Leche líquida</b>	<b>13,00%</b>	<b>7,26%</b>	<b>0,93%</b>	<b>11,52%</b>	<b>1,50%</b>	<b>34,75%</b>	<b>11,49%</b>	<b>7,29%</b>
Leche fresca	13,00%	-	-	3,39%	0,44%	100%	6,66%	6,66%
Leche larga vida o UAT	13,00%	4,02%	0,52%	1,74%	0,23%	13%	0,84%	0,11%

Agrupación, grupo, subgrupo, subproducto o artículo	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, promedio nacional	Estructura de canasta BCP, 2017	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta BCP	Canasta DGEEC de pobres urbanos en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, urbanos	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, a nivel rural	Canasta DGEEC de pobres rurales en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, rurales
Leche pasteurizada	13,00%	2,86%	0,37%	5,21%	0,68%	13%	1,24%	0,16%
Leche de soja saborizada	0,00%	0,10%	0,00%	0,00%	0,00%		0,00%	0,00%
Leche chocolatada	13,00%	0,28%	0,04%		0,00%		0,00%	0,00%
Vaso de leche (canasta DGEEC)	13,00%	-	-	1,19%	0,15%	13%	2,74%	0,36%
<b>Otras leches</b>	<b>6,50%</b>	<b>0,99%</b>	<b>0,09%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>
Leche en polvo instantánea	13,00%	0,67%	0,09%	0,00%	-		-	-
Leche en polvo para bebé	0,00%	0,32%	0,00%	0,00%	-		-	-
<b>Otros productos lácteos</b>	<b>13,00%</b>	<b>2,61%</b>	<b>0,34%</b>	<b>2,12%</b>	<b>0,28%</b>	<b>13,00%</b>	<b>1,06%</b>	<b>0,14%</b>
Yogur entero	13,00%	1,77%	0,23%	2,12%	0,28%	13%	1,06%	0,14%
Yogur dietético	13,00%	0,16%	0,02%	-	-		-	-
Bebida láctea a base de leche	13,00%	0,55%	0,07%	-	-		-	-
Crema de leche	13,00%	0,13%	0,02%	-	-		-	-
<b>Quesos</b>	<b>20,80%</b>	<b>2,75%</b>	<b>0,89%</b>	<b>1,69%</b>	<b>0,88%</b>	<b>30,40%</b>	<b>2,06%</b>	<b>2,06%</b>
Queso Paraguay o fresco	52,00%	1,36%	0,71%	1,69%	0,88%	100%	2,06%	2,06%
Queso de sándwich	13,00%	1,04%	0,13%	-	-	13,00%	-	-
Queso mozzarella	13,00%	0,21%	0,03%	-	-	13,00%	-	-
Queso rallado	13,00%	0,14%	0,02%	-	-	13,00%	-	-
Queso dietético	13,00%	-	-	-	-	13,00%	-	-

Agrupación, grupo, subgrupo, producto o artículo	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, promedio nacional	Estructura de canasta BCP, 2017	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta BCP	Canasta DGEEC de pobres urbanos en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, urbanos	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, a nivel rural	Canasta DGEEC de pobres rurales en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, rurales
Huevos	51,00%	1,38%	0,03%	2,75%	1,13%	51,00%	4,60%	3,91%
Huevo de gallina	2,00%	1,38%	0,03%	1,65%	0,03%	2%	0,70%	0,01%
Huevo de gallina casera (canasta DGEEC)	100,00%	0,00%	0,00%	1,10%	1,10%	100%	3,90%	3,90%
<b>Aceites y mantecas</b>	<b>11,29%</b>	<b>1,34%</b>	<b>0,02%</b>	<b>3,09%</b>	<b>0,35%</b>	<b>16,50%</b>	<b>3,60%</b>	<b>0,00%</b>
<b>Aceites</b>	<b>13,20%</b>	<b>1,12%</b>	<b>0,00%</b>	<b>3,09%</b>	<b>0,41%</b>	<b>16,50%</b>	<b>3,60%</b>	<b>0,00%</b>
Acete de girasol	0,00%	0,93%	0,00%	1,78%	0,00%	0%	0,99%	0,00%
Acete de oliva	0,00%	0,07%	0,00%	0,00%	0,00%	0%	-	-
Acete de soja	0,00%	0,08%	0,00%	0,43%	0,00%	0%	0,57%	0,00%
Acete mezcla	0,00%	0,05%	0,00%	0,88%	0,00%	0%	2,05%	0,00%
Grasa de chanco (canasta DGEEEC)	66,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	66%	0,20%	0,13%
<b>Mantecas</b>	<b>6,50%</b>	<b>0,22%</b>	<b>0,02%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>6,50%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>
Manteca	13,00%	0,15%	0,02%	-	-	13,00%	-	-
Margarina	0,00%	0,07%	0,00%	-	-	0,00%	-	-
<b>Frutas</b>	<b>16,80%</b>	<b>4,72%</b>	<b>0,82%</b>	<b>4,42%</b>	<b>0,73%</b>	<b>72,22%</b>	<b>5,99%</b>	<b>5,68%</b>
Frutas frescas	18,67%	4,54%	0,82%	4,42%	0,73%	72,22%	5,99%	5,68%
Naranja	6,00%	0,73%	0,04%	1,43%	0,09%	100%	2,82%	2,82%
Banana	34,00%	1,79%	0,61%	1,67%	0,57%	100%	1,22%	1,22%
Manzana	0,00%	0,77%	0,00%	0,74%	0,00%	0%	0,31%	0,00%

Agrupación, grupo, subgrupo, producto o artículo	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, promedio nacional	Estructura de canasta BCP, 2017	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta BCP	Canasta DGEEC de pobres urbanos en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, urbanos	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, a nivel rural	Canasta DGEEC de pobres rurales en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, rurales
Pera	0,00%	0,31%	0,00%	0,21%	0,00%	0,00%	-	-
Piña	13,00%	0,34%	0,04%	-	-	50%	-	-
Limón	24,00%	0,10%	0,02%	-	-	100%	-	-
<b>Otras frutas frescas</b>	<b>20,00%</b>	<b>0,49%</b>	<b>0,10%</b>	<b>0,38%</b>	<b>0,08%</b>	<b>100%</b>	<b>1,24%</b>	<b>1,24%</b>
Pomelo (canasta DGEEC)	41,00%	-	-	-	-	100%	0,18%	0,18%
Maní sin pelar (canasta DGEEC)	30,00%	-	-	-	-	100%	0,21%	0,21%
<b>Frutas en conservas</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,18%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>
Durazno en conserva	0,00%	0,18%	0,00%	-	-	-	-	-
<b>Hortalizas y legumbres</b>	<b>37,47%</b>	<b>8,69%</b>	<b>3,05%</b>	<b>13,64%</b>	<b>6,13%</b>	<b>59,06%</b>	<b>17,62%</b>	<b>12,17%</b>
<b>Hortalizas y tubérculos frescos</b>	<b>37,08%</b>	<b>7,82%</b>	<b>2,72%</b>	<b>12,16%</b>	<b>5,23%</b>	<b>64,15%</b>	<b>15,99%</b>	<b>11,04%</b>
Acelga	54,00%	0,06%	0,03%	-	-	54,00%	-	-
Ajo	2,00%	0,16%	0,00%	0,29%	0,01%	2,00%	0,34%	0,01%
Cebolla de cabeza	18,00%	1,14%	0,21%	1,74%	0,31%	18,00%	1,94%	0,35%
Cebolla de hoja	54,00%	0,08%	0,04%	0,28%	0,15%	100%	0,80%	0,80%
Lechuga	54,00%	0,20%	0,11%	0,31%	0,17%	100%	0,24%	0,24%
Locote verde	14,00%	0,96%	0,13%	1,43%	0,20%	100%	1,24%	1,24%
Mandioca	100,00%	0,88%	0,88%	2,63%	2,63%	100%	6,77%	6,77%
Papa	11,00%	1,12%	0,12%	0,96%	0,11%	11,00%	0,92%	0,10%

Agrupación, grupo, subgrupo, producto o artículo	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, promedio nacional	Estructura de canasta BCP, 2017	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta BCP	Canasta DGEEC de pobres urbanos en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, urbanos	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, a nivel rural	Canasta DGEEC de pobres rurales en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, rurales
Perejil	54,00%	0,06%	0,03%	0,00%	0,00%	100%	0,13%	0,13%
Repollo	22,00%	0,17%	0,04%	0,00%	0,00%	100%	-	-
Tomate	40,00%	2,47%	0,99%	3,51%	1,41%	40%	2,98%	1,19%
Zanahoria	9,00%	0,33%	0,03%	0,62%	0,06%	9,00%	0,44%	0,04%
Zapallo	50,00%	0,19%	0,10%	0,39%	0,19%	100%	0,17%	0,17%
<b>Legumbres secas</b>	<b>85,00%</b>	<b>0,21%</b>	<b>0,18%</b>	<b>0,70%</b>	<b>0,59%</b>	<b>100,00%</b>	<b>0,79%</b>	<b>0,79%</b>
Poroto seco	85,00%	0,21%	0,18%	0,70%	0,59%	100%	0,79%	0,79%
<b>Vegetales en conserva</b>	<b>23,33%</b>	<b>0,66%</b>	<b>0,15%</b>	<b>0,77%</b>	<b>0,31%</b>	<b>23,33%</b>	<b>0,85%</b>	<b>0,34%</b>
Arvejas en conserva	nc	0,13%	nc	-	-	nc	-	-
Chocolo en lata	19,00%	0,13%	0,03%	-	-	19,00%	-	-
Papas fritas preparadas	11,00%	0,12%	0,01%	-	-	11,00%	-	-
Conserva de tomate	40,00%	0,27%	0,11%	0,77%	0,31%	40,00%	0,85%	0,34%
<b>Azúcar, edulcorantes, dulces y helados</b>	<b>19,21%</b>	<b>2,49%</b>	<b>0,40%</b>	<b>4,16%</b>	<b>0,70%</b>	<b>30,64%</b>	<b>3,85%</b>	<b>0,65%</b>
<b>Azúcar y edulcorantes</b>	<b>17,50%</b>	<b>1,43%</b>	<b>0,22%</b>	<b>4,02%</b>	<b>0,70%</b>	<b>17,50%</b>	<b>3,71%</b>	<b>0,65%</b>
Azúcar	17,50%	1,27%	0,22%	4,02%	0,70%	17,50%	3,71%	0,65%
Edulcorantes	nc	0,17%	-	0,00%	0,00%	-	-	-
<b>Dulces y postres</b>	<b>35,33%</b>	<b>0,31%</b>	<b>0,13%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>62,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>
Dulce de leche	14,00%	0,16%	0,02%	-	-	14,00%	-	-

Agrupación, grupo, subgrupo, producto o artículo	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, promedio nacional	Estructura de canasta BCP, 2017	% de lo consumido de la AC - Canasta BCP	Canasta DGEEC de pobres urbanos en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, urbanos	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, a nivel rural	Canasta DGEEC de pobres rurales en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, rurales
Mermeladas de frutas	72,00%	0,15%	0,11%	-	-	72,00%	-	-
Miel de abeja	20,00%	0,00%	0,00%	-	-	100,00%	-	-
<b>Helados</b>	<b>11,00%</b>	<b>0,43%</b>	<b>0,05%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>11,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>
Helado cremoso	11,00%	0,43%	0,05%	0,00%	0,00%	11,00%	-	-
<b>Caramelos</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,32%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,14%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,13%</b>	<b>0,00%</b>
Caramelos	0,00%	0,17%	0,00%	0,14%	0,00%	0%	0,13%	0,00%
Chocolate	0,00%	0,14%	0,00%	-	-	0%	-	-
<b>Condimentos y comidas semipreparadas</b>	<b>0,00%</b>	<b>1,17%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,68%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,42%</b>	<b>0,00%</b>
<b>Sal y especias</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,31%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,31%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,32%</b>	<b>0,00%</b>
Sal fina	0,00%	0,11%	0,00%	0,31%	0,00%	0%	0,32%	0,00%
<b>Condimentos naturales</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,20%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Aderezos</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,67%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,37%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,10%</b>	<b>0,00%</b>
Ketchup	0,00%	0,15%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	-	-
Mayonesa	0,00%	0,40%	0,00%	0,37%	0,00%	0,00%	0,10%	0,00%
Salsa de soja	0,00%	0,11%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	-	-
Vinagre	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	-	-
<b>Otras comidas semipreparadas</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,19%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>
Sopas y caldos en polvo	0,00%	0,05%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	-	-



