

# ‘Solo son papas’

**Por:**

*Fecha de publicación: Viernes, 11 de Abril, 2014 - 00h00*

Cuando comenté que me parecía absurdo que para “cambiar de matriz productiva” apuntaran a las papitas fritas, entre muchas otras cosas, la reacción más común con la que me topé fue “solo son papas”. Pero las papitas fritas en una cadena de comida rápida son el resultado de miles de procesos de prueba y error y del trabajo especializado de cientos de personas alrededor del mundo que se obsesionan día y noche acerca de cómo producir las mejores papas al menor costo, para obtener la mayor ganancia posible.

No todas las papas son iguales. El Centro Internacional de Papas dice que existen más de 4.300 variedades nativas de papas. Además, la misma variedad de papa puede ser cultivada y procesada de maneras radicalmente distintas. Por ejemplo, Lamb Weston ha sido proveedor de papas para McDonalds desde 1971 y actualmente cuando están cosechando papas en su hacienda sacan entre 1.000 a 2.400 toneladas por día. La Hacienda de los 100 Círculos de esta empresa cultiva las papas con la ayuda de tecnologías de punta desde la siembra hasta la cosecha. El objetivo es lograr papas de tamaño y aspecto uniforme.

Luego las papas son enviadas a la planta de procesamiento, donde se examinan las características que determinan que la papa sea de calidad aceptable para McDonalds. Después, una máquina remueve la cáscara, los trabajadores eliminan manualmente cualquier imperfección perceptible de las papas y otra máquina las corta. El objetivo es que todas las papitas tengan las mismas dimensiones, el mismo aspecto y la misma consistencia interior luego de ser prefritas. Finalmente, son congeladas a 14 grados bajo cero para “poder enviarlas a cualquier parte del mundo”. El “esnobismo” políticamente correcto podrá despreciar esto como comida mala, pero gracias a este esfuerzo (con fines de lucro) es que nunca antes tantas familias alrededor del mundo han podido comer fuera de casa alimentos de esta calidad a precios asequibles.

Los procesos de producción no solo son mucho más complicados de lo que aparentan, sino que están profundamente integrados a la economía mundial. Consideremos los chanchos. La artista holandesa Christien Meindertsma publicó el libro *Pig05049*, un proyecto interesante. Ella dice: “Surgió de mi interés en las líneas invisibles que conectan los recursos, productos y consumidores alrededor del mundo. En un mundo que se está globalizando rápidamente, es cada vez más difícil percibir esas conexiones... Por tres años investigué la ruta viajada por un chanco con la identificación 05049 en su oreja –un chanco como cualquier otro—. Desde una granja en Países Bajos, este pasó por uno de los procesadores más grandes de carne en Europa y sus demás partes terminaron en distintos lugares alrededor del mundo”. ¿Sabían que partes del chanco se utilizan para producir gelatina, pintura, cerveza, vino e incluso válvulas para el corazón?

Esto es posible porque vivimos en un mundo con una sofisticada división del trabajo, donde cada vez se utilizan de manera más eficiente los recursos, en gran parte gracias al comercio. Cualquier restricción comercial excluye a los ecuatorianos de ese progreso. Romper las cadenas internacionales de producción solamente resultará en que los empresarios les trasladen el costo a los consumidores y en que los ecuatorianos tengamos menos opciones. Piense en esto la próxima vez que alguien le diga que “solo son papas”.

**URL de origen:** <http://www.eluniverso.com/opinion/2014/04/11/nota/2675011/solo-son-papas>