



Para la ganadería actualmente se destina un total del 26 % de la superficie del planeta, excenta de glaciares.



En los últimos 100 años, más del 90 % de las variedades de cultivos han desaparecido de los campos de los agricultores, debido a los cambios alimenticios de las personas.

■ LA SUSTENTABILIDAD EN MÉXICO ENFRENTA PROBLEMAS SECUNDARIOS QUE AFECTAN AL ECOSISTEMA

‘Sin especies, no hay bocado’; retos de la alimentación actual

Consideran que los parientes silvestres del frijol podrían desaparecer para el 2055

AGENCIAS
Ciudad de México

En los últimos 100 años más del 90% de las variedades de cultivos han desaparecido de los campos de los agricultores. Este dato de la FAO pone en evidencia la pérdida de la diversidad biológica también en relación directa con los hábitos de alimentación en el mundo, pues a pesar de que hay una mayor variedad de alimentos disponibles, las costumbres alimenticias parecen irse homogeneizando... para mal.

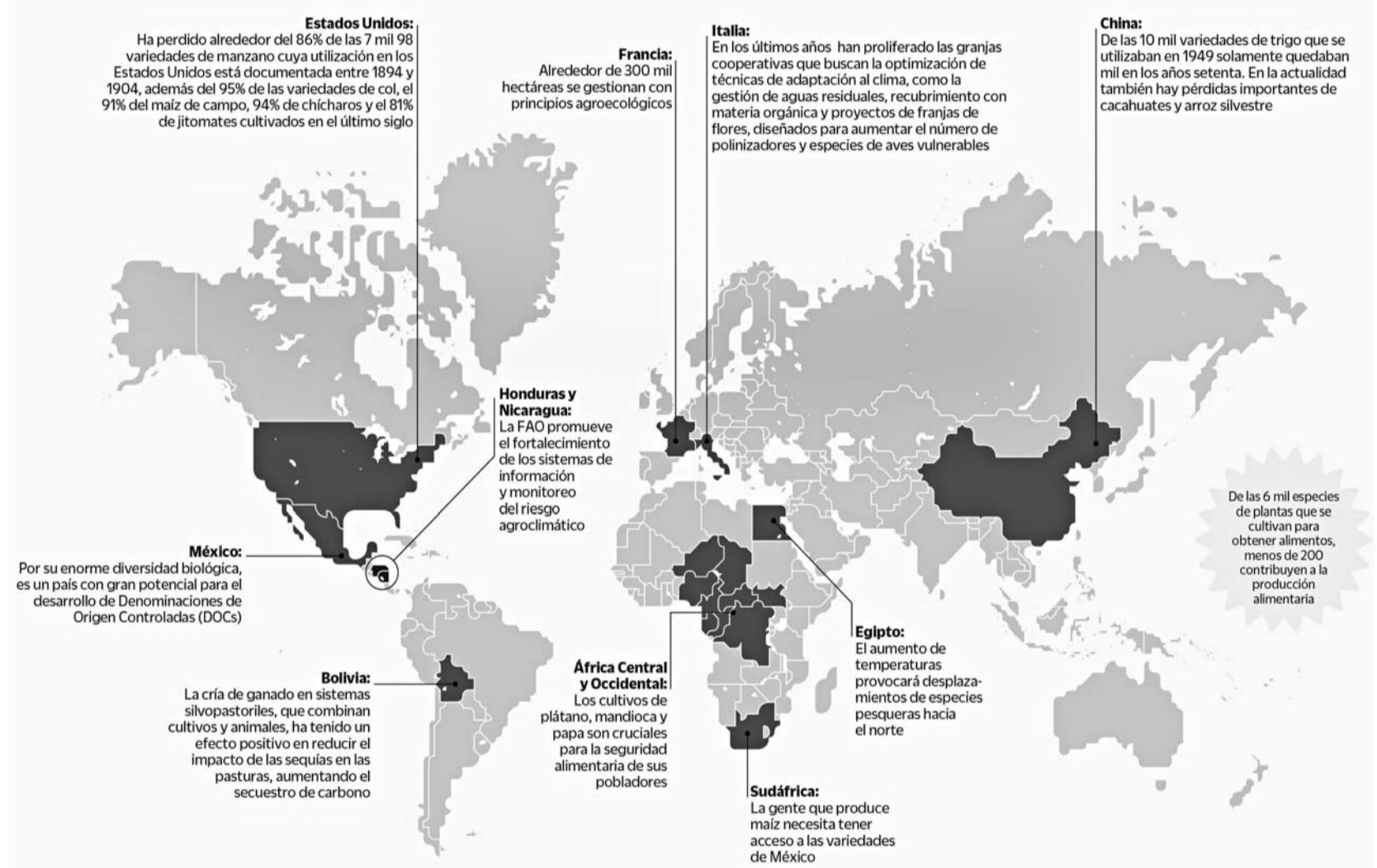
Lo que no se conoce (y consume), desaparece. Los reyes del menú en la actualidad son alimentos industrializados y bebidas endulzadas que le han ganado terreno, literalmente, a los cultivos. Para ejemplo un botón, o mejor sea dicho: un frijol. Los frijoles fueron domesticados en Mesoamérica hace aproximadamente 8 mil años. En la actualidad, México posee 58 especies (de las 150 que hay en el mundo) pero se cultivan básicamente cinco.

También se considera que entre 15 y 25% de los parientes silvestres de cultivos de esta leguminosa desaparecerán del mundo para 2055. Se le denomina parientes silvestres tanto a los antepasados de los cultivos como a otras especies estrechamente vinculadas a ellos. Este “parentesco” es una fuente vital de genes de resistencia contra problemas que hacen más susceptibles a los cultivos, como enfermedades, plagas y factores climáticos (temperaturas extremas). El empleo de parientes silvestres permite incluso elevar el valor nutricional de una planta.

En la Novena Semana de la Diversidad Biológica que organiza la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO) del 21 al 25 de mayo, bajo el tema “Nuestra biodiversidad, nuestra alimentación, nuestra salud”, se tratará de acercar al público en general a este tipo de temas. En la Ciudad de México, la sede principal será el Centro Cultural Rosario Castellanos del Fondo de Cultura Económica, en la colonia Condesa.

Para Carlos Galindo, Director General de Comunicación de la Ciencia de esta institución, algunos de los retos sobre biodiversidad y alimentación se sitúan en intentar recuperar las variedades e incluso volverlas a familiarizar con el paladar. Cuenta que hace unos años realizó un recorrido por diversos mercados con una especialista que había recogido durante muchos años recetas y testimonios gastronómicos. Se detectó que muchos de los ingredientes que se encontraban fácil-

Biodiversidad para alimentar el mundo



Datos importantes



Alrededor de un millón de especies de animales y plantas están en peligro de extinción



Más de 580 especies para la producción global de alimentos provienen de la acuicultura



50% de las razas de muchos animales domésticos ya no existen



Las 17 principales zonas de pesca del mundo están siendo explotadas hasta sus límites sostenibles



Hasta el 22% de los parientes silvestres del cacahuete, papa y frijol desaparecerán para 2055



196 países han ratificado el convenio sobre la Diversidad Biológica



70% de los pobres viven en zonas rurales y dependen directamente de la biodiversidad para sobrevivir



Se han reducido en un 40% la variedad y abundancia de especies en los últimos 30 años



En un 20% excede la demanda de recursos a la capacidad biológica de la Tierra

Fuente: FAO, ONU, Plataforma Intergubernamental de Ciencia y Política sobre Biodiversidad y Servicios de Ecosistemas (IPBES)

mente, los mexicanos sólo consumimos dos o tres variedades, como blanco y cacahuazintle”. Galindo también hace mención de la importancia nacional de plantas en proceso de domesticación que crecen en las milpas, como los quelites que son toleradas en los cultivos porque tienen muchos nutrientes e incluso virtudes medicinales. “Esta es una parte de la biodiversidad que olvidamos. La diversidad agrícola y su relación con la salud: Los mexicanos teníamos una dieta muy saludable, que se ha ido transformando en algo espantoso encabezado por la comida chatarra, una de las razones de problemas graves de salud pública como la diabetes”.

EN LA VARIEDAD ESTÁ EL GUSTO... Y LA SALUD

“Somos el centro de domesticación de muchas de las plantas que son base de la alimentación del mundo, como maíz, frijol, calabaza, jitomate y chile”, sostiene Galindo y agrega que hace poco se publicó un estudio que reconoce las 59 variedades de maíz que pueden considerarse nativas de México. Estas variedades crecen en diferentes ambientes desde casi el nivel del mar hasta a más de 3 mil metros. “Son producidas por los campesinos e intercambiadas en las ferias de agrobiodiversidad. Hay mucha riqueza, desafortunada-

450 ESPECIES

de peces comerciales hay en México, sin embargo sufren sobreexplotación.

mente, los mexicanos sólo consumimos dos o tres variedades, como blanco y cacahuazintle”.

También hay retos relacionados con el mar, una importante fuente de alimentos. El especialista explica que en México existen más de 450 especies de peces comerciales, sin embargo muchas poblaciones sufren claros ejemplos de sobreexplotación. Por ejemplo el pez sierra se encuentra en peligro crítico, según datos de la UICN. En estos casos, “el reto es restaurar po-

blaciones, hacer sitios de reserva para no acabarnos el capital y más bien vivir de los intereses”, apunta. Por otra parte, falta más información sobre las especies que consumimos. Saber de dónde provienen y si fueron capturadas de manera legal.

Esto también propicia un consumo más responsable.

La ganadería es reconocida por la FAO como la actividad humana que ocupa la mayor superficie de tierra. El área total dedicada al pastoreo equivale al 26 % de la superficie terrestre libre de glaciares del planeta, mientras que el área destinada a la producción de forrajes representa 33 % del total de tierra cultivable. La expansión de la producción ganadera ha sido un factor fundamental en la deforestación.

GANADERÍA SUSTENTABLE

Este problema es aún más claro en Latinoamérica, donde se genera la deforestación más intensa del mundo, como la Amazonia con 70% de sus áreas convertidas en pastizales y cultivos forrajeros.

El experto comenta que en

nuestro país la ganadería es una de las principales causas de la pérdida de selvas, debido al sobrepastoreo. Detalla que la ganadería extensiva, la que principalmente se practica en el país, se basa en animales que fueron traídos del Mediterráneo y otros lugares del mundo, como borregos, cabras y vacas. “Los animales al pastorear van cambiando la composición de la tierra. Se comen determinadas plantas y van deteriorando los lugares donde llegan. La selectividad de lo que consumen y el pisoteo es muy fuerte, así que acaban arrasando con paisajes completos”.

Según datos del INECOL, Veracruz es la entidad a donde llegaron las primeras reses (siglo XVI) y hoy es el primer productor nacional de ganado vacuno, dedicando 60% de su territorio a la ganadería. La actividad ganadera sostiene la vida de más de mil 300 millones de personas en todo el mundo. Por esta razón se han propuesto cambios en las prácticas ganaderas, como la rotación, cuando el ganado se mueve de un área a otra para dejar que se recupere parte de la superficie.