

Los caminos de la agricultura urbana



Mary Luz Borrego

Según algunos estudiosos, los anales de la agricultura urbana en Cuba se remontan al ya lejano siglo XIX, cuando los inmigrantes chinos comenzaron a sembrar hortalizas en terrenos baldíos de la periferia habanera para comerciarlas con su ancestral cultura negociante o convertirlas en parte de los tan suculentos platos de esa cocina milenaria.

Pero en la década del 80 del pasado siglo y fundamentalmente con la crisis provocada en la isla por la caída del campo socialista en los años 90, la necesidad obligó a un impulso sin precedentes de esta opción para contribuir a incrementar la producción de alimentos.

Un reciente estudio especializado, que publica sobre este tema la revista *Cooperativismo y Desarrollo* asegura que estas variantes se han convertido en una importante alternativa para la seguridad alimentaria en un planeta urbanizado.

En la isla se consolidan a partir de 1994 como un sistema intensivo de producción, cuya misión resulta contribuir al autoabastecimiento local de productos agropecuarios y mantenerse como uno de los principales sustentos de alimentos frescos e inocuos para la población cubana.

Pero, sin duda, una de sus aristas más interesantes ha sido la aceptación popular de estas ofertas en la dieta cotidiana de la población, la cual ha ganado en cultura sobre la importancia de consumir vegetales y alimentos frescos, sanos y variados a precios menos caros.

Los estimados aseguran que esta opción puede proporcionar entre el 15 y el 20 por ciento de los alimentos necesarios a nivel global, en tanto esta propuesta se alinea de forma favorable con los valores de los consumidores relativos a la naturaleza y la sostenibilidad porque al hospedarse biodiversidad también brinda un servicio ecosistémico.

En la isla sus resultados productivos a través de los años han variado en dependencia de muchos factores, entre ellos: la disponibilidad de espacios para la produc-

ción, de abonos orgánicos, semillas, entre otros recursos.

En general, sus principales indicadores se han comportado favorablemente —con excepción del rendimiento—, pero el constante aumento en la superficie dedicada a la producción de hortalizas y condimentos, ha mantenido una tendencia creciente en las cosechas.

Sin embargo, aún no se alcanza la meta aspirada por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, que pretende un consumo per cápita diario de vegetales y hortalizas de 400 gramos para el logro de una dieta saludable.

Tal resultado puede deberse, entre otras causas, a la baja disponibilidad de nutrientes en el sustrato, al no poderse reponer o completar en los momentos oportunos la demanda de los mismos por los cultivos, debido a la escasa producción de abonos orgánicos.

La práctica de la agricultura urbana ha demostrado que el uso de estos constituye un factor determinante para la producción con altos rendimientos, sin necesidad de aplicar fertilizantes químicos. Por otro lado, no siempre se ha podido alcanzar la humedad necesaria en el sustrato, cuestión de vital importancia en los espacios verdes urbanos para lograr un buen crecimiento de las plantas.

Una encuesta aplicada entre los consumidores para la referida investigación asegura que más del 70 por ciento de los clientes prefiere adquirir los surtidos en los puntos de venta dentro de las propias unidades productoras, con vistas a garantizar precios de venta más asequibles y evitar la pérdida de calidad del producto que la transportación puede generar.

Además de atender la demanda de la población para el consumo de vegetales y hortalizas, el sistema de la agricultura urbana representa una importante fuente de ingresos y ahorros para las familias o personas que la practican.

Su implementación también contribuye a mejorar el microclima, el reciclaje de nutrientes, el manejo del agua y la biodiversidad, así como a minimizar los desechos urbanos y reducir el consumo energético al requerir menos transporte.

Esta opción permite aprovechar espacios improductivos, ociosos o subutilizados, transformándolos en unidades de producción de alimentos; resulta una importante fuente de empleo; y permite buscar alternativas a la maquinaria con el uso de la tracción animal y otras prácticas manuales.

La agricultura urbana, suburbana y familiar en Sancti Spíritus se ha mantenido

con favorables resultados a lo largo de los años. En el 2024 la provincia mereció estímulo como la más integral del país.

Como en el resto de Cuba, este movimiento enfrenta desafíos significativos, entre ellos la escasez de insumos; limitaciones económicas; el cambio climático; la falta de semillas de algunos cultivos con altos rendimientos, entre ellos la remolacha y la col; así como el insuficiente suministro de materia orgánica y el impostergable imperativo de bajar los precios.