Agrupación, grupo, subgrupo, producto o artículo	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, promedio nacional	Estructura de canasta BCP, 2017	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta BCP	Canasta DGEEC de pobres urbanos en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, urbanos	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, a nivel rural	Canasta DGEEC de pobres rurales en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, rurales
Polvos para preparar postres	0,00%	0,14%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	-	-
<b>Yerba, café, té y chocolate</b>	<b>35,00%</b>	<b>2,10%</b>	<b>0,80%</b>	<b>3,28%</b>	<b>1,47%</b>	<b>35,00%</b>	<b>2,93%</b>	<b>1,49%</b>
<b>Café</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,65%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,79%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,41%</b>	<b>0,00%</b>
Café instantáneo	0,00%	0,54%	0,00%	0,27%	0,00%	0%	0,17%	0,00%
Café torrado	0,00%	0,11%	0,00%	0,52%	0,00%	0%	0,24%	0,00%
<b>Infusiones de hierbas medicinales</b>	<b>54,00%</b>	<b>0,12%</b>	<b>0,07%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>54,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>
Infusiones de hierbas medicinales para mate	54,00%	0,09%	0,05%	-	-	54,00%	-	-
Infusiones de hierbas medicinales para tereré	54,00%	0,04%	0,02%	-	-	54,00%	-	-
<b>Yerba y té</b>	<b>57,33%</b>	<b>1,25%</b>	<b>0,73%</b>	<b>2,49%</b>	<b>1,47%</b>	<b>57,33%</b>	<b>2,52%</b>	<b>1,49%</b>
Té y cocido	54,00%	0,08%	0,04%	-	-	54,00%	-	-
Yerba compuesta	59,00%	0,68%	0,40%	0,31%	0,18%	59,00%	0,13%	0,08%
Yerba mate (a granel o empaquetada)	59,00%	0,49%	0,29%	2,18%	1,29%	59,00%	2,39%	1,41%
<b>Chocolate</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,08%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>
Chocolate en polvo instantáneo	0,00%	0,08%	0,00%	-	-	0,00%	-	-
<b>Bebidas no alcohólicas</b>	<b>2,00%</b>	<b>5,04%</b>	<b>0,07%</b>	<b>2,67%</b>	<b>0,01%</b>	<b>2,00%</b>	<b>1,73%</b>	<b>0,00%</b>
<b>Agua mineral</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,47%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>
Agua mineral	0,00%	0,47%	0,00%	-	0,00%	0,00%	-	-

Agrupación, grupo, subgrupo, producto o artículo	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, promedio nacional	Estructura de canasta BCP, 2017	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta BCP	Canasta DGEEC de pobres urbanos en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, urbanos	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, a nivel rural	Canasta DGEEC de pobres rurales en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, rurales
<b>Bebidas gaseosas</b>	<b>0,00%</b>	<b>3,57%</b>	<b>0,00%</b>	<b>1,91%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>1,16%</b>	<b>0,00%</b>
Gasosa	0,00%	3,57%	0,00%	1,91%	0,00%	0%	1,16%	0,00%
<b>Jugos envasados</b>	<b>4,00%</b>	<b>1,00%</b>	<b>0,07%</b>	<b>0,77%</b>	<b>0,00%</b>	<b>4,00%</b>	<b>0,57%</b>	<b>0,00%</b>
Jugo en polvo en sobre	0,00%	0,19%	0,00%	0,58%	0,00%	0%	0,57%	0,00%
Jugo envasado de frutas	8,00%	0,81%	0,07%	0,18%	0,00%	8,00%	-	-
<b>Subtotal sin restaurante</b>	<b>18,58%</b>	<b>82,09%</b>	<b>11,99%</b>	<b>95,51%</b>	<b>16,29%</b>	<b>33,07%</b>	<b>96,78%</b>	<b>46,96%</b>
<b>Restaurante</b>	<b>18,58%</b>	<b>17,91%</b>	<b>3,33%</b>	<b>4,49%</b>	<b>0,83%</b>	<b>33,07%</b>	<b>3,04%</b>	<b>1,00%</b>
<b>Postre consumido fuera del hogar</b>	<b>18,58%</b>	<b>0,07%</b>	<b>0,01%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>33,07%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>
Postre consumido fuera del hogar	18,58%	0,07%	0,01%	0,00%	0,00%	33,07%	-	-
<b>Bebidas consumidas fuera del hogar</b>	<b>18,58%</b>	<b>1,59%</b>	<b>0,29%</b>	<b>1,74%</b>	<b>0,32%</b>	<b>33,07%</b>	<b>0,74%</b>	<b>0,24%</b>
Café servido fuera del hogar	18,58%	0,37%	0,07%	0,36%	0,07%	33,07%	-	-
Cocido servido fuera del hogar	18,58%	0,12%	0,02%	0,37%	0,07%	33,07%	-	-
Gasosa servida fuera del hogar	18,58%	0,69%	0,13%	1,01%	0,19%	33,07%	0,74%	0,24%
Jugo servido fuera del hogar	18,58%	0,35%	0,07%	0,00%	0,00%	33,07%	-	-
Cervezas (fh)	18,58%	0,05%	0,01%	0,00%	0,00%	33,07%	-	-
<b>Comidas preparadas para llevar</b>	<b>18,58%</b>	<b>2,31%</b>	<b>0,43%</b>	<b>0,55%</b>	<b>0,10%</b>	<b>33,07%</b>	<b>0,15%</b>	<b>0,05%</b>
Hamburguesa - Comida fuera del hogar	18,58%	0,27%	0,05%	0,00%	0,00%	33,07%	-	-
Pizza - Comida fuera del hogar	18,58%	0,46%	0,09%	0,00%	0,00%	33,07%	-	-

Agrupación, grupo, subgrupo, producto o artículo	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, promedio nacional	Estructura de canasta BCP, 2017	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta BCP	Canasta DGEEC de pobres urbanos en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, urbanos	% de cada rubro que proviene de la AC, según estudio, a nivel rural	Canasta DGEEC de pobres rurales en %	% de lo consumido proveniente de la AC - Canasta DGEEC, rurales
Pollo rostizado	18,58%	0,17%	0,03%	0,00%	0,00%	33,07%	-	-
Sándwich - Comida fuera del hogar	18,58%	1,25%	0,23%	0,55%	0,10%	33,07%	0,15%	0,05%
Tarta para llevar	18,58%	0,17%	0,03%	0,00%	0,00%	33,07%	-	-
<b>Comida para servirse fuera del hogar</b>	<b>18,58%</b>	<b>11,74%</b>	<b>2,18%</b>	<b>1,57%</b>	<b>0,29%</b>	<b>33,07%</b>	<b>1,38%</b>	<b>0,46%</b>
Caldo - Comida fuera del hogar	18,58%	0,86%	0,16%	0,00%	0,00%	33,07%	-	-
Plato preparado: asado a la parrilla / a la olla	18,58%	2,27%	0,42%	0,00%	0,00%	33,07%	-	-
Plato preparado: guiso de carne / pollo	18,58%	2,96%	0,55%	0,70%	0,13%	33,07%	0,74%	0,24%
Plato preparado: milanesa con agregado	18,58%	1,69%	0,31%	0,00%	0,00%	33,07%	-	-
Plato preparado: pastas con carne o pollo	18,58%	2,88%	0,54%	0,87%	0,16%	33,07%	0,64%	0,21%
Plato preparado: puchero	18,58%	0,79%	0,15%	0,00%	0,00%	33,07%	-	-
Almuerzo - cena: consumido fuera del hogar	18,58%	0,30%	0,06%	0,00%	0,00%	33,07%	-	-
<b>Servicio de comida por contrato</b>	<b>18,58%</b>	<b>2,20%</b>	<b>0,41%</b>	<b>0,64%</b>	<b>0,12%</b>	<b>33,07%</b>	<b>0,76%</b>	<b>0,25%</b>
Contrato de servicio completo para eventos incluye comida	18,58%	2,20%	0,41%	0,64%	0,12%	33,07%	0,76%	0,25%
<b>Total</b>	<b>18,58%</b>	<b>100,00%</b>	<b>15,32%</b>	<b>100,00%</b>	<b>17%</b>	<b>33,07%</b>	<b>100%</b>	<b>48%</b>

Fuente: elaboración propia, 2021.

**Resaltando los principales porcentajes, a nivel urbano (canasta del BCP), solamente un 15,32% de lo consumido proviene de la AC. En la población pobre urbana, un 17%; y en la población pobre rural, un 48%. Ello se debe a las estructuras de consumo de los territorios y al autoconsumo de las zonas rurales que producen sus propios alimentos, en particular frutas, hortalizas, legumbres, queso y carne de aves y chancho.**

Si se compara con la Encuesta de Presupuestos Familiares, expresada en calorías, con desglose urbano y rural, las proporciones no cambian: los alimentos que más provienen de la AC, tanto en kcal como en valor porcentual de las canastas, son las hortalizas y legumbres, los productos lácteos y las carnes.

Salvo en el ámbito rural, donde los porcentajes de consumo de producción campesina son altos, ningún grupo de alimentos suma más del 10%, como proporción de alimento proveniente de la AC, en la canasta: eso se debe fuertemente a la estructura del consumo como a la baja llegada del producto campesino a las mesas de los centros urbanos.

En particular, el gran consumo de harinas y panificados –todos productos procesados o ultraprocesados del trigo, un rubro que no es campesino, desplazó al consumo de maíz más tradicional–; asimismo, la diversificación de los productos lácteos (yogures con sabores y azúcar, crema) y el relativo abandono de la cría de vacas para consumo propio. La penetración de los territorios campesinos por parte de la agroindustria (camioncitos, verduleros, camiones refrigerados con pollos congelados de la industria) fue cambiando hasta la producción de autoconsumo.

Tabla 75: ¿Cuánto de lo que comemos proviene de la AC? Comparaciones entre grupos de canastas de distintas mediciones.

Grupos y subgrupos	% producido por la AC		Canasta de bienes y servicios (precios) - BCP	Canasta de Alimentos - DGEEC - 2011. Estructura urbana	Canasta de Alimentos - DGEEC - 2011. Estructura rural	Encuesta de Presupuestos Familiares 2011 - 2012 en promedio kcal/AME/día		
	% producido por cada grupo a nivel nacional	% producido por la AC por cada grupo a nivel rural				% de la canasta producida por la AC - BCP	% de la canasta producida por la AC - DGEEC, urbana	% de la canasta producida por la AC - DGEEC, rural
<b>Cereales y derivados</b>	7,71%	17,07%	0,39%	0,14%	1,66%	2,76%	5,91%	2,81%
Productos panificados	11,20%	11,20%	0,16%	0,07%	0,36%	0,00%	0,00%	0,00%
Harinas	65,67%	0,85%	1,31%	0,08%	1,31%	0,00%	0,00%	0,00%
Pastas alimenticias y arroz	3,67%	2,45%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Otros cereales	0,00%	0,29%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
<b>Carnes</b>	20,53%	40,17%	3,96%	2,96%	11,91%	2,55%	4,32%	2,78%
Carnes vacunas	10,00%	53,00%	1,90%	1,63%	8,05%	0,68%	3,18%	0,73%
Carne de cerdo	66,00%	100,00%	0,61%	0,00%	0,22%	0,00%	0,00%	0,00%
Carne de aves	8,00%	8,00%	0,34%	0,85%	3,47%	0,29%	0,25%	0,31%
Menuencias vacunas	10,00%	10,00%	0,04%	0,09%	0,07%	0,03%	0,03%	0,03%
Embutidos, carnes conservadas y otros derivados de carne	22,00%	26,00%	1,06%	0,40%	0,11%	0,38%	0,34%	0,44%
<b>Pescados</b>	34,50%	34,50%	0,22%	0,00%	0,00%	0,10%	0,08%	0,12%
Carne fresca de pescado	69,00%	69,00%	0,22%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Pescados en conserva	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%

Grupos y subgrupos	% producido por la AC por cada grupo a nivel nacional	% producido por la AC por cada grupo a nivel rural	Canasta de bienes y servicios (precios) BCP	Canasta de Alimentos -DGEEC - 2011. Estructura urbana	Canasta de Alimentos -DGEEC - 2011. Estructura rural	Encuesta de Presupuestos Familiares 2011 - 2012 en promedio kcal/AME/día		
			% de la canasta producido por la AC - BCP	% de la canasta producido por la AC -DGEEC, urbana	% de la canasta producido por la AC - DGEEC, rural	% de la canasta producido por la AC - EIV global	% de la canasta producido por la AC - EIV rural	% de la canasta producido por la AC - EIV urbano
<b>Productos lácteos, quesos y huevos</b>	<b>17,68%</b>	<b>33,83%</b>	<b>2,28%</b>	<b>3,78%</b>	<b>13,40%</b>	<b>1,91%</b>	<b>3,38%</b>	<b>2,06%</b>
Leche líquida	13,00%	34,75%	0,93%	1,50%	7,29%	0,79%	1,92%	0,84%
Otros leches	6,50%	0,00%	0,09%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Otros productos lácteos	13,00%	13,00%	0,34%	0,28%	0,14%	0,21%	0,19%	0,26%
Quesos	20,80%	30,40%	0,89%	0,88%	2,06%	0,36%	0,44%	0,40%
Huevos	51,00%	51,00%	0,03%	1,13%	3,91%	0,71%	0,80%	0,65%
<b>Aceites y mantecas</b>	<b>11,29%</b>	<b>13,17%</b>	<b>0,02%</b>	<b>0,35%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,86%</b>	<b>1,18%</b>	<b>0,75%</b>
Aceites	13,20%	16,50%	0,00%	0,41%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Mantecas	6,50%	6,50%	0,02%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
<b>Frutas</b>	<b>16,80%</b>	<b>72,22%</b>	<b>0,82%</b>	<b>0,73%</b>	<b>5,68%</b>	<b>0,52%</b>	<b>1,91%</b>	<b>0,58%</b>
Frutas frescas	18,67%	72,22%	0,82%	0,73%	5,68%	0,00%	0,00%	0,00%
Frutas en conservas	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
<b>Hortalizas y legumbres</b>	<b>37,47%</b>	<b>59,06%</b>	<b>3,05%</b>	<b>6,13%</b>	<b>12,17%</b>	<b>5,26%</b>	<b>12,04%</b>	<b>3,68%</b>
Hortalizas y tubérculos frescos	37,08%	64,15%	2,72%	5,23%	11,04%	4,81%	12,11%	3,36%
Legumbres secas	85,00%	100,00%	0,18%	0,59%	0,79%	0,90%	1,51%	0,64%
Vegetales en conserva	23,33%	23,33%	0,15%	0,31%	0,34%	0,00%	0,00%	0,00%

Grupos y subgrupos	% producido por la AC por cada grupo a nivel nacional	% producido por la AC por cada grupo a nivel rural	Canasta de bienes y servicios (precios) BCP	Canasta de Alimentos -DGEEC - 2011. Estructura urbana	Canasta de Alimentos -DGEEC - 2011. Estructura rural	Encuesta de Presupuestos Familiares 2011 - 2012 en promedio kcal/AME/día		
			% de la canasta producido por la AC - BCP	% de la canasta producido por la AC -DGEEC, urbana	% de la canasta producido por la AC - DGEEC, rural	% de la canasta producido por la AC - EIV global	% de la canasta producido por la AC - EIV rural	% de la canasta producido por la AC - EIV urbano
<b>Azúcar, edulcorantes, dulces y helados</b>	<b>19,21%</b>	<b>30,64%</b>	<b>0,40%</b>	<b>0,70%</b>	<b>0,65%</b>	<b>1,65%</b>	<b>2,37%</b>	<b>1,77%</b>
Azúcar y edulcorantes	17,50%	17,50%	0,22%	0,70%	0,65%	0,00%	0,00%	0,00%
Dulces y postres	17,50%	17,50%	0,22%	0,70%	0,65%	0,00%	0,00%	0,00%
Helados	nc	0,00%	-	0,00%	-	-	-	-
Caramelos	35,33%	62,00%	0,13%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
<b>Condimentos y comidas semipreparadas</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>
Sal y especias	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Aderezos	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Otras comidas semipreparadas	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
<b>Yerba, café, té y chocolate</b>	<b>35,00%</b>	<b>35,00%</b>	<b>0,80%</b>	<b>1,47%</b>	<b>1,49%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,00%</b>
Café	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Infusiones de hierbas medicinales	54,00%	54,00%	0,07%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Yerba y té	57,33%	57,33%	0,73%	1,47%	1,49%	0,00%	0,00%	0,00%
Chocolate	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
<b>Bebidas no alcohólicas</b>	<b>2,00%</b>	<b>2,00%</b>	<b>0,07%</b>	<b>0,01%</b>	<b>0,00%</b>	<b>0,05%</b>	<b>0,04%</b>	<b>0,07%</b>
Agua mineral	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%

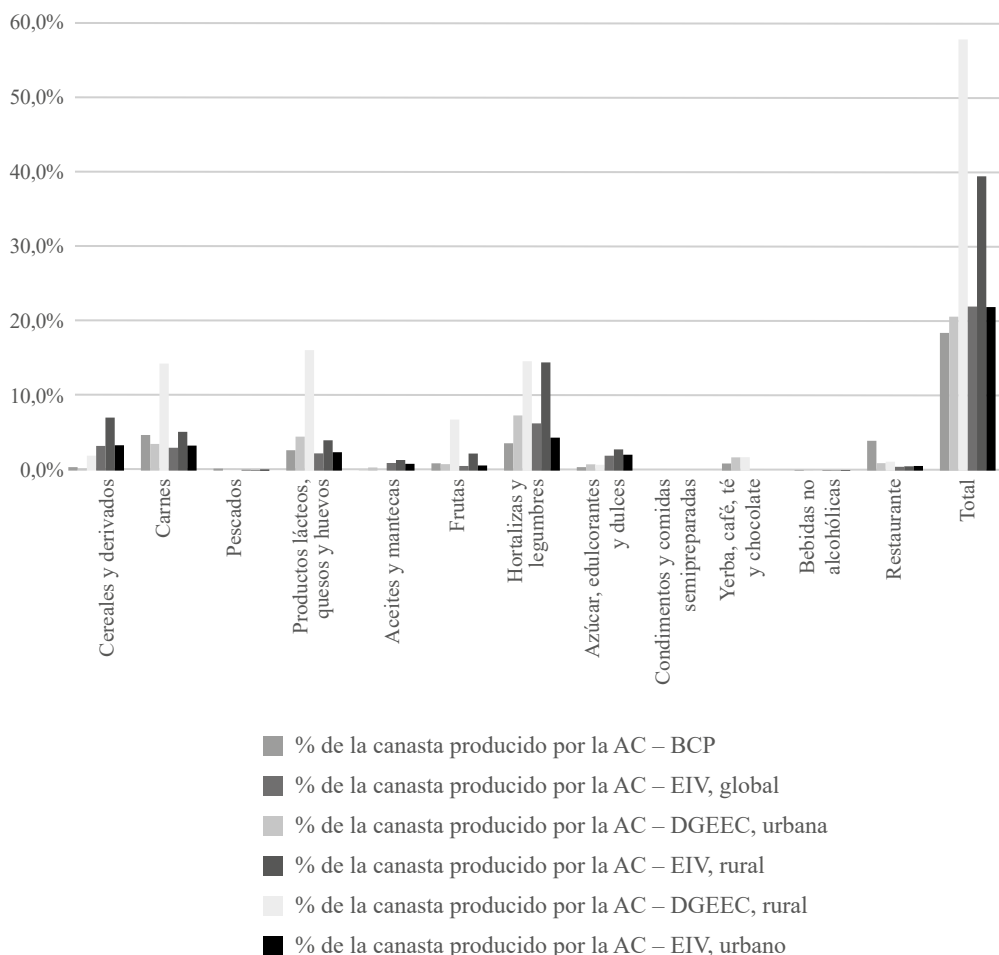
Grupos y subgrupos	Encuesta de Presupuestos Familiares 2011 - 2012 en promedio kcal/AME/día					
	Canasta de bienes y servicios (precios) BCP	Canasta de Alimentos - DGEEC - 2011. Estructura urbana	Canasta de Alimentos - DGEEC - 2011. Estructura rural	% de la canasta producido por la AC - EIV global	% de la canasta producido por la AC - EIV rural	% de la canasta producido por la AC - EIV urbano
	% producido por la AC por cada grupo a nivel nacional	% producido por la AC por cada grupo a nivel rural	% de la canasta producido por la AC - DGEEC, urbana	% de la canasta producido por la AC - DGEEC, rural	% de la canasta producido por la AC - EIV global	% de la canasta producido por la AC - EIV urbano
Bebidas gaseosas	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Jugos envasados	4,00%	4,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
<b>Restaurante</b>	<b>18,58%</b>	<b>33,07%</b>	<b>0,83%</b>	<b>1,00%</b>	<b>0,42%</b>	<b>0,52%</b>
Postre consumido fuera del hogar	18,58%	33,07%	200,01%	500,01%	0,00%	0,00%
Bebidas consumidas fuera del hogar	18,58%	33,07%	0,32%	0,24%	0,01%	0,01%
Comidas preparadas para llevar	18,58%	33,07%	0,10%	0,05%	0,37%	0,47%
Comida para servirse fuera del hogar	18,58%	33,07%	0,29%	0,46%	0,04%	0,04%
Servicio de comida por contrato	18,58%	33,07%	0,12%	0,25%	0	0
<b>Total</b>	<b>18,58%</b>	<b>33%</b>	<b>17,12%</b>	<b>47,97%</b>	<b>18,24%</b>	<b>18,19%</b>

Fuente: elaboración propia, 2021.



Finalmente, entre 15% y 47% de nuestro consumo proviene de la agricultura campesina, según nuestro nivel de ingreso y nuestro nivel de urbanización. Si se mide en calorías, es un promedio de 18,24%, y va hasta el 33% en las áreas rurales. No supera el 50% en ningún caso.

**Gráfico 25: ¿Cuánto de lo que comemos proviene de la AC? Comparaciones entre grupos de canastas de distintas mediciones.**



Fuente: elaboración propia, 2021.



### 4.1. La problemática de la logística de compra e importación y la trazabilidad: zonas de sombra

El contrabando es un modo de operar en los negocios que se puede considerar como histórico en Paraguay (y en América Latina): desde la época de la dictadura de Alfredo Stroessner, siempre hubo productos que cruzaban la frontera sin ser controlados, sean estos productos lícitos o ilícitos, alimenticios o para ensamblaje de máquinas, por ejemplo. Las publicaciones periodísticas abundan en detalles sobre ello. Por otro lado, las acciones reales para la formalización de los negocios (procedimientos de compra-venta documentados con facturas legales) son aún recientes, más allá de las reales intenciones de «esconder» ciertos negocios realizados.

