

LOS ALIMENTOS ORGÁNICOS ¿SALVACIÓN O CAPRICHOS?

En el restaurante de Las Cabañas de Xinia y Peter, en la zona meridiana de La Mucuy Baja, el comensal espera la increíble degustación de cinco platos del menú en una sala de decoración muy grata que se abre al valle entre las sierras Nevada y La Culata. Mientras llega la comida, ve que de la cocina entra y sale con frecuencia un cocinero que no llega a los treinta años, Nelson Castro, quien sale al patio, desaparece detrás de las cabañas y regresa con un puñado de hojas en una mano. Luego, cuando arriban a la mesa un *carpaccio* de ternera con una ensalada de flores comestibles o un guiso de lengua de cordero lechal con una

rama de fragante romero encima y un par de pequeñas hojas de lechuga increíblemente crujientes, entiende que el motivo de esas continuas salidas de la cocina era recoger en el rico jardín de la propiedad algunos de los ingredientes que iban a ser servidos de inmediato.

La diferencia se siente, con respecto a lo que suele hallarse en las ciudades; no sólo por lo más obvio, la absoluta frescura de los vegetales (diez minutos antes esos estaban aún conectados a la tierra), sino porque son cultivados sin insecticidas ni fertilizantes, con los cuidados de un jardinero y sin posibilidad alguna de contaminación entre el momento de la cosecha

Un fantasma recorre el mundo: la demanda de productos alimenticios que generan menos impacto ambiental, requieren menos químicos y presumiblemente saben mejor, aunque cuestan más. Los países más industrializados viven ahora una suerte de resistencia ecológica, gourmet y tradicionalista contra la comida de masas. ¿Y en Venezuela?

RAFAEL OSÍO CABRICES

y el del consumo. El goce visual que brinda la vivacidad de sus colores incrementa el placer del comensal, otra consecuencia del modo como fueron gestados esos alimentos. Lo mismo ocurre con los corderos, que provee un productor del páramo, y con otros productos que adquiere Xinia Camacho de Lauterbach para su cocina; y lo mismo con el ajo que se puede comprar en la carretera del páramo, las naranjas que se consiguen en la vía entre San Felipe y Morón, o incluso el queso guayanés que venden en las cercanías de Upata o San Félix.

Todos esos productos comparten las características de los «huevos criollos» de yema anaranjada que puede tener en su mesa una tía con gallinas en el patio, que se alimentan con maíz y están libres. Son alimentos producidos de modo artesanal, en pequeña escala, con ausencia total o casi total de agregados químicos, y que se reciben directamente del productor. Si esos mismos insumos se produjeran siguiendo un patrón específico de prácticas de respeto al ambiente y se sometieran a pruebas ante una instancia autorizada, podrían recibir la etiqueta de «orgánicos» y podrían ser comercializados a mayor precio que los alimentos industrializados...

... en un mercado con consumidores sensibles a esa diferencia, que no es por el momento el caso de Venezuela. Pero sí lo es, cada vez más, en América del Norte, Europa Occidental, Australia y en países latinoamericanos de agroindustrias más avanzadas y crecientes *clusters gourmet* como Colombia, Argentina, México, Brasil, Chile o Uruguay.

Que un producto sea calificado de «orgánico» le otorga un estatus especial que implica mayor precio de venta al consumidor, alguien que prefiere ingerir algo que supone más limpio para su cuerpo, más sabroso al paladar y más provechoso para el ambiente natural. La etiqueta es objeto

de numerosas controversias. Pero, aunque se lleva una porción muy pequeña del consumo mundial de alimentos, en los lugares donde esto se puede cuantificar, todo indica que lo orgánico llegó para quedarse.

La idea

Una ley de 1990 en Estados Unidos define como orgánicos los alimentos y prácticas de producción que implican reciclaje de recursos, un uso específico de la tierra y métodos conservacionistas de la biodiversidad. En muchos casos, alguien podría decir que «orgánico» no significa más que «tradicional». Lo que el movimiento combate es, de hecho, un conjunto de prácticas más bien recientes en la historia de ocho mil años de la producción de alimentos, un reflejo en el mundo de la alimentación de la Revolución Industrial: reducir la diversidad a favor de la eficiencia y la rentabilidad, hacer lo que haga falta para que los productos lleguen sin dañarse a consumidores cada vez más lejanos, acelerar el momento de sacrificar una res o cosechar una hectárea de maíz mediante la genética, las hormonas, las vitaminas o ciertos nutrientes de laboratorio. Y, por consiguiente, alimentar a un precio asequible a una población humana que no ha dejado de multiplicarse desde el siglo XVIII.

No es cierto que los agricultores orgánicos no puedan usar algún tipo de químico, como pesticida o fertilizante. Lo que no pueden hacer es recurrir a productos sintéticos. Para los criadores o lecheros, asumir el modo orgánico implica renunciar a las hormonas de crecimiento y al hacinamiento de los animales. Hay claros límites aquí para las nuevas tecnologías, sean los inventos nanotecnológicos para ayudar al suelo o los polémicos transgénicos de la biotecnología. Para llamarse tales, los alimentos orgánicos no pueden ser irradiados para que se conserven mejor durante un largo viaje hacia las estanterías ni haber sido modificados genéticamente; vía biotecnología, claro está, pues la modificación genética ha sido el motor de la agricultura desde los cultivadores prehistóricos que domesticaron las incomedibles especies silvestres de cereales como trigo, arroz y maíz.

La etiqueta y la discusión que la rodea han ido estableciéndose desde los años noventa del siglo pasado. No tienen que ver con la arquitectura «orgánica» de Frank Lloyd Wright ni con sustancias que contengan carbono, como el término indica en química. Aluden a la ausencia de productos sintéticos en su producción y a la comunión con el ambiente. El término orgánico se asocia con equilibrio, armonía y pureza. Detrás de este nombre laten la nostalgia por el campo, que se ha enfrentado desde el siglo XIX a la industrialización y la urbanización, y prosperan iniciativas económicas, organizaciones sindicales y empresariales, meras tácticas de mercadeo más o menos engañoso y restos del movimiento *hippie*, de la izquierda con influencia en el mundo rural o del conservadurismo de tierra adentro.

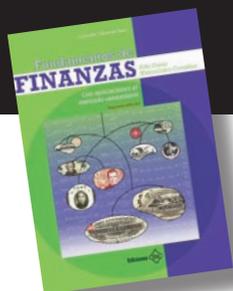
Uno de los movimientos más importantes e influyentes es el Slow Food, fundado en el norte de Italia por antiguos militantes de la izquierda moderada que encontraron, en la defensa de la diversidad cultural y natural del mundo agropecuario de las regiones italianas, una nueva causa por la que luchar, toda vez que esa enorme complejidad de variedades, sabores y tradiciones estaba siendo diezmada por la industrialización. Slow Food es hoy una red internacional de eruditos, difusores y promotores que conecta a sibaritas del mundo rico con agricultores del llamado Tercer Mun-

Que un producto sea calificado de «orgánico» le otorga un estatus especial que implica mayor precio de venta al consumidor, alguien que prefiere ingerir algo que supone más limpio para su cuerpo, más sabroso al paladar y más provechoso para el ambiente natural

do y que, con una elaborada filosofía «ecogastronómica», ha creado una maestría en Alimentación, programas de asesoría técnica para productores en todo el planeta, una importante bibliografía y una serie de eventos, como el *Salone del gusto*, que son encantadores frentes de batalla contra la homogeneización del peor lado de la globalización (hacia la que, en sí, no tienen diferencias irreconciliables), contra la anorexia y la bulimia, contra la anulación del placer a favor de la productividad económica y contra su principal obsesión: la vida rápida. De hecho, la primera acción pública de Slow Food, en 1986, fue una protesta contra la instalación de unos McDonald's en Roma. Pero, mientras que los activistas campesinos de ultraizquierda como el francés José Bové ponían bombas en establecimientos de los arcos dorados, Carlo Petrini, el líder del movimiento y autor de su libro manifiesto, servía gratis *penne* con salsa en la entrada del local de McDonald's que iban a inaugurar.

El tema orgánico forma parte del «paraguas» de intereses del movimiento Slow Food. Pero lo que le ha hecho extenderse es el interés de las sociedades prósperas más despiertas en las grandes ciudades de Occidente y la consiguiente respuesta de una institucionalidad capaz de establecer la categoría y certificarla. El mundo industrializado cuenta con certificaciones para evitar que algunos audaces vendan como orgánico lo que no es. Esto ocurre en naciones que tienen no sólo una fuerte industria agropecuaria y alimentaria sino también una sólida jurisprudencia para proteger oficios y productos tradicionales, como ocurre en Europa Occidental con los quesos y los vinos, entre muchos otros rubros.

En Estados Unidos la certificación ha sido objeto de críticas y de medidas por parte del Departamento de Agricultura



FUNDAMENTOS DE FINANZAS

MAXIMILIANO GONZÁLEZ Y URBI GARAY

Ediciones



0212-555.42.63
edies@iesa.edu.ve

¿Qué relación tienen las finanzas con la estrategia?, ¿Cuál debe ser el nivel apropiado de endeudamiento de una empresa?, ¿Cómo decidir si una oportunidad de inversión es atractiva?, ¿Cómo se debe ponderar el riesgo en los negocios? Estas y otras interrogantes son respondidas por Urbi Garay y Maximiliano González, a la luz de las teorías financieras tradicionales, pero también a partir de modelos teóricos ajustados al volátil contexto económico venezolano.

(USDA, por sus siglas en inglés), que la ha ido corrigiendo. India, el mismo país donde la llamada «revolución verde» salvó del hambre a cientos de miles de personas gracias a la inversión tecnológica en agricultura, tiene un programa nacional de alimentos orgánicos. Algunos automercados uruguayos tienen departamentos para vender comida certificada como orgánica. Y por el mismo camino van Colombia y Brasil, naciones exportadoras con fuertes agriculturas que saben que venderán más flores, café, carne, frutas y etanol si defienden un estándar «verde» de calidad.

La granja orgánica típica es de propiedad familiar y pequeña escala, y con mucha frecuencia vende sus productos directamente a los consumidores, en mercados callejeros o de intermitentes, los famosos *farmer markets* que se han hecho parte del paisaje de la clase media en el Occidente más próspero. En España hay iniciativas que permiten suscribirse a la producción de una cooperativa, por ejemplo, que lleva una cantidad fija a la oficina o a la casa. Es más caro que comprar en un automercado, pero es más justo con el agricultor y ofrece mayor frescura al consumidor.

La duda

Los emprendedores orgánicos pueden alardear, eso sí, de que su impacto ambiental es mucho menor que el de los industriales. No vierten químicos abiertamente perjudiciales, como los pesticidas sintéticos, al agua o la tierra, que han sido asociados con daños graves a la fauna, el suelo, los acuíferos potables y hasta las comunidades humanas. Defienden la conservación de determinadas especies animales o vegetales para aprovechar sus nichos ecológicos como controladores de plagas, mejoradores de suelos o purificadores de agua. Generan menos desechos sólidos y son más conscientes en el uso de energía y agua.

Atención: el movimiento orgánico no tiene pruebas de que sus prácticas carecen de impacto ambiental o de riesgos para la salud humana, pero sí puede salir bien parado cuando, en términos ecológicos, se le compara con la agroindustria, sobre todo la de mayor escala. No usa sustancias que matan insectos beneficiosos, aves forrajeras o peces de agua dulce. Contribuye mucho menos al efecto invernadero. Con la rotación de suelos, impide que éstos se empobrezcan y requieran fertilizantes sintéticos para volver a ser productivos. Particularmente en la cría de animales, el bando orgánico tiene mejores argumentos. Puede asegurar que los pollos que produce no han comido un pienso en el que se han reciclado sus excrementos, como sí puede pasar en un gallinero industrial. Y que las reses que sacrifica no han vivido sus dos o tres años de vida apretujadas unas con otras en un corral maloliente, donde las atiborran de maíz para que produzcan, a la mayor velocidad posible, la insípida carne dulzona que gusta tanto en Estados Unidos.

Sus críticos dicen que usan mucha más tierra —y, por lo tanto, necesitan deforestar más— que los agricultores convencionales para producir la misma cantidad de alimentos. O se preguntan si vale más la pena, pensando en términos ambientales, comprar una fruta orgánica que ha necesitado un montón de combustible fósil para ser despachada desde una finca lejana que una fruta convencional proveniente de una agroindustria a unos pocos kilómetros de distancia.

En un mundo angustiado por la limitada disponibilidad de comida —y la sobrepesca, la escasez de tierra cultivable y los peligros para la agricultura del cambio climático— para mantener a una población humana que ya rebasó los seis mil millones de individuos, no es poca cosa alegar que este movimiento, que pretende detener la industrialización alimentaria,

es incapaz de resolver el problema de si todos podremos comer o no. Además, hay que considerar la tensión presente en todos los continentes alrededor de la agricultura, una actividad que ha perdido márgenes de rentabilidad, que es muy sensible a los conflictos de la globalización y que, cuando entra en crisis, genera no sólo escasez de alimentos sino también migración de su mano de obra a las ciudades, como ocurre en países como Venezuela, con campos casi despoblados y urbes peligrosas, abarrotadas de descendientes marginados de antiguos campesinos. Habría que preguntarle a un agricultor de Andalucía o

Para llamarse tales, los alimentos orgánicos no pueden ser irradiados para que se conserven mejor durante un largo viaje hacia las estanterías ni haber sido modificados genéticamente

de Iowa, que depende del proteccionismo gubernamental o de la ayuda de sus hijos para mantener la finca funcionando, si está dispuesto a renunciar a los baratos pesticidas o fertilizantes comerciales, y aumentar sus costos de producción y su necesidad de mano de obra, para conseguir una etiqueta verde en sus tomates o manzanas que atraiga a unos remotos clientes en Barcelona o Connecticut que usan iPads y ropa de diseño.

Los orgánicos, por su parte, responden que la agroindustria tampoco está supliendo las verdaderas necesidades alimentarias de la humanidad, y que depende de un clima predecible y de un barril de petróleo barato. El dilema David contra Goliat suele emerger en la discusión: David es la pequeña y más costosa agricultura responsable y Goliat es una alianza de poderosas corporaciones. Pero, visto más de cerca, ni el bando orgánico carece de poderosos capitalistas ni el convencional de miles de productores que luchan para sobrevivir en el negocio. Hay, a veces, más emoción que datos concretos. Porque los datos concretos, por el momento, no son abundantes.

Estudios van y estudios vienen en uno y otro bando; pero ninguno, por el momento, ha logrado imponerse sobre el otro. No es sorprendente, si se tiene en cuenta que un asunto mucho más espectacular, notorio y destructivo como el cambio climático, que sí cuenta con evidencia científica consistente a favor de la tesis de la influencia humana en el fenómeno, alcanza todavía para que unos cuantos digan que todo es una gran mentira promovida por las Naciones Unidas.

En abril de 2009 un estudio de la Comisión Europea dijo que la calidad difería notablemente entre los productos orgánicos y los convencionales, pues en las pruebas habían resultado ser más nutritivos (esto es, más ricos en compuestos beneficiosos como los omega 3 o los antioxidantes) y menos propensos a transmitir enfermedades como la salmonela. Pero recomendaba, también, más estudios sobre el eventual impacto positivo en la dieta. Ese mismo año se hizo público el muy comentado informe de la Food Standard Agency del Reino Unido, que niega la existencia de alguna evidencia clara de que los alimentos orgánicos sean más beneficiosos que los industriales. No lo niega; simplemente, advierte que no cuenta con pruebas concluyentes de que uno va a ser más sano si come alimentos orgánicos en vez de convencionales. La USDA tampoco lo garantiza en su certificación. Y los orgánicos —un dato nada despreciable— cuestan entre diez y cuarenta por ciento más. Ciertamente ha hecho decir a algunas madres preocupadas del llamado Primer Mundo que se sienten culpables, porque no pueden pagar la comida orgánica y, por lo tanto, no pueden alimentar bien a sus hijos.

Ediciones IESA ofrece las mejores publicaciones sobre gerencia adaptadas a la realidad venezolana

La expansión

Aunque sufrió una caída por la recesión global, el negocio orgánico crece alrededor de un veinte por ciento por año desde 1990, según algunos de sus defensores. Casi el cuatro por ciento de la tierra cultivable en la Unión Europea está ocupado por la producción orgánica, con Austria e Italia como los campeones, y una ley de 2005 obliga a todas las escuelas de la región italiana de Emilia Romagna a servir exclusivamente productos orgánicos en sus cantinas.

Los estándares de alimentación, más exigente y más orgánica, avanzan en las legislaciones de países como Reino Unido, España y Francia, empezando por los centros educativos y hospitalarios, y con la ingesta infantil como prioridad. Los productos con la etiqueta oficial USDA Organic (una certificación que pueden obtener los productos que cumplen con al menos 95 por ciento de los requisitos) se extienden por supermercados convencionales y *grocery stores* en todo Estados Unidos, y ya existen —aparte de un frondoso calendario de *farmers markets* y turismo enogastronómico alimentado por cientos de blogs, revistas y programas de televisión— empresas de envergadura dedicadas al que debe ser el sector de mayor expansión en el mercado alimentario de la hiperpotencia, como la red de supermercados Whole Foods, nacida en Texas en 1980, que ha ido absorbiendo distintas compañías de distribución o venta de alimentos naturistas hasta convertirse en una transnacional con locales en Estados Unidos, Canadá y el Reino Unido. Whole Foods se dedica por entero a vender mercancías con distintos grados de certificación orgánica, incluyendo vino y café, y se precia de financiar incluso con préstamos a los productos agropecuarios que están entre sus proveedores.

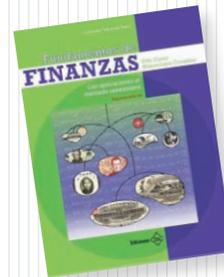
La consolidación de este paradigma emergente tiene un correlato en el tema de la energía: una serie de problemas económicos, ambientales y políticos han provocado primero una presión de las organizaciones no gubernamentales y el ámbito científico, luego una serie de cambios paulatinos en las regulaciones y finalmente un nicho de negocios. Así como hay empresas, como Hewlett-Packard, que se enorgullecen de reducir su huella de carbono y petroleras que invierten en paneles solares o parques eólicos, hay actores estatales o privados de la agroindustria que han entendido la aparición de consumidores más quisquillosos y de comunidades más sensibles a la calidad de la alimentación. No es casual que —al igual que las exigencias de orden directamente ecológico— esto haya comenzado en sociedades prósperas que ya resolvieron el peligro de las hambrunas y más bien tienen en la obesidad un problema de salud pública, como ocurre en Estados Unidos y Canadá.

La realidad

Pero hay que preguntarse —como, una vez más, pasa con el tema de la energía o del ambiente— cómo se pueden comportar estas nuevas exigencias en los países ricos ante la realidad latinoamericana, donde pocos países tienen un grado suficiente de industrialización alimentaria, donde se sufre escasez y hay hambre, donde sí existe obesidad pero también una abundante miseria crítica, en la que la gente no alcanza el mínimo diario de ingesta calórica.

Hay, previsiblemente, un ancho abanico de circunstancias en un continente caracterizado por su diversidad. Por ejemplo, Cuba exporta cítricos que pueden ser considerados orgánicos en Estados Unidos, pues su agricultura está en gran parte en un estado de atraso. Bolivia, en muchas regiones, se aferra a prácticas agrícolas ancestrales, asociadas con una identidad étnica que se defiende hasta con violencia. Están Colombia o Brasil, y países de larga e intensa tradición agropecuaria como

COLECCIÓN «LIBROS DE TEXTO»



Está dirigida fundamentalmente a estudiantes y profesores, y ofrece herramientas para enriquecer la experiencia en el aula.

COLECCIÓN «SER GERENTE»



En esta colección los lectores encontrarán herramientas prácticas de estudio o trabajo presentadas en un lenguaje ágil y ameno, sobre los temas de gerencia, negocios y políticas públicas.

SERIE «GERENCIA Y NEGOCIOS»



Abarca los temas gerenciales tradicionalmente tratados en el IESA (finanzas, mercadeo, operaciones, organizaciones, recursos humanos), así como temas sobre desarrollo y competitividad de sectores, países y regiones.

SERIE «POLÍTICAS PÚBLICAS»



Una serie que agrupa a publicaciones sobre temas relacionados con el sector público: gestión pública, finanzas públicas, organización industrial y regulación, política social e instituciones políticas y sociales.

Adquiéralos en las librerías Nacho, Tecnicencia y VDL Books, o contáctenos por los teléfonos (0212) 555.4460 / 4263 o por la dirección electrónica edies@iesa.edu.ve

Uruguay y Argentina, de eficientes industrias lácteas y notable capacidad exportadora de una carne de excelente calidad que ha permanecido ajena al mal de las vacas locas. Están, también, un México con muchos obesos, una complicada relación con las importaciones estadounidenses y, al mismo tiempo, una sólida exportación de alimentos; un Perú que acumula éxitos y prestigio como potencia gastronómica, que se precia de mantener la diversidad de una abrumadora despensa alimenticia; un Chile que se enorgullece de sus vinos —orientados sobre todo al mercado externo y en su mayoría producidos por grandes corporaciones— y sus salmones criados en granjas acuáticas que transmiten enfermedades a las aguas y causan daño a los peces silvestres; y una Venezuela donde, más que la calidad de

La granja orgánica típica es de propiedad familiar y pequeña escala, y con mucha frecuencia vende sus productos directamente a los consumidores, en mercados callejeros o de intermitentes, los famosos farmer markets que se han hecho parte del paisaje de la clase media

los alimentos, preocupa que al menos haya alimentos, y donde el sector privado puede alegrar perfectamente que la menor de sus preocupaciones es el sabor de un tomate o el impacto ambiental de un gallinero.

La etiqueta «orgánico» apenas se usa en términos de mercadeo, pues «light» o «natural» la reemplazan con sus promesas de adelgazamiento y salud, y no existen productos ni establecimientos que la promuevan. Lo más cercano a esa categoría es la división artesanal/industrial, pero es evidente que el tema no se ha establecido en Venezuela. Hay empresas que, con métodos bastante artesanales, cultivan vegetales o crían animales para los restaurantes de calidad, como los proveedores de Xinia y Peter. Pero, en la gran mayoría de los casos, los productores agropecuarios que quedan no cumplen todas las características de una práctica de bajo impacto ambiental y usan fertilizantes y pesticidas químicos; aunque con la confiscación del principal proveedor, Agroisla, habrá que ver si eso seguirá siendo posible.

Algunas iniciativas, de escala reducida, vienen no del mundo *gourmet* sino del ambientalismo. La Fundación Tierra Viva, una organización no gubernamental que defiende el ambiente desde la óptica del desarrollo sustentable y la mejora de la calidad de vida de las comunidades, emprendió en 1999 un proyecto que consiste en recuperar prácticas tradicionales de producción de cacao y café dentro de los parques nacionales Henri Pittier y San Esteban, que conduzcan a una certificación internacional orgánica y permitan exportar. Ya lo han logrado, durante varios años, con una cooperativa caotera de Ocumare de la Costa a la que ha asesorado Tierra

Viva en el parque nacional Henri Pittier: el cacao se cultiva en un bosque húmedo, cubierto por la sombra de grandes árboles y alimentado por compost totalmente natural. Una empresa trasnacional con un representante en Venezuela, Biolatina, revisa año a año el producto y emite la certificación; pues, naturalmente, no existe en el país una instancia gubernamental que lo haga. Otra cooperativa en Trincheras, Carabobo, intenta conseguir lo mismo. En La Azulita, Mérida, una cooperativa produjo café según criterios orgánicos hace unos años. La Fundación Empresas Polar patrocinó otro experimento con cacao, que llegó a crear un exquisito chocolate, Biringo, con la etiqueta de orgánico. Y no mucho más, al menos que se sepa. Son iniciativas individuales o efímeras, intenciones que se quedan en el papel, experimentos locales que no alcanzan a hacerse notar.

Hay razones para pensar que en el movimiento conservacionista venezolano surgirán más intentos, así como en gobiernos locales que quieran estimular nuevas opciones de trabajo en el campo. En un país con una conciencia ambiental tan escasa, por no decir inexistente, la preocupación ecológica no será una motivación suficiente para que se extiendan las prácticas orgánicas, como si lo sería la económica. Los mexicanos tienen café orgánico porque lo pueden vender en Estados Unidos, por ejemplo. Los viticultores que producen vino biodinámico —el equivalente de lo orgánico en el mundo vinícola— saben que encontrarán clientes sensibles al tema que escogerán sus productos sobre otros que no ostentan la misma categoría. Pero en Venezuela, una de las economías con menos libertad y apertura del planeta en este momento, donde la competitividad es considerada un antivisor por el actual gobierno, no sólo no hay estímulos para pasarse a lo orgánico, sino incluso obstáculos, como de hecho ocurre con el café, una cadena intervenida por el Estado de principio a fin. Las únicas acciones del gobierno, relacionadas con la etiqueta, han sido reuniones con técnicos cubanos que presuntamente saben cómo producir una agricultura orgánica; en términos de la isla de los Castro, esto significa agricultura no industrializada.

Venezuela está al margen en este asunto, como en muchos otros que hoy discute intensamente el resto del mundo (calentamiento global, acceso a la información pública, gobierno responsable, tráfico de seres humanos y de fauna silvestre, entre muchos etcéteras). Habrá que esperar a que haya interés, quien promueva esas prácticas y quien las certifique. Mientras tanto, habrá que preservar la poca agricultura que todavía se ejerce en este país. Y el cocinero de Xinia y Peter seguirá arrancando del jardín esas delicadas maravillas sin químicos, para unos pocos privilegiados que se sientan a su mesa. **■**

Rafael Osío Cabrices | Periodista

CURSO BÁSICO DE TEORÍA DE JUEGOS

MAXIMILIANO GONZÁLEZ E ISABELLA OTERO

Ediciones



0212-555.42.63
edies@iesa.edu.ve

A diario, millones de hombres y mujeres intentan tomar decisiones mucho más acertadas que las adoptadas por sus contrincantes en el juego de la vida. Las herramientas prácticas y conceptuales aportadas por la teoría de juegos nos permiten entender las fortalezas y debilidades de la racionalidad humana. Isabella Otero y Maximiliano González analizan los problemas clásicos de la teoría de juegos y sus aplicaciones específicas en economía y finanzas.