En el perímetro de casi todos los organopónicos se han instalado puntos de venta, a través de los cuales llegan rápidamente a la mesa el tomate, ají, pimiento, la zanahoria, espinaca, col, lechuga, acelga, remolacha, la berenjena, el quimbombó, comino, orégano, perejil, entre muchos otros.

Por otra parte, un volumen importante de las cosechas se destina a establecimientos ubicados a pocos kilómetros de distancia de las parcelas, para centros asistenciales, escolares, de salud o turísticos de la comarca.

A los organopónicos iniciales se han sumado huertos intensivos, la cría de aves y conejos y la instalación de minindustrias para la elaboración artesanal de condimentos y suministros en conserva, como las mermeladas de frutas, el puré y la salsa de tomate, cebolla y ajo encurtido, entre muchos otros.

Entre las aspiraciones que hoy pudieran consolidar este Movimiento se encuentran el principio de no tener ni un solo cantero vacío, trabajar para que cada circunscripción disponga, al menos, de un organopónico o microorganopónico, acentuar más esa experiencia en patios familiares, parcelas y centros laborales, incrementar la producción de simientes, diversificar producciones, impulsar la crianza de animales y conceder prioridad al cultivo de café en el llano y al programa de arroz popular.

A pesar de las dificultades como la falta de combustible para la aplicación de materia orgánica y el déficit de energía para el riego de agua, los productores han continuado sus siembras y producciones, a partir de la conservación de su propia semilla y de la adquisición por el país de trece variedades de simientes importadas con un buen por ciento de germinación, posibilidad con la cual hacía tiempo no se contaba.

Aunque aquí aún falta mucho por hacer en materia de capacitación, introducción de la ciencia y la técnica y generalización de los resultados más favorables, este año debe cerrar con una producción de 90 000 toneladas de hortalizas y condimentos frescos, como la mejor ofrenda a la celebración por el Día de la Agricultura Urbana, este 27 de diciembre.

MIRA VIEJO,
ESTE AÑO SI
QUE NO PAGAMOS
TOMATE CARO



La columna del navegante

LAS SECUELAS DEL CHIKUNGUNYA

Yren: Cuándo pondrán una vacuna para esta enfermedad, llevo tres meses con esto y cada día me siento fatal, deberían habilitar varias consultas multidisciplinarias como se habló, incluso en los médicos de familia, para no tener que trasladarse a hospitales tan distantes, porque los dolores no te dejan mover, en estos tienes que ver un ortopédico para que luego te diga que son secuelas de la enfermedad y que te debes atender con el fisiatra, esto sin mencionar las colas interminables, que la mayoría no puede hacer porque no se lo permite su estado de salud.

VIVO ENAMORADA DE MI TRABAJO

Yisell: La profe Mariita ha formado a muchos profesionales, entre los cuales orgullosamente me incluyo, pues no solo contribuyó en mi formación, ha sido mi tutora de tesis en la licenciatura y la Maestría en Contabilidad, es nuestra asesora de cabecera en la Dirección Económica del Grupo Empresarial Correos de Cuba y, como se hace mención en la entrevista, fue una pieza clave para la implementación de un sistema de costos de los servicios que brindamos, el cual es parte de un proyecto internacional de la Unión Postal Universal. Con su voz bajita y suave defendió cuáles serían los

mejores inductores con otros prestigiosos asesores de España y Uruguay; puso bien en alto el prestigio y conocimiento de los profesionales cubanos. Cada uno de sus premios y reconocimientos están muy bien merecidos porque ha entregado toda su vida al magisterio y a la contabilidad, sin hablar de ese carácter afable. El más sincero reconocimiento a mi profe de siempre.

Iliana Cuevas García: Honor a quien honor merece. Profe Mariita, describirla es limitarla, gracias por sus enseñanzas, fue un privilegio estar sentada en su aula. Un ejemplo en toda la extensión de la palabra. Gracias, Escambray, por

dedicarle ese espacio.

CUBA CONTARÁ CON UNA NUEVA TASA DE CAMBIO

Osmany: Una pregunta: ¿Y cada uno tiene todo el efectivo en USD que necesita una persona para viajar al extranjero, porque nadie viaja con 100 USD? Creo que el mercado informal no se terminará nunca, uno va con el mayor postor porque, por ejemplo, si yo necesito 3 000 USD y cada uno vende limitado el dólar, me debo ir obligatoriamente para el mercado informal a comprarlos. Y ojalá no suban más los precios de las mypymes con este nuevo desafío cambiario.

Escambray enriquece el debate en su edición impresa con las opiniones de los internautas en la página web: www.escambray.cu