Ahora, el contrabando de rubros frutihortícolas no estaría operando en forma totalmente paralela al resto del negocio. Según comentarios extraoficiales, estaría intrínsecamente vinculado a las importaciones legales, no hay «contrabandistas» por un lado e «importadores legales» por el otro: el contrabando se estaría efectuando a través de la sobrecarga de camiones o el aumento no informado ni controlado de la cantidad de cargas, siendo una parte autorizada y otra no (por ejemplo, si vienen cinco camiones, se autorizan y controlan tres,). Es cierto que existe «microcontrabando» (transporte de rubro de una frontera a otra, con pequeñas cargas, en moto o auto), pero este, aparentemente no alcanzaría, volúmenes considerables.

Es así que el contrabando estaría siendo realizado por los mismos actores y los mismos canales que la importación legal: de ahí la dificultad en muchos casos para trazar los productos de contrabando.

También se daría el contrabando desde la exportación, en particular la de mandioca.

**Gráfico 26: Esquema de procedimiento clásico de entrada por contrabando de rubros frutihortícolas.**

**Importador**

- Solicita AFIDI (acreditación fitosanitaria para productos vegetales de importación) al SENAVE por x cantidad de x rubros.
- No solicita ningún permiso.

**Logística de transporte (camiones)**

- Entran camiones de mayor cargamento de lo previsto / más camiones.
- Entra producción por frontera seca por coima, va hasta Abasto o un mercado regional (CDE – Encarnación).

**Local comercial mayorista**

- Abasto en su enorme mayoría.
- Mercados regionales fronterizos: CDE, Encarnación.
- Locales de almacenamiento de importadores.

**Locales minoristas o industria de transformación**

- En numerosos casos, se trata de los mismos actores que los importadores (con o sin cambios de nombre):
- Cadenas de supermercados.
- Mercados municipales.
- Ferias no controladas por alguna institución.
- Despensas.
- Verduleros.
- Industria de transformación.

Fuente: elaboración propia, 2021, a partir de testimonios de referentes de instituciones públicas y del sector privado.

---

*El contrabando estaría siendo realizado por los mismos actores y los mismos canales que la importación legal: de ahí la dificultad en muchos casos para trazar los productos de contrabando.*

---

Según el DETAVE<sup>54</sup> y otras fuentes, se estima que para los rubros alimenticios como el tomate, el azúcar y la yerba mate, el volumen que ingresa de contrabando supera a la cantidad que entran en forma legal. En el rubro del azúcar, por ejemplo, «el consumo local de azúcar llega a las 140.000 toneladas al año. Del total, entre 90.000 y 100.000 toneladas ingresaron de contrabando, en el 2013 (...), esta situación golpea a alrededor de 30.000 familias que dependen directamente del cultivo de caña de azúcar y la posterior venta. Existen empresas “azucareras” que simplemente traen el producto de contrabando y lo cargan en bolsas con sello de industria paraguaya. (...) Los bajos precios en Argentina facilitan aún más el ingreso ilegal, ya que se buscan ventajas económicas, aunque a costa de ello se golpee la industria local»<sup>55</sup>

La principal boca de llegada de los productos de contrabando se concentraría en el Mercado de Abasto. Según referentes del MAG, se realizarían controles insuficientes a partir de denuncias recibidas por la Policía Nacional y distintos actores (productores, acopiadores, importadores, otros referentes de instituciones públicas). Llegado el contrabando es imposible trazar su destino: se expide factura hasta en las casillas de los «permisionarios». Se estima que se incauta aproximadamente un 10% del contrabando que circula. Lo incautado a veces no se destruye conforme lo dispuesto y reingresa al mercado de alimentos.

**Desde el DAMA, en el Mercado de Abasto** existe poca o nula infraestructura tanto jurídica como material para realizar los controles, además de una imposibilidad casi política: por un lado, el DAMA no tiene función de contralor sino de administrador del espacio, así como de registro de entradas en el Abasto; por otro lado, los controles que se deben realizar de forma interinstitucional padecen de una falta de voluntad política institucional compartida, así como carecen de medios materiales: recursos humanos, balanzas, espacios de control (físicos y temporales) y, finalmente, el sector de los importadores es un espacio de poder muy grande, vinculado a las esferas políticas del Estado como grandes empresarios.

La lógica de importación masiva de alimentos o rubros, aunque cuando los tengamos aquí producidos en cantidad suficiente, responde a varias lógicas:

---

<sup>54</sup> Según una nota periodística realizada sobre el tema en 2017. El DETAVE fue desarticulado en 2019, luego de «descubrirse coimas sistemáticas», según el diario ABC Color, <https://www.abc.com.py/nacionales/desmantelan-detave-y-pasa-a-llamarse-coia-1815742.html>, consultado el 5/11/2020.

<sup>55</sup> Disponible en <http://www.abc.com.py/nacionales/el-70-del-azucar-en-paraguay-es-de-contrabando-1206101.html>. Consultado el 6/10/2020.

- La lógica especulativa (los importadores son quienes fijan los precios de los rubros agrícolas): a quien importa masivas cantidades a un precio determinado se le permite fijar los precios del mercado y controlarlo.
- La desigualdad enorme en cuanto a logística para transporte de alimentos por parte de la agricultura campesina (y familiar).
- La lógica de la industrialización, que prioriza la estética y los estándares de tamaño para mayor rentabilidad en venta y procesamiento en máquinas: ello hace que se privilegien productos de importación o productos cultivados con mayor tecnología por sobre los alimentos producidos en fincas campesinas.

Estas lógicas van en contra de la soberanía alimentaria: al no ser controlados los productos bajo los estándares debidos, en términos fitosanitarios, no se puede realizar una elección segura de qué consumir, tanto de la producción nacional como de los alimentos importados.

Incluso a nivel nacional, al no tener registro de los circuitos de comercialización, existen rubros para los cuales es imposible saber con precisión la cantidad producida y comercializada. Ello contribuye al caos existente en materia de gestión de mercado alimenticio y calidad de los alimentos.

## **4.2. Saber qué comemos**

Mediante este estudio se pudo establecer, a través de cruce de datos, una estimación de lo que más se consume en el país.

Del mismo modo, durante la investigación se intentó entrevistar a los principales actores de la distribución de los alimentos, en particular los supermercados. La mayoría de estos actores no respondieron. En general, se encuentra poca información sobre los negocios de alimentos con detalles de cantidades y precio, además de ser regularmente cuestionados por el manejo de precios al consumidor que ejercen, así como por la calidad, a veces poco deseable, de sus productos. En todo caso, los pocos supermercados que contestaron dejaron en claro lo siguiente:

- Los supermercados de Asunción y Gran Asunción casi nunca compran a productores en forma directa, salvo en caso de ser pequeños supermercados o filiales del interior. En este caso, se pueden hacer acuerdos con asociaciones de productores medianos, o incluso campesinos, en algunos rubros para los cuales existe garantía de volumen y regularidad en la entrega (queso Paraguay, hortalizas, carne de cerdo).

- Dichos supermercados se abastecen del Mercado de Abasto, donde tienen centrales de acopio, y en caso de las carnes acuden a granjas de mayor volumen y/o frigoríficos.
- En muchos casos, los compradores tampoco saben ni tienen posibilidad de trazar completamente el producto, es decir, no pueden determinar quién lo produjo, dónde y cómo.

Las dificultades para determinar finalmente qué alimentos son consumidos en Paraguay tienen distintas causas, que constituyen verdaderos desafíos en materia de políticas públicas para y hacia la soberanía alimentaria:

- La ausencia de normas y espacios de comercialización para la producción campesina y familiar: si bien existe en el Mercado de Abasto de Asunción el CECOPROA, este espacio es aún reducido, por lo tanto, lo ocupan generalmente las mismas organizaciones y comités desde el principio de la iniciativa, y son las que más capacidades tienen para, efectivamente, proveer ciertos volúmenes. Las ferias organizadas a nivel municipal conjuntamente con la DEAg, la DC o el INDERT son otros puntos de venta directa al consumidor, pero esto aún no permite ni controlar, ni registrar, ni organizar para un reconocimiento mayor de la producción campesina y que sea un verdadero espacio en el mercado de alimentos, lo cual permitiría una logística y precios más justos, además de la necesidad de saber del origen de lo que comemos.
- En cuanto a las normas de control, si bien muchas son necesarias, no existe casi flexibilización de las mismas para una mayor integración de la producción campesina al mercado, mientras algunas impiden el registro de la producción campesina (facturar, llevar contabilidad, etc., en condiciones de baja administración, termina generando gastos y deudas al campesino; las normas fitosanitarias tampoco están adecuadas); mientras, en realidad, muchos negocios tampoco las cumplen y están en posición de ventas mayoritarias (en caso de los acopiadores compradores de productos de contrabando, por ejemplo).
- El etiquetado: las leyes existentes (Código Sanitario y demás normativas, en particular las que fueran impulsadas por el comercio de alimentos en el Mercosur)<sup>56</sup> son aún mínimas en lo que se refiere a la obligación de etiquetado de los ingredientes o «rotulados nutricionales»<sup>57</sup> (depende de las etiquetas de cada país; los productos vendidos a granel tampoco tienen

indicaciones de su composición), y en muchos casos son poco leíbles para los consumidores. Para ciertos alimentos importados, se pueden ver etiquetados de advertencia sobre los altos valores de contenido en grasa o azúcar, pero esto debido a la aplicación de las leyes de los países de importación. En Paraguay se retiró el proyecto de etiquetado de alimentos con posible contenido transgénico<sup>58</sup>, y está aún en estudio el proyecto de ley «que establece la implementación del etiquetado frontal de advertencia conforme a su composición nutricional», presentado por los senadores Santa Cruz, Masi, Apuril, Martínez y Ovelar de Duarte, de fecha 27 de junio de 2019<sup>59</sup>. Por otro lado, el proyecto de ley<sup>60</sup> trabajado por las organizaciones de la sociedad civil «que establece normas de etiquetado de productos destinados al consumo humano, que sean, contengan o deriven de organismos genéticamente modificados y garantiza el derecho a la información del consumidor» tampoco pudo aún ser debatido (Barreto M., en Palau (coord.), *La Soja al Cuello*, 2020).

- El nulo impulso a la producción agroecológica desde los gobiernos de turno (a pesar de existir una ley y una dirección en la DEAg), demuestra la poca voluntad política para los cambios en materia de modelo de producción. De la misma manera, el sesgo de los gobiernos de turno hacia la producción campesina, al considerarla de «pobres» y no como resultado de un trabajo, promueve la discriminación y el abandono de dicha agricultura, a pesar de los esfuerzos realizados y las luchas de este sector.
- Finalmente, la ausencia de una encuesta nutricional actualizada (la última es de 1965), así como la de un censo agropecuario actualizado, no permite un análisis profundo ni la toma de decisiones adecuadas.

---

<sup>56</sup> Un listado de aquellas está disponible en la página web del INAN en la dirección siguiente: [https://www.inan.gov.py/site/?page\\_id=32](https://www.inan.gov.py/site/?page_id=32).

<sup>57</sup> El material de la FAO disponible en [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-714-44%252FSIDE%20EVENTS%252FCCFL44-Food\\_Labelling-Patricia\\_Echeverr.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-714-44%252FSIDE%20EVENTS%252FCCFL44-Food_Labelling-Patricia_Echeverr.pdf) permite tener mayor claridad al respecto.

<sup>58</sup> Proyecto de ley «de etiquetado especial frontal para aquellos alimentos con alto contenido de calorías, grasa, sodio, azúcar y aquellos que sean genéticamente modificados», presentado por los senadores Zacarías Irún y Barrios Fernández, de fecha 27 de junio de 2019, disponible en <http://silpy.congreso.gov.py/expediente/117049>.

<sup>59</sup> Disponible en <http://silpy.congreso.gov.py/expediente/117039>.

<sup>60</sup> Disponible en: <https://www.baseis.org.py/paraguay-se-presento-proyecto-de-ley-para-etiquetar-alimentos-transgenicos/>.



### 4.3 El modelo de producción y consumo

El modelo de consumo fue cambiando con la urbanización, pero también, y sobre todo, con los avances del modelo de producción extractivista. En un estudio sobre el impacto de la soja en el país, Riquelme y Vera (2013) manifiestan que la falta de incentivos es una de las principales causas manifestadas por los y las entrevistados/as para el arrendamiento y venta de sus parcelas, con lo cual se reducen la disponibilidad y el acceso a los alimentos, y se modifica el hábito de consumo, consumiéndose básicamente alimentos procesados industrialmente. Para los campesinos y las campesinas, sienten que ni su trabajo ni su producción son valorizados. «Hasta 1990 Paraguay fue el tercer país de mayor ingesta calórica por habitante, y en 20 años estamos entre los que menos comemos... Hay un bombardeo mediático en los diarios, alegando que la biotecnología es la salvación del mundo, que los organismos genéticamente modificados (OGM) son inocuos, etc., que termina convenciendo a la gente» (Riquelme y Vera, 2013: 25).

Estos autores destacan que el impacto sobre la mujer campesina, principal responsable de la alimentación del hogar, es doble. Por un lado, la disponibilidad de alimentos de la propia chacra pasa a ser mínima o nula y, por otro lado, el insuficiente dinero, producto de las changas u otro tipo de empleos, acentúa la escasez de alimentos en el hogar. Al recaer la responsabilidad de la alimentación de la familia principalmente en las mujeres, se genera en ellas una preocupación acuciante.

---

*El impacto sobre la mujer campesina, principal responsable de la alimentación del hogar, es doble. Por un lado, la disponibilidad de alimentos de la propia chacra pasa a ser mínima o nula y, por otro lado, el insuficiente dinero, producto de las changas u otro tipo de empleos, acentúa la escasez de alimentos en el hogar.*

---

«En los 10 distritos estudiados, rubros fundamentales como la mandioca, el poroto, el maní, tuvieron bajas considerables tanto en la superficie cultivada como en el volumen de la producción, según muestra la comparación de los Censos Agropecuarios 1991 y 2008. La mandioca, uno de los rubros más importantes de la canasta de alimentación de las familias campesinas, disminuyó en cuanto a superficie cultivada en 7 de los 10 distritos observados. Solo aumentó levemente

en Guajayvi de San Pedro y Repatriación de Caaguazú, distritos que no tuvieron pérdidas en su población rural (...). El poroto, otro rubro fundamental de la canasta de alimentación, también sufrió importante disminución en su producción. Solo en tres distritos se pudo observar un incremento leve en la superficie cultivada, Guajayvi, Minga Porã y Naranjal, y en cuanto a volumen de producción los distritos con incrementos son Minga Porã y Naranjal, probablemente relacionado a la producción de la variedad conocida como feijão (poroto negro), sembrado mayoritariamente por colonos brasileños y no de la variedad tradicional sembrada por los productores paraguayos» (Riquelme y Vera, 2013: 26).

Frente a la disminución progresiva de la producción de alimentos en el país, se observa el importante incremento de gastos por la importación de insumos químicos y maquinarias utilizados básicamente en el agronegocio. «En muchas fincas campesinas, son escasos los productores que mantienen la costumbre de cultivar cantidades suficientes para cubrir su demanda de alimentos durante todo el año; esto lo hacen generalmente los más viejos, otros siembran un cierto porcentaje, y algunos ya dejan de cultivar, arriendan su tierra y se convierten en asalariados rurales temporales que van buscando trabajo de un lugar a otro» (Riquelme y Vera, 2013: 28).

El modelo de consumo está a la imagen del modelo de producción: dependiente del capital, tecnologizado, no seguro en términos sanitarios y, finalmente, dependiente del mercado internacional y las grandes corporaciones, y directamente vinculado al uso de la tierra agrícola, destinada en un 94% a rubros del agronegocio, al tiempo para que los rubros de la agricultura campesina se destina apenas un 6%.

#### **4.4. Rol del Estado**

En la cuestión alimenticia, los conflictos visibles para la mayor participación de la agricultura campesina, además de los disfuncionamientos y desequilibrios de los circuitos de la alimentación, están vinculados con:

- Los precios bajos de compra de los rubros (cada año, en épocas de cosecha del tomate, locote, yerba mate, caña de azúcar, en particular), que no permiten siquiera cubrir los costos de producción. Ello se da no por «el equilibrio de la demanda y oferta» sino por las decisiones de los grandes acopiadores y/o fábricas de procesamiento de recurrir en estos tiempos a la importación (legal o ilegal —contrabando—) de manera a poder justamente fijar precios bajos.
- El no reconocimiento del trabajo campesino. Este es un punto de debate

económico casi sistemáticamente eludido, y al mismo tiempo en constante debate: para algunos, los productores de la agricultura campesina son sujetos de derecho desde su rol de trabajadores del campo (o «agricultores»), y por lo tanto sujetos del derecho a la tierra y sujetos de programas de apoyo a su producción vía créditos, seguro, etc. Por otro lado, solo lo son desde el momento en que demuestran ya ciertas posibilidades de inversión en tecnología y técnicas de mayor rendimiento, así como de habilidades para la producción de rubros de exportación; por lo tanto, los que no alcanzan estas condiciones deben ser sujetos de las políticas de lucha contra la pobreza, pero no así de las políticas productivas. Si bien este debate no termina de darse claramente, se nota que las políticas de apoyo a la AC son hasta ahora reducidas y/o privilegian a un cierto sector. El Viceministerio de Agricultura Familiar aún no termina de instalarse con todas las prerrogativas necesarias, por ejemplo.

- Las desigualdades estructurales en el acceso a la tierra, al crédito, la educación y la salud, derechos inalienables e imprescindibles para el arraigo social y territorial.

El Estado tiene las obligaciones y capacidades jurídicas y administrativas para intervenir en dos niveles: asegurar derechos consagrados en la Constitución Nacional y, por otro lado, proteger e impulsar la producción nacional (y garantizar precios justos) a través de modalidades de control del contrabando y de las importaciones (lo cual se viene haciendo desde el discurso, pero en los hechos se contradice). Asimismo, habilitando mayores espacios de comercialización de la producción campesina («abasto campesino») con una promoción fuerte de los productos nacionales campesinos de calidad en el mercado (etiquetado campesino, favorecer acuerdos con centrales de distribución, compras públicas a la AFC para la alimentación escolar, centrales públicas de compra). Estas modalidades de intervención fueron desarrolladas en distintos niveles en otros países de América Latina (en particular en Brasil), e incluso fueron difundidas en Paraguay. Hasta ahora, el Estado paraguayo viene optando por apoyar el agronegocio (por cierto, gran depredador de la agricultura campesina y de la naturaleza).

## Conclusión

El análisis que se propuso hacer en este trabajo para apoyar el debate y la lucha por la soberanía alimentaria en Paraguay pretendió responder a la siguiente pregunta: **¿cuánto de lo que comemos proviene de la agricultura campesina?**

La respuesta desarrollada, luego de un estudio exhaustivo de la información disponible a niveles tanto públicos como privados –reconociendo la ausencia de información completa y actualizada sobre el tema, lo cual en sí demuestra la poca preocupación de las autoridades en la cuestión alimenticia, se puede sintetizar así:

En promedio, un 15,32% de lo consumido en las ciudades en Paraguay proviene de la agricultura campesina. En la población pobre urbana, el porcentaje arrojado es de 17%, mientras que en la población pobre rural es un 48%. Evidencia que no es un problema de «productividad» o eficiencia de esta forma de producir, sino de la falta de políticas públicas que garanticen su comercialización. Ello se debe a las estructuras de consumo de los territorios y el autoconsumo en las zonas rurales que producen sus propios alimentos, en particular frutas, hortalizas, legumbres, queso y carne de aves y chanco. Finalmente, entre 15 y 48% de nuestro consumo proviene de la agricultura campesina, según el nivel de ingreso y el nivel de urbanización (los sectores pobres urbanos consumen menos alimentos provenientes de la agricultura campesina que los sectores pobres en el campo). Si se mide en calorías, el promedio es de 18,24%, y va hasta el 33% en las áreas rurales. Estas cifras aparentemente «bajas» se deben examinar a la luz de la extrema desigualdad en el uso de la tierra y el acceso a recursos agrícolas: estos porcentajes no son nada menores –es más, son importantes– cuando se recuerda que la agricultura campesina tiene solamente el 6% de las tierras para su uso (CAN 2008). Cuando a nivel mundial, la agricultura campesina produce 70% de los alimentos con un promedio de 25% de uso de los recursos agrícolas (ETC Group, 2017), aquí con solo 6% de las tierras, se produce entre 15 y 48% de nuestros alimentos.

Si además agregamos que en promedio mínimo, un 27% de lo consumido son alimentos ultraprocesados (con un 10% más en el área urbana que en lo rural), y en promedio un 40% de las verduras y hortalizas son importadas y así como más del 50% de las frutas, podemos medir la enorme responsabilidad de

la agricultura campesina en la alimentación: ella es quien produce alimentos sanos. Por ello es tan importante asegurar la tenencia y el uso de la tierra para los verdaderos sujetos de la reforma agraria: los campesinos y las campesinas.

Existen varios límites al presente estudio: no sabemos cuánto, de los rubros importados, proviene de la agricultura campesina de Brasil o Argentina (en su mayoría); las capacidades del MAG no permiten tener un registro que cubra a todo el país (esperamos que el próximo censo agrícola pueda arrojar más datos). Las canastas reflejan promedios, pero el análisis exhaustivo de la información nos permite pensar que no estamos tan lejos de la realidad, lo que pone en cuestionamiento tanto el modelo de consumo como el de producción.

Dado el estado del país y el nivel de corrupción y manipulación existente en las esferas de las élites («empresarios»<sup>61</sup> que forman parte de partidos políticos, iglesias, gremios y medios de comunicación), corresponde cerrar este trabajo con elementos fundamentales de nuestra realidad, precisamente las que siguen generando conflictos y desigualdades; podríamos incluso recordar que los y las campesinos/as compran cada vez más de afuera para su alimentación, para reemplazar rubros que antes tenían en sus fincas. Vale recordar también que, hace tan solo algunas semanas —al cierre de este trabajo—, campesinos de Caaguazú tiraban su producción en la ruta, hartos de la política agrícola definida por los grandes acopiadores y contrabandistas de la cadena de la alimentación. Esto último, funcionando con el silencio cómplice de las autoridades, que consiste en dejar que algunos grandes acopiadores definan el precio de compra por debajo del costo de producción (bajo el falso discurso de que la oferta y la demanda definen naturalmente los precios, los que, por lo tanto, no son justos). Este tipo de política no reconoce el trabajo del campesinado, ni a sus derechos para poder seguir trabajando.

Ante la multiplicación de cadenas de supermercados en las ciudades; ante los desalojos de campesinos de sus tierras; ante una pandemia gestionada por un gobierno cuyas decisiones desembocan en un aumento peligroso de la pobreza urbana y ante un aumento de las enfermedades vinculadas a la mala nutrición, es legítimo cuestionar a quienes toman decisiones desde arriba, y reivindicar a quienes siguen produciendo (y ayudando a producir) alimentos sanos.

---

<sup>61</sup> Término popularizado por el cantautor Alberto Rodas en una canción de inicios de los años 90, que define a un sector del empresariado mezcla de empresario y dinosaurio.

Al seguir responsabilizando a los consumidores (el último eslabón de la cadena), sin ver el sistema casi monóplico de la agroindustria y de la cadena de comercialización, al criminalizar las luchas campesinas sin responsabilizar a quienes dominan el mercado de producción de alimentos y son encargados de controlarlo, se discrimina y se pisotean los derechos de todos y todas los/as habitantes de este país a la soberanía alimentaria. A la nostalgia stronista del campesino colorado *mboriahu*, las luchas campesinas responden con experiencias que deben ser apoyadas en múltiples territorios.

Finalmente, se debe seguir estudiando el tema de la alimentación, que es fundamental en nuestras vidas, y seguir apoyando y urgiendo por políticas públicas que apoyen e impulsen a la producción campesina y la soberanía alimentaria. También sería importante estudiar cómo la industria agroalimenticia de los ultraprocesados llega a nuestras vidas y territorios, así como lo hicieron periodistas del *New York Times* en Brasil<sup>62</sup>, con enfoque en la mayor multinacional de alimentos ultraprocesados, Nestlé, para visibilizar sus estrategias de penetración en el mercado y cómo es que llegan a dar trabajo a las familias de bajo ingreso (en particular mujeres) convenciéndolas de lo «bueno» de sus alimentos. «La esencia de nuestro programa es llegar a los pobres —dice en aquel artículo el responsable del programa de Nestlé, Mr. Barbosa—. Lo que asegura su éxito es la conexión personal entre el vendedor y el cliente»<sup>63</sup>.

Otro tema por indagar más a profundidad es el nivel de contaminación de nuestros alimentos por pesticidas, y de manera más detallada, los efectos en la salud mental y física que provocan los alimentos ultraprocesados, aún más cuando compañías como Nestlé reconocen que «más del 60% de los productos que vende —desde chocolates y golosinas a cereales para el desayuno y helados— no cumplen con los criterios necesarios para ser saludables y que algunas de las categorías de bebidas y alimentos que produce “nunca serán saludables por mucho que se renueven”»<sup>64</sup>.

Pues aquí en Paraguay, lo que vamos perdiendo es la conexión entre quien come y quien produce, y peor aún, la conexión entre quien come y quien produce.

---

<sup>62</sup> Disponible en <https://www.nytimes.com/interactive/2017/09/16/health/brazil-obesity-nestle.html> Consultado el 6/06/2020.

<sup>63</sup> Traducción propia.

<sup>64</sup> [https://elpais.com/sociedad/2021-05-31/nestle-reconoce-en-un-documento-interno-que-mas-del-60-de-sus-productos-no-son-saludables.html?fbclid=IwAR01HcZOSqUki\\_HKojeUrBIs-697Nsk3ZSt-nTvGlahebM3kjtwwatliG-xg](https://elpais.com/sociedad/2021-05-31/nestle-reconoce-en-un-documento-interno-que-mas-del-60-de-sus-productos-no-son-saludables.html?fbclid=IwAR01HcZOSqUki_HKojeUrBIs-697Nsk3ZSt-nTvGlahebM3kjtwwatliG-xg)

Antes de que Nestlé o Unilever continúen avanzando en estas conexiones, es urgente recuperar el sentido común y reivindicar nuestro derecho a producir y comer productos sanos.

## Anexo 1

### Canasta de alimentos de la DGEEC

#### 1. Canasta a nivel urbano (2011-2012)

Nombre del producto	Promedio de gramos bruto per cápita por día	Promedio calorías per cápita por día	Mediana de precios por gramo en guaraníes	Valor per cápita de la canasta
Tomate Santa Cruz o perita	30,29	6,24	7,0585861	240,6
Cebolla de cabeza	25,71	10,61	4,1114197	119,0
Azúcar blanca	41,08	157,76	5,9464819	275,0
Yerba empaquetada clásica (común)	15,29	8,72	7,9223609	136,4
Locote verde	12,47	2,11	6,979063	97,9
Sal fina	6,11	0,00	3,0835647	21,2
Gaseosa normal dentro del hogar	64,84	31,12	1,7877209	130,5
Mandioca	141,38	188,51	1,1306404	179,9
Galleta con grasa	73,88	266,48	5,0418474	419,2
Huevo de gallina (tipo industrial)	11,78	15,46	8,5129568	112,9
Harina de trigo	26,34	95,86	2,9910269	88,7
Fideo laminado común (a granel)	22,67	84,09	4,0987806	104,6
Leche entera pasteurizada	78,54	47,12	4,0334779	356,5
Queso fresco o Paraguay	5,01	13,58	20,557098	115,8
Banana karape	40,80	18,15	2,4898011	114,3
Conserva de tomate (extracto)	3,80	3,12	12,378689	53,0
Arroz (a granel)	17,96	64,67	3,8350239	77,5
Papa negra	14,31	9,18	4,0862194	65,8
Yogur entero	21,58	21,36	5,9820536	145,3
Aceite de girasol	10,90	96,36	9,9108028	121,6
Puchero de 2da.	30,58	14,60	7,9286422	272,9
Zanahoria	9,21	2,97	4,1114197	42,6
Naranja	26,27	9,72	3,3009839	97,6
Gaseosa normal (fh)	11,84	4,97	5,185646	69,1
Carnaza de 2da.	13,93	32,60	20	313,6
Arroz empaquetado	11,82	42,54	4,4368258	59,0
Leche cruda, fresca o suelta	67,51	40,51	3,055301	232,1



Nombre del producto	Promedio de gramos bruto per cápita por día	Promedio calorías per cápita por día	Mediana de precios por gramo en guaraníes	Valor per cápita de la canasta
Coquito común	17,01	58,18	6,3023092	120,7
Poroto rojo seco	5,34	17,99	7,9760717	47,9
Ajo	0,97	1,15	18,15065	19,9
Huevo de gallina casero	6,07	7,96	11,003279	75,1
Jugo en polvo en sobre	0,88	3,36	40,334778	39,9
Empanada de carne (frita)	3,09	7,38	20,693184	71,9
Puchero de 1ra.	15,23	22,28	12,296342	210,8
Galletitas rellenas	2,23	10,40	17,025914	42,8
Café torrado (en polvo)	0,77	1,74	41,114195	35,6
Manzana	5,76	2,61	7,8125	50,7
Gallina o pollo industrializado	12,59	18,12	11,649022	165,0
Carnaza negra o de 1era.	8,52	9,18	25,209236	241,8
Cebolla de hoja	1,66	0,42	10,278549	19,3
Zapallo	4,70	0,97	5,0418473	26,7
Harina de maíz (a granel)	4,88	17,63	5,1077739	28,1
Aceite mezcla suelto	6,78	59,90	7,9286424	60,5
Fideo semolado (empaquetado)	6,56	25,18	6,4240931	47,4
Galleta seca	23,34	56,95	5,6532017	148,5
Muslo de pollo	9,88	18,28	11,306403	125,7
Harina de trigo '000' (empaquetada)	13,49	49,12	3,0646644	46,5
Mayonesa	1,16	7,90	19,230769	25,0
Vaso de leche	9,66	5,60	7,4634193	81,2
Hielo en bolsita	23,46	0,00	1,6616816	43,9
Mortadela	2,59	8,05	13,152646	38,3
Hígado	3,06	4,14	9,9700898	34,4
Lechuga	3,04	0,35	6,1671292	21,1
Pan Felipe	19,17	46,58	3,1689443	68,4
Leche entera esterilizada o larga vida	20,73	12,44	5,107774	119,2
Fideo cortado semolado (empaquetado)	3,68	14,14	6,302309	26,1
Sándwich de milanesa de carne	2,36	1,94	14,095426	37,5
Guiso de carne y fideo	2,55	6,72	20,742584	59,6
Yerba con hierbas medicinales	1,64	0,93	11,441413	21,1
Mandarina	11,41	4,51	2,016739	25,9
Puchero de pollo	7,11	7,67	7,1949841	57,5

Nombre del producto	Promedio de gramos bruto per cápita por día	Promedio calorías per cápita por día	Mediana de precios por gramo en guaraníes	Valor per cápita de la canasta
Chorizo de Viena	1,91	4,39	17,419818	37,4
Aceite de soja	3,35	29,65	7,8428736	29,6
Carne molida de 2da.	1,95	5,62	19,409541	42,6
Caramelos	0,30	1,20	28,31658	9,7
Empanada de carne (frita)	2,12	5,06	17,130914	40,8
Yerba suelta o a granel	2,54	1,45	4,5969966	13,2
Jugo de naranja (natural preparado)	2,17	1,13	5,1711656	12,6
Galletitas rellenas	0,86	4,00	14,189227	13,8
Guiso de carne y arroz	1,67	4,33	25,39618	47,6
Mondongo	2,36	1,42	9,2222566	24,5
Puchero	1,39	4,09	20,316945	31,8
Pera	1,58	0,75	8,0669555	14,4
Pancho	1,54	1,00	17	29,5
Café instantáneo (tipo Nescafé)	0,09	0,21	189,06927	18,6
Cocido con leche (preparado)	2,25	1,98	9,9999999	25,3
Café con leche (preparado)	2,16	1,90	10,081662	24,5
Gallina o pollo casero faenado	1,75	2,52	15,417822	30,3
Galletitas	1,11	4,58	12,927914	16,2
Empanada de carne (frita) con pan	0,88	2,26	17,473771	17,4
Galletitas sin relleno	0,76	3,62	12,818255	10,9
Alfajor (empaquetado)	0,39	1,60	22,701218	9,9
<b>Total</b>	<b>1130,40</b>	<b>1880,97</b>		<b>6847</b>
				<b>205412</b>
	<b>Req. Min.</b>	<b>2117</b>		
	<b>Cof. Corr</b>	<b>1,125483394</b>		

Fuente: DGEEC.

## 2. Canasta a nivel rural

Nombre del producto	Promedio de gramos bruto per cápita por día	Promedio calorías per cápita por día	Mediana de precios por gramo en guaraníes	Valor per cápita de la canasta
Mandioca	398,10	530,80	1,028	423,35
Cebolla de cabeza	23,55	9,72	4,985	121,45
Tomate Santa Cruz o perita	29,23	6,02	6,167	186,53
Azúcar blanca	36,51	140,19	6,148	232,23
Yerba empaquetada clásica (común)	18,59	10,60	7,059	135,75
Huevo de gallina casero	21,41	28,09	11,012	243,88
Leche cruda, fresca o suelta	159,73	95,84	2,521	416,60
Fideo laminado común (a granel)	32,24	119,61	4,955	165,28
Sal fina	7,51	0,00	2,570	19,97
Locote verde	10,82	1,83	6,938	77,65
Puchero de 1ra.	28,26	41,33	15,418	450,76
Harina de trigo	30,53	111,14	3,025	95,56
Queso fresco o Paraguay	7,79	21,14	15,952	128,57
Arroz (a granel)	16,28	58,59	4,509	75,92
Conserva de tomate (extracto)	3,58	2,93	14,286	52,89
Galleta con grasa	36,94	133,26	6,050	231,25
Gallina o pollo casero faenado	14,76	21,25	13,445	205,29
Aceite mezcla suelto	16,65	147,18	7,427	127,94
Poroto rojo seco	9,31	31,38	5,139	49,51
Harina de maíz (a granel)	19,31	69,70	4,086	81,63
Gaseosa normal dentro del hogar	34,63	16,62	2,017	72,25
Coquito común	25,78	88,17	6,932	184,90
Naranja	51,63	19,11	3,304	176,46
Cebolla de hoja	3,24	0,83	14,829	49,72
Harina de trigo '000' (empaquetada)	24,80	90,28	3,000	76,98
Ajo	1,04	1,23	20,000	21,43
Papa negra	13,60	8,73	4,099	57,67
Jugo en polvo en sobre	0,86	3,30	39,880	35,65
Vaso de leche	14,57	8,45	11,379	171,48
Gaseosa normal (fh)	8,68	3,65	5,153	46,30
Banana karape	27,62	12,29	2,677	76,50
Galleta seca	15,40	37,59	6,050	96,43
Zanahoria	5,26	1,70	5,108	27,77

Nombre del producto	Promedio de gramos bruto per cápita por día	Promedio calorías per cápita por día	Mediana de precios por gramo en guaraníes	Valor per cápita de la canasta
Yogur entero	9,19	9,10	7,000	66,59
Aceite de girasol	7,14	63,12	8,403	62,08
Mandarina	28,01	11,08	2,677	77,58
Puchero de 2da.	14,82	7,08	10,279	157,62
Galletitas rellenas	1,47	6,85	16,667	25,33
Arroz empaquetado	9,16	32,98	4,033	38,23
Carnaza negra o de 1era.	9,36	10,08	20,557	199,05
Huevo de gallina (tipo industrial)	4,24	5,56	9,962	43,65
Empanada de carne (frita)	1,96	4,68	18,470	37,41
Carnaza de 2da.	5,84	13,68	20,167	121,95
Muslo de pollo	6,29	11,65	11,306	73,62
Hígado	3,09	4,17	10,216	32,63
Hielo en bolsita	31,39	0,00	1,464	47,54
Galletitas rellenas	1,23	5,69	13,654	17,32
Café torrado (en polvo)	0,32	0,71	46,214	15,10
Manzana	2,41	1,09	7,895	19,65
Lechuga	2,66	0,30	5,506	15,13
Fideo semolado (empaquetado)	3,62	13,91	6,385	23,93
Mortadela	1,73	5,38	14,390	25,74
Mayonesa	0,28	1,89	21,364	6,11
Aceite de soja	4,15	36,70	8,225	35,33
Mandioca cocida	2,31	3,14	3,435	8,22
Gallina o pollo industrializado	4,42	6,37	11,784	53,92
Maní sin cáscara	3,12	17,67	4,086	13,17
Guiso de carne y fideo	1,75	4,60	22,283	40,30
Guiso de carne y arroz	1,80	4,67	24,735	46,04
Galletitas sin relleno	2,01	8,71	10,219	21,25
Grasa de cerdo	1,34	11,74	9,075	12,54
Yerba suelta o a granel	2,18	1,24	6,050	13,64
Leche entera pasteurizada	16,70	10,02	4,500	77,73
Caramelos	0,23	0,92	34,262	8,23
Mondongo	1,46	0,88	7,929	12,00
Galletitas sin relleno	0,77	3,70	12,463	9,97
Zapallo	2,50	0,52	4,150	10,74

Nombre del producto	Promedio de gramos bruto per cápita por día	Promedio calorías per cápita por día	Mediana de precios por gramo en guaraníes	Valor per cápita de la canasta
Pomelo	11,79	3,20	0,943	11,50
Leche entera esterilizada o larga vida	9,92	5,95	5,139	52,77
Tortilla	0,80	2,28	17,177	14,20
Costilla de cerdo	0,85	2,41	15,418	13,63
Puchero	0,94	2,76	20,612	19,99
Alfajor (empaquetado)	0,57	2,37	22,024	13,06
Café instantáneo (tipo Nescafé)	0,06	0,13	181,507	10,39
Yerba con hierbas medicinales	0,66	0,38	12,100	8,26
Puchero de pollo	1,83	1,97	7,922	14,99
Sándwich de milanesa de carne	0,63	0,52	14,314	9,31
<b>Total</b>	<b>1365,19</b>	<b>2214,37</b>		<b>6253</b>
				<b>187589</b>
	<b>REQ. MIN</b>	<b>2291</b>		
	<b>COF. CORR</b>	<b>1,03460689</b>		

Fuente: DGEEC.

## Anexo 2

Composición de la disponibilidad calórica y disponibilidad de alimentos.

	2014		2015		2016		2017		2018	
	Disponibilidad de alimentos (kg/capita/año)	Disponibilidad calórica (kcal/cápita/día)	Disponibilidad de alimentos (kg/capita/año)	Disponibilidad calórica (kcal/cápita/día)	Disponibilidad de alimentos (kg/capita/año)	Disponibilidad calórica (kcal/cápita/día)	Disponibilidad de alimentos (kg/capita/año)	Disponibilidad calórica (kcal/cápita/día)	Disponibilidad de alimentos (kg/capita/año)	Disponibilidad calórica (kcal/cápita/día)
<b>Aceites y grasas</b>	<b>17,43</b>	<b>420</b>	<b>17,38</b>	<b>418</b>	<b>17,07</b>	<b>411</b>	<b>16,85</b>	<b>407</b>	<b>16,55</b>	<b>399</b>
Aceite de algodón	0,37	9	0,24	6	0,22	5	0,2	5	0,2	5
Aceite de almendra de palma	0,82	20	0,71	17	0,68	16	0,67	16	0,72	17
Aceite de girasol	4,3	104	4,26	103	4,22	102	3,95	96	4,14	100
Aceite de maíz	0,01	0	0	0	0,01	0	0	0	0	0
Aceite de maní	0,09	2	0,36	9	0,35	9	0,32	8	0,35	9
Aceite de oliva	0,07	2	0,05	1	0,06	2	0,07	2	0,08	2
Aceite de palma	0,6	15	0,59	14	0,58	14	0,57	14	0,57	14
Aceite de sésamo					0	0				
Aceite de soja	10,61	257	10,6	257	10,49	254	10,62	257	10,03	243
Otros aceites	0,56	11	0,57	11	0,46	9	0,45	9	0,46	9
<b>Azúcares</b>	<b>31,49</b>	<b>274</b>	<b>30,93</b>	<b>273</b>	<b>32,58</b>	<b>277</b>	<b>32,25</b>	<b>275</b>	<b>33,56</b>	<b>286</b>
Azúcar	27,51	266	27,51	266	27,72	268	27,52	266	28,1	272
Miel	0,26	2	0,26	2	0,25	2	0,25	2	0,25	2
Otros endulzantes	3,72	6	3,16	5	4,61	7	4,48	7	5,21	12
<b>Bebidas alcohólicas</b>	<b>57,71</b>	<b>102</b>	<b>67,68</b>	<b>114</b>	<b>69,85</b>	<b>117</b>	<b>75,86</b>	<b>128</b>	<b>75,01</b>	<b>127</b>
Bebidas alcohólicas	3,38	27	3,2	26	3,19	26	3,52	28	3,61	29
Bebidas fermentadas	1	1	0,85	1	1,14	1	1,22	2	1,2	2
Cerveza	50,32	68	61,18	82	61,89	83	67,53	91	66,56	89
Vino	3,01	6	2,45	5	3,63	7	3,59	7	3,64	7
Café, té, mate y otras especias	14,45	29	15,72	30	16,14	30	15,97	30	17,45	32
Cacao	0	12	0	11	0	11	0	11	0	12
Café y derivados	0,45	1	0,46	1	0,53	1	0,62	1	0,7	1
Clavos de olor	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Otras especias	0,12	1	0,13	1	0,14	1	0,11	1	0,13	1
Pimiento	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

	2014		2015		2016		2017		2018	
	Disponibilidad de alimentos (kg/capita/año)	Disponibilidad calórica (kcal/capita/día)	Disponibilidad de alimentos (kg/capita/año)	Disponibilidad calórica (kcal/capita/día)	Disponibilidad de alimentos (kg/capita/año)	Disponibilidad calórica (kcal/capita/día)	Disponibilidad de alimentos (kg/capita/año)	Disponibilidad calórica (kcal/capita/día)	Disponibilidad de alimentos (kg/capita/año)	Disponibilidad calórica (kcal/capita/día)
Pimienta	0,01	0	0,01	0	0,01	0	0,01	0	0,01	0
Té y mate	13,87	15	15,12	17	15,46	17	15,23	17	16,61	18
Carnes	34,46	124	33,03	122	36,09	134	48,29	172	46,14	168
Carne bovina	14,96	46	13,1	41	14,77	46	25,49	79	22,48	69
Carne de aves	9,09	33	9,64	35	9,59	35	9,43	34	9,97	36
Carne de cerdo	4,84	28	5,11	30	6,38	37	6,95	40	7,95	46
Carne de ovinos	0,61	3	0,54	3	0,61	3	0,36	2	0,37	2
Menudencias	4,76	14	4,51	13	4,64	13	5,95	17	5,25	15
Otras carnes	0,2	0	0,13	0	0,1	0	0,11	0	0,12	0
Cereales	114,82	939	112,7	924	109,93	907	109,97	905	111,15	919
Arroz y derivados	12,76	86	11,33	76	7,92	53	9,09	61	8,39	57
Avena	0,06	1	0,06	1	0,07	1	0,1	1	0,09	1
Cebada y derivados	0,22	2	0,2	2	0,18	2	0,17	2	0,19	2
Maíz y derivados	69,42	611	69,25	610	69,72	614	68,35	602	71,02	625
Otros cereales	0,02	0	0,01	0	0,35	3	0,21	2	0,01	0
Trigo y derivados	32,34	239	31,85	235	31,69	234	32,05	237	31,45	234
Frutas y verduras	121,82	95	123,6	96	120,36	94	123,84	97	123,68	98
Banana	3,62	6	2,43	4	1,54	3	1,79	3	1,95	3
Cebolla	4,4	5	4,36	5	4,33	5	4,29	5	4,26	5
Limón y lima	1,35	1	1,48	1	1,52	1	1,54	1	1,58	1
Manzana y derivados	1,04	2	1,8	3	2,09	3	1,83	3	1,92	3
Naranjas y mandarinas	42,64	32	41,52	31	38,49	29	40,53	30	38,36	29
Otras frutas	15,63	16	16,39	16	16,11	16	16,31	17	16,63	17
Otras verduras	32,31	18	32,36	19	34,42	21	34,66	20	36,14	22
Otros cítricos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Piña y derivados	8,66	7	8,63	7	8,39	7	8,31	7	9,63	8
Plátano	0	0			0,04	0	0,09	0		
Pomelo y derivados	3,64	2	5,36	3	3,76	2	3,87	2	4,18	2
Tomate y derivados	8,46	6	9,15	7	9,57	7	10,5	8	8,91	7
Uvas y derivados (excluido vino)	0,07	0	0,12	0	0,1	0	0,12	1	0,12	1
Lácteos y huevos	93,36	263	86,13	243	85,01	241	69,3	220	66,14	210

	2014		2015		2016		2017		2018	
	Disponibilidad de alimentos (kg/capita/año)	Disponibilidad calórica (kcal/capita/día)	Disponibilidad de alimentos (kg/capita/año)	Disponibilidad calórica (kcal/capita/día)	Disponibilidad de alimentos (kg/capita/año)	Disponibilidad calórica (kcal/capita/día)	Disponibilidad de alimentos (kg/capita/año)	Disponibilidad calórica (kcal/capita/día)	Disponibilidad de alimentos (kg/capita/año)	Disponibilidad calórica (kcal/capita/día)
Crema de leche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Quesos	2,19	58	2,18	60	2,2	58	2,43	59	2,37	58
Huevos	20,43	73	15,36	55	15,64	56	19,77	71	18,55	66
Leche (excluyendo manteca)	70,68	131	68,52	127	67,08	125	47,08	90	45,21	86
Manteca	0,06	1	0,07	1	0,09	2	0,02	0	0,01	0
Legumbres	9,13	85	9,23	85	9,02	84	9,54	89	9,63	89
Arveja	0,74	7	0,78	7	0,75	7	0,76	7	0,77	7
Otras legumbres	1,97	19	2,04	19	1,98	19	2	19	2,01	19
Porotos	6,42	59	6,41	59	6,29	58	6,78	63	6,85	63
Nueces y semillas	2,53	30	2,19	27	1,71	19	1,97	23	2,17	26
Coco	0,06	0	0,05	0	0,07	0	0,06	0	0,05	0
Maní	0,17	2	0,16	2	0,18	2	0,2	2	0,22	2
Nueces y derivados	0,02	0	0,03	0	0,03	0	0,03	0	0,04	1
Semilla de girasol	1,32	11	1,01	9	1,01	9	1,02	9	1,07	9
Semilla de mostaza	0	2	0	1	0	2	0	2	0	2
Semilla de sésamo	0,95	15	0,93	15	0,41	6	0,65	10	0,77	12
Soja	0,01	0	0,01	0	0,01	0	0,01	0	0,02	0
Otros	1,96	5	1,51	4	1,9	5	2,36	5	3,21	6
Alimento para bebé	0,31	3	0,28	3	0,3	3	0,25	3	0,26	3
Otros	1,65	2	1,23	1	1,6	2	2,11	2	2,95	3
Pescado	4,06	9	3,96	8	3,87	7	4,04	8	3,98	8
Pescado de aguas profundas	4,06	9	3,96	8	3,87	7	4,04	8	3,98	8
Raíces	169,27	394	171,82	400	168,3	392	169,52	394	171,53	400
Batata	6,64	16	6,54	16	6,63	16	6,7	16	6,93	17
Mandioca y derivados	159,97	373	161,54	376	157,29	367	157,7	368	159,4	372
Papa y derivados	2,66	5	3,74	8	4,38	9	5,12	10	5,2	11
<b>Total general</b>	<b>672,49</b>	<b>2.769</b>	<b>675,88</b>	<b>2.744</b>	<b>671,83</b>	<b>2718</b>	<b>679,76</b>	<b>2753</b>	<b>680,2</b>	<b>2.768</b>

Fuente: elaboración propia, 2021, según FAOStat.



## Bibliografía

- ACH Py (Acción contra el Hambre Paraguay), 2008. *Estudio de mercado de naranja, pomelo y mandarina en el Gran Asunción* (Asunción: ACH).
- Anichini F., Borda D., Masi F., Ramírez J., Servín B., Setrini G. 2014. *Estudio de potencialidad de desarrollo de cadenas de valor* (Asunción: CADEP-JICA). Disponible en [https://www.jica.go.jp/paraguay/espanol/office/others/c8h0vm0000ad5gke-att/info\\_08.pdf](https://www.jica.go.jp/paraguay/espanol/office/others/c8h0vm0000ad5gke-att/info_08.pdf)
- Areco A., Franceschelli I., González J., Ortega G., Ortega J., Palau M. 2014. *Experiencias de arraigo y organización campesina* (Asunción: BASE-IS).
- Banco Central del Paraguay (BCP). 2017. Metodología de cálculo del IPC (Asunción: BCP).
- Bubak y Newman, 2018. *La transición nutricional en el Paraguay: ¿en dónde estamos?* Instituto de Desarrollo. (Asunción: ID). Disponible en [https://desarrollo.edu.py/dt\\_portfolios/transicion-nutricional-en-el-paraguay/](https://desarrollo.edu.py/dt_portfolios/transicion-nutricional-en-el-paraguay/)
- Cabello, EM. 2019. *Cadena de valor de la caña de azúcar orgánica y su relación con la seguridad alimentaria: caso productores socios de la Cooperativa Manduvirá LTDA*. Facultad de Ciencias Agrarias, UNA - CONACYT. (San Lorenzo: UNA – FCA). Disponible en [http://www.agr.una.py/descargas/publicaciones/cadena\\_de\\_valor\\_de\\_la\\_cana\\_de\\_azucar\\_organica.pdf](http://www.agr.una.py/descargas/publicaciones/cadena_de_valor_de_la_cana_de_azucar_organica.pdf).
- Caputo L. 2012. *Hábitos alimentarios y brechas territoriales de las familias campesinas en el Paraguay*. (Asunción: BASE-IS).
- Da Silva C., Baker D., Shepherd A., Jenaney C., Miranda da Cruz S. 2013. *Agroindustrias para el desarrollo* (Roma: FAO). Disponible en <http://www.fao.org/3/i3125s/i3125s.pdf>
- DAMA (Dirección de Administración del Mercado Central de Abasto de Asunción), 2020. Anuario Estadístico 201 (Asunción).
- DGEEC, 2012. Metodología para la estimación de las líneas de pobreza (Asunción: DGEEC).

- Duarte C., Benítez C., Rodas C., Bazzano A. 2012. *Estudio de Casos: Comparación de experiencias e identificación de lecciones aprendidas en la asistencia al pequeño productor en el sector cooperativo del Paraguay* (Asunción: Instituto Desarrollo y JICA). Disponible en [https://www.jica.go.jp/paraguay/espanol/office/others/c8h0vm0000ad5gke-att/info\\_10.pdf](https://www.jica.go.jp/paraguay/espanol/office/others/c8h0vm0000ad5gke-att/info_10.pdf)
- Enciso V. 2020. *Maíz: datos, estadísticas y comentarios. Área de Economía Rural de Facultad de Ciencias Agrarias-Universidad Nacional de Asunción* (San Lorenzo: UNA). Disponible en [http://www.agr.una.py/ecorural/cultivo/maiz\\_mayo\\_2020.pdf](http://www.agr.una.py/ecorural/cultivo/maiz_mayo_2020.pdf)
- Enciso V. 2020. *Producción y comercialización de caña de azúcar y azúcar. Área de Economía Rural de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Asunción* (San Lorenzo: UNA). Disponible en [http://www.agr.una.py/ecorural/otras\\_publicaciones/Producc\\_comer\\_cana\\_azucar.pdf](http://www.agr.una.py/ecorural/otras_publicaciones/Producc_comer_cana_azucar.pdf)
- FAO, 2003. *World agriculture: towards 2015/2030 – An FAO perspective* (Roma: FAO).
- FAO. 2006. 3ra edición, 2011. *Conceptos básicos de Seguridad Alimentaria y Nutricional*. (Honduras: FAO)
- FAO, 2011. *La Seguridad Alimentaria: Información para la toma de decisiones*. Disponible en <http://www.fao.org/3/al936s/al936s00.pdf>
- FAO, 2014. *Año Internacional de la Agricultura Familiar. Cartilla disponible en* <http://www.fao.org/3/as281s/as281s.pdf>
- FAO, 2015. *El estado mundial de la agricultura y la alimentación. La innovación en la agricultura familiar* (Roma: FAO).
- FAO, 2018. *Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe* (Roma: FAO).
- FAOStat, consultado en febrero y marzo 2021. Disponible en <http://www.fao.org/faostat/en/#data/FBS> y <http://www.fao.org/faostat/en/#country>
- Fretes F. y Martínez M. 2011 *Hortalizas y frutas: análisis de la cadena de valor en el departamento de Concepción*. (Asunción: USAID). Disponible en [https://www.usaid.gov/sites/default/files/documents/1862/frutas\\_y\\_hortalizas.pdf](https://www.usaid.gov/sites/default/files/documents/1862/frutas_y_hortalizas.pdf)

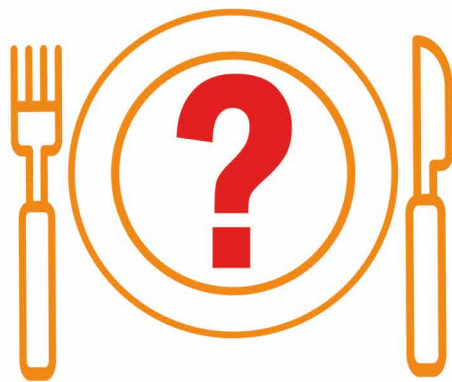
- Fretes F. y Martínez M. 2011. *Maíz: análisis de la cadena de valor* (Asunción: USAID). Disponible en <https://www.usaid.gov/sites/default/files/documents/1862/maiz.pdf>
- Grupo ETC, 2017. *Quién nos alimentará* (México: ETC). Disponible en <http://www.etcgroup.org/sites/www.etcgroup.org/files/files/etc-quien-nosalimentara-2017-es.pdf>
- Imas V. (coord.), 2019. *Seguridad y soberanía alimentaria en Paraguay. Sistema de indicadores y línea de base* (Asunción: CADEP).
- Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), 2016. *La agricultura familiar en las Américas: Principios y conceptos que guían la cooperación técnica del IICA*. (San José, Costa Rica). Disponible en <http://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/2609/BVE17038696e.pdf;jsessionid=DF234C666F34CEC69905BE-41F5EEA40B?sequence=1>
- Mai Franco MM. 2015. Experiencias asociativas del tipo cooperativo: Nuevas formas de organización de los pequeños productores citrícolas del Paraguay (Tesis de Magister de la Universidad de Buenos Aires) (Buenos Aires: UBA). Disponible en <http://ri.agro.uba.ar/files/download/tesis/maestria/2020maifrancomarissamargarita.pdf#page=27&zoom=100,168,370>
- Maldonado Chamorro, L.G.; Paredes González, M.G. 2012. *El mercado citrícola en Paraguay: situación actual y tendencias*. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Asunción (San Lorenzo: UNA).
- Meza Miranda, E.; Núñez, B. E.; Maldonado, O. 2018. *Evaluación de la composición nutricional de alimentos procesados y ultraprocesados de acuerdo al perfil de alimentos de la Organización Panamericana de la Salud, con énfasis en nutrientes críticos*. Memoria Investigación en Ciencias de la Salud.; 16(1): 54-63 (Asunción: Universidad Nacional de Asunción).
- Ministerio de Agricultura y Ganadería, DCEA. 2020. Informe de estado de situación de los Registros de la Agricultura Familiar en Paraguay, al 30 de abril de 2020 (Asunción: MAG).
- Ministerio de Agricultura y Ganadería, DCEA. 2020. Síntesis Estadísticas Año Agrícola 2019/2020 (Asunción: MAG).
- Ministerio de Agricultura y Ganadería, DC. 2019, 2020. Informe de ventas de la CECOPROA en el Abasto (Asunción: MAG).

- Ministerio de Agricultura y Ganadería, DCEA. 2009. Censo Agropecuario Nacional 2008 (Asunción: MAG).
- Ministerio de Agricultura y Ganadería, DEAg. 2020. Registro de la Agricultura Familiar Asistida - RAFA (Asunción: MAG).
- Ortega G. 2016. Mapeamiento del Extractivismo (Asunción: BASE-IS).
- Palau Viladesau T. y Heikel MV. 1987. *Los campesinos, el Estado y las empresas en la frontera agrícola*. 1ra edición, 1987 PISPAL - BASE/ISEC. 2da. edición, 2016 (Asunción: BASE-IS).
- Pereira Fukuoka M. 2014. *Derecho a la alimentación en la administración Cartes* (Asunción: BASE-IS).
- PNUD, 2010. Sector rural paraguayo: una visión general para un diálogo informado. Cuaderno de Desarrollo humano N° 7 (Asunción: PNUD).
- Riquelme Q., 2020. *Ley de la Agricultura Familiar Campesina en Paraguay, Ley N°6286: logro y desafío para las organizaciones campesinas e indígenas* (Asunción: CDE).
- Riquelme Q., Vera E. 2013. *La otra cara de la soja. El impacto del agonegocio en la agricultura familiar y la producción de alimentos*. Proyecto Acción Ciudadana contra el Hambre y por el Derecho a la Alimentación (Asunción: Decidamos, CDE, Oxfam).
- Rojas L., 2016. *Campesino Rape* (Asunción: BASE-IS).
- SENACSA. 2020. Estadísticas de producción y exportación (Asunción).
- SENA VE. 2016. Informe de producción orgánica (Asunción).
- SENA VE. 2019. Registros de importación y exportación de productos vegetales.
- Serafini V. 2017. *Objetivos de Desarrollo Sostenible. La desigualdad como obstáculo a la reducción de la pobreza*. Edición 51 de Economía y Sociedad (Asunción: CADEP).
- Serrano Ríos (coord.) por la Real Academia Nacional de Medicina, 2012. *La obesidad como pandemia del siglo XXI, una perspectiva epidemiológica desde Iberoamérica*; Capítulo Paraguay a cargo de Rafael Figueredo Grijalba y Arnaldo Acosta (p. 247-259) (Madrid, España: Real Academia Nacional de Medicina).









ISBN: 978-99925-223-3-2



9 789992 522332