La jornada 15 de agosto de 2009

Verdades ocultas sobre nuestra comida

Silvia Ribeiro *

Mucha gente no sabe que el aumento de la producción a través de variedades de cultivos de alto rendimiento (semillas mejoradas o híbridos) conlleva la disminución de nutrientes, vitaminas y proteínas en los alimentos producidos. Es un efecto conocido desde hace décadas por agrónomos e investigadores agrícolas llamado efecto dilución. El incremento drástico del rendimiento de los cultivos por hectárea basado en semillas híbridas, uso de fertilizantes sintéticos e irrigación eleva el volumen de materia cosechada, pero es menos nutritivo, principalmente porque la misma cantidad de nutrientes se diluyen en mayor cantidad de hojas, granos o frutos.

Un artículo reciente de Donald R. Davis (*Declining fruit and vegetable composition. What´s the evidence*?, *HortScience,* vol. 44/1, febrero 2009) analiza varios estudios anteriores sobre el tema. Concluye que tanto en el caso de los granos como en el de hortalizas y frutas se registra una disminución de nutrientes, paralelo al aumento de producción por hectárea. En el caso de hortalizas hay disminución de calcio y cobre de 17 hasta 80 por ciento, junto a la disminución de otros nutrientes, como hierro, manganeso, zinc y potasio. Un estudio del año 2004 que midió la cantidad de proteínas y cinco vitaminas (A, C y tres del complejo B) sobre 43 hortalizas encontró disminución también de estos elementos: hasta 6 por ciento en proteínas y de 15 a 38 por ciento para tres de las 5 vitaminas estudiadas. Otros análisis sobre maíz y trigo confirman la misma tendencia.

En su revisión, Davis concluye que como la selección de laboratorio para producir híbridos se basa en aumentar el volumen de los granos, frutas y hojas, compuestos mayormente de carbohidratos, no se toma en cuenta que este incremento focalizado implica la dilución de docenas de otros nutrientes y fitoquímicos. No es un factor despreciable: la Organización para la Agricultura y la Alimentación de Naciones Unidas (FAO) denomina esta creciente falta de micronutrientes en los alimentos el hambre oculta. Según este organismo, mil millones de personas sufren deficiencia de hierro, factor asociado en los países pobres al 20 por ciento de los casos de muerte durante el embarazo y la maternidad. También en esos países uno de cada tres menores de cinco años sufren retardo de crecimiento por falta de micronutrientes, y 40 millones de personas sufren problemas de visión o ceguera por falta de vitamina A, entre otros ejemplos. Por otra parte, mil millones de personas consumen demasiadas calorías y son obesas.

La revolución verde, basada en aumentar el rendimiento de pocos cultivos, promover la uniformización de los campos con semillas híbridas, mecanización y uso intensivo de agrotóxicos produjo más volumen de comida, pero menos variada y que cada vez alimenta menos. Al mismo tiempo favoreció la concentración del comercio agroalimentario en una veