

ALIMENTOS

En busca de una revolución

EL RETO

Para el año 2050 la población mundial estará alrededor de los 9.000 millones de personas. Durante los próximos 40 años la demanda de alimentos no va a parar de crecer. La competencia por la tierra, el agua, la energía, además de la sobreexplotación de las pesquerías y de otros recursos se irán acentuando cada día. Por si fuera poco, estamos obligados a producir más y mejor alimentos en medio de una crisis ambiental y con la amenaza del cambio climático. ¿Podremos lograrlo? ¿Podremos garantizar la comida suficiente para 9.000 millones de seres humanos en el 2050, sin arrasar con todos los ecosistemas?

América Latina produce un 30% más de los alimentos que necesita para alimentar a sus habitantes; sin embargo, el hambre afecta aproximadamente a 52 millones de personas, de las cuales 9 millones son niños menores de 5 años.



© Katrin Havia / WWF-Finland



RENAULT EL ESPECTADOR

¿QUÉ ES LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?



Es la disponibilidad estable y suficiente de alimentos, su acceso y consumo oportuno y permanente, en cantidad, calidad e inocuidad, por parte de todas las personas con el fin de tener una vida saludable y activa.

La producción de cereales para una mejor nutrición

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO, “la producción de cereales por sí sola, que ascienden a unos 2.000 millones de toneladas, podría cubrir ampliamente las necesidades energéticas de toda la población si estuviera bien distribuida”. Mientras que en los países desarrollados se producen 600 kg de cereales por persona al año, en los más pobres la cifra apenas llega a los 200 kg.

Los expertos dicen que habrá que triplicar la producción de cereales para poder eliminar el hambre y la malnutrición, y alimentar adecuadamente a una población que en pocos años habrá duplicado su tamaño, será más vigorosa y de mayor edad.

(<http://www.fao.org/docrep/x4400s/x4400s10.htm>)

LA AGRICULTURA TRADICIONAL Y SUS RIESGOS PARA EL EQUILIBRIO AMBIENTAL

La actividad agrícola que hemos estado desarrollando no favorece al medio ambiente, al contrario, es una amenaza contra él por muchas razones, entre ellas:

1. Emisiones de gases de efecto invernadero, especialmente del metano y del óxido nitroso, que son incluso más dañinos que el CO₂, aunque se producen en menor proporción.
2. Contaminación de suelos, aguas y aire debido al uso de agroquímicos.
3. Sobreextracción de agua.
4. Degradación de tierras por técnicas inadecuadas de cultivo.
5. Pérdida de biodiversidad debido a la conversión de tierras.
6. Rompimiento de ecosistemas por la agricultura intensiva.

Como ECOlombianos no podemos olvidar que para ser sostenibles debemos usar los recursos naturales de tal manera que no se exceda la capacidad de la Tierra para reemplazarlos.



Estrategias para que la agricultura y el medio ambiente se lleven bien

Cerrar la brecha del rendimiento: más con menos

Con la tecnología actual y unas adecuadas prácticas agrícolas se podría incrementar la productividad del campo. Un estudio de la Asociación Americana para el Fomento de la Ciencia (AAAS por su sigla en inglés), que se hizo entre 286 proyectos de agricultura sostenible en países en vía de desarrollo, el cual abarcaba en total 37 millones de hectáreas, demostró que se podía incrementar la productividad en un 79% usando adecuadamente una gran variedad de sistemas de cultivo.

© Diego M. Garcés / WWF-Canon

**Reducir pérdidas**

La cifra es alarmante: entre el 30 y el 40% de la comida que se produce en todos los países, desarrollados y en vía de desarrollo, se desperdicia, aunque por diferentes causas. En los países en desarrollo ese desperdicio es por falta de una adecuada cadena de producción; por ejemplo, en la India el 40% del pescado se pierde por no contar con suficientes cuartos fríos para su conservación. En cambio, en los países desarrollados, los consumidores se han acostumbrado a comprar más de lo que necesitan.

**Cambio de hábitos alimenticios**

Se cree que todos los seres humanos que existimos hoy podríamos ser bien alimentados usando la misma extensión de tierra con la que contamos, si todos fuéramos vegetarianos. Un tercio de los cultivos de cereal en todo el mundo se destinan para la alimentación de animales.



El 36% de los colombianos tiene una deficiencia en el consumo de proteínas. La cuarta parte de la población del país ingiere más grasa saturada de lo recomendable, y es muy bajo el consumo de frutas y verduras que hay dentro de su dieta.



Expandir la acuicultura

La acuicultura es el cultivo de especies acuáticas, ya sean vegetales o animales. Al menos 3.000 millones de personas en el mundo obtienen un 15% de sus requerimientos de proteína de productos acuáticos (pescados, Crustáceos y Moluscos). La gran mayoría de especies se encuentran amenazadas por la sobreexplotación. Nuevas técnicas de pesca, manejo de las enfermedades de los animales, tecnologías de producción a gran escala, cultivo de nuevas especies, son apenas algunas de las posibilidades que permitirían disponer de mayores cantidades de alimento. Sin embargo, al mismo tiempo que se desarrollan esas técnicas hay que controlar los impactos negativos, como los vertimientos orgánicos, las sustancias químicas usadas para el control de enfermedades y la pesca intensiva.

(Food Security: The Challenge of Feeding 9 Billion People
<http://www.sciencemag.org/cgi/content/full/327/5967/812> y
<http://www.sciencemag.org/cgi/content/full/327/5967/833>)



Cultivos transgénicos

Desde hace aproximadamente 13 años, en el mundo se vienen desarrollando cultivos modificados genéticamente. Hasta el momento esas alteraciones han sido sencillas en el caso del maíz, el algodón, la soya y la canola, que son los principales productos con esas características que en el momento se encuentran en el comercio. En el 2008, los cultivos transgénicos ocupaban 120 millones de hectáreas, distribuidas en 25 países del mundo. Actualmente existe un gran temor y prevención hacia estas técnicas, ya que muchos de sus efectos no son bien conocidos. Para que estas modificaciones genéticas sean en una verdadera alternativa deben analizarse con rigor sus ventajas y desventajas.



Mientras que en Asia se duplicó la producción de comida per cápita en los últimos 50 años, en Latinoamérica creció 1,6. Hoy en África se producen los mismos alimentos por persona que en 1961.



¿COLOMBIA DESNUTRIDA?



La Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia del 2005 mostró que el 59,2% de los hogares colombianos se encontraban con seguridad alimentaria, mientras que el 40,8% estaban en situación de inseguridad alimentaria. En cuanto a la ubicación de estos hogares, en el área rural el porcentaje de inseguridad alimentaria es mayor (58,2%) que en el área urbana (36,5%).

Aunque la inseguridad alimentaria en otros países es mayor a la colombiana, como por ejemplo Burkina Faso con 73% o Bolivia con 70,4%, debemos hacer algo pronto para que la nutrición en Colombia cambie en aras del bienestar de sus habitantes, y así se disminuya la brecha de desigualdad.

Problemas del campo colombiano

Colombia es un país con una gran vocación e historia agropecuaria. El sector, en la última década, aportó por año el 21% de los empleos totales del país (3.7 millones de empleos). Aún así, estamos lejos de garantizar el alimento a toda la población y evitar el deterioro ambiental.

¿Por qué?

Uso del suelo: sólo se cultiva el 40% del área apta para la agricultura. Casi la mitad de los terrenos utilizados en ganadería no tienen capacidad pecuaria y en cambio sí tienen aptitudes agrícolas, forestales o de conservación.

Recurso hídrico: con 6.6 millones de hectáreas de tierra regable sólo 842.000, (13%) tienen buen riego y drenaje.

Recursos genéticos: en el 2005, el 22% del área de tierra sembrada correspondía a semilla certificada, mientras que en 1990 esta semilla llegaba al 50%.

Financiamiento: los pequeños productores tienen muchos problemas para acceder a un financiamiento, pues no cuentan con garantías bancarias anteriores.

Amenazas climáticas: en un sólo año, 1997, el fenómeno El Niño ocasionó pérdidas en el sector agropecuario por encima de los 100 millones de dólares. Con el cambio climático muchos terrenos sufren procesos de desertificación.

Comparando la eficiencia del campo colombiano con otros del mundo:

- El rendimiento de los cultivos de maíz llegó en el 2006 a 4,6 ton/ha en promedio. En Estados Unidos alcanzan las 9,6 ton/ha.
- Mientras que en Colombia la producción por vaca está alrededor de los 2.500 litros, en el caso de la lechería especializada, Nueva Zelanda ha logrado que sus vacas produzcan, por animal, 3.684 litros, y Estados Unidos 8.887 litros.
- El rendimiento promedio del cultivo de papa en el país es de 17 ton/ha, muy diferente al de otros países que está en 43 ton/ha.

(CONPES 2008: http://www.icbf.gov.co/Nuestros_programas/Documentos/alimentacion_nutricion/CONPES%20113%20DE%202008.pdf)



UNA BUENA OPCIÓN... PRODUCTOS ORGÁNICOS EN COLOMBIA

La **agricultura orgánica** es un sistema de producción que trata de utilizar al máximo los recursos del campo, dándole énfasis a la fertilidad del suelo y a la actividad biológica. Al mismo tiempo, minimiza el uso de los recursos no renovables y no utiliza fertilizantes ni plaguicidas sintéticos, todo para proteger el medio ambiente y la salud humana.

No todo lo que dice ser orgánico lo es. Como comprador debes cerciorarte de que el producto que tienes en las manos haya cumplido con las normas nacionales de agricultura orgánica (Resolución 0187 de 2006 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural). ¿Cómo saberlo? Busca en el empaque el “Sello Único Nacional de Alimento Ecológico” que da el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, o el logo de alguna de las empresas certificadoras, como Biotrópico, BCS Öko Garantie, Corporación Colombiana Internacional (CCI), Ceres, Cotecna, o SGS Colombia.

(http://www.minagricultura.gov.co/archivos/guia_de_agricultura_ecologica.pdf)



CAFÉ DE LA SIERRA TRASPASA FRONTERAS
La Corporación Indígena Tayrona, una de las empresas colombianas que le ha apostado a la agricultura orgánica, agrupa a más de 22.000 arhuacos y ha logrado llevar uno de sus productos estrellas, el café Tiwún, directamente a tiendas y supermercados de Canadá y Estados Unidos.

EL CAMPO EN LA CIUDAD

Crear una huerta en la terraza de la casa o reunirse con algunos vecinos para dedicar una zona del barrio al cultivo de alimentos, es una tendencia que cada día gana más adeptos en todo el mundo. Organismos internacionales, como la FAO, le apuestan a la agricultura urbana como un camino para garantizar la seguridad alimentaria a millones de familias. Este tipo de agricultura no sólo aumenta la cantidad de alimentos disponibles, sino que se logra más fresca por estar siempre a la mano.

Si quieres convertir la terraza o el patio de tu casa en una huerta, respóndete primero las siguientes preguntas, así te darás cuenta si estás listo para hacerlo:

1. ¿Cómo voy a diseñar y planear el espacio establecido para la huerta?
2. ¿Qué voy a sembrar?
3. ¿Cómo voy a cultivar?
4. ¿Cuándo debo cosechar, y qué debo hacer en la postcosecha?

(<http://www.fao.org/ag/esp/revista/9901sp2.htm>, http://www.humboldt.org.co/jardinesdecolombia/agricultura_urbana/especies.htm y http://www.jbb.gov.co/jardinbotanico/index.php?option=com_content&view=article&id=31&Itemid=36)





CÓMO PUEDES DECIR...



- Si quieres comida afrodisíaca, come ostras. Éstas son criadas con métodos sostenibles, así que son seguras para el medio ambiente.
- Asegúrate de que las frutas y verduras que consumes no contenga pesticidas ni conservantes, que sean frescas.
- No olvides comprar comida local y de temporada, así contribuyes a la reducción de emisiones por transporte aéreo, y apoyas la agricultura de tu región o país.
- Si usas el horno sólo para preparar platos pequeños, es preferible que compres uno de menor tamaño, que cumple la misma función y consume menos de la mitad de energía que uno convencional.
- Intenta reducir tu consumo de carne a una o dos veces por semana. Se necesita más tierra, agua y energía para obtener alimentos de los animales que obtenerlos de los vegetales.
- Prefiere la cerveza nacional. Cuando puedas, pídelo de barril, así se usan menos botellas.
- Lleva a tu oficina tu propia taza para no tener que usar desechables.
- Cada vez que puedas, cocina con la olla a presión y en poca agua, así ahorras el 50% de energía.
- Si estás en tu casa u oficina, evita pedir comida a domicilio. Un pedido te llega con muchos empaques no renovables, mientras que si vas directamente al restaurante serás más amigo del medio ambiente y pasarás un rato agradable.



© Vassilis Kokkinidis / WWF-Greece



CÓMO PUEDES DECIR...



Soy
ECOlombian



- ¿Sabías que cada año se destruyen más de 200.000 hectáreas de bosque para plantar tabaco y producir el cigarrillo que te fumas? Es bueno para tu salud y el medio ambiente, deja de fumar.



- Cuando compres pescado, asegúrate de no consumir especies que estén amenazadas. Pregunta siempre por la procedencia del pescado y come aquel que está de temporada.



- Cuando compres frutas y verduras usa la menor cantidad de bolsas plásticas posible. Recíclalas o pon más de un producto por bolsa.



- Infórmate acerca de los alimentos genéticamente modificados (GM) que hay en el mercado, y qué reglamentación hay con respecto a ellos.

- Toma suplementos dietéticos sólo si verdaderamente los necesitas, elige los que estén elaborados con ingredientes naturales en lugar de las imitaciones químicas.



- Infórmate sobre los aditivos nutricionales identificados con la letra "E". Evita los colorantes E100 a 180, los dióxidos de azufre E220, los antioxidantes E320 y E321, y el glutamato mono sódico E62. Todos ellos son perjudiciales para la salud y atentan contra el medio ambiente.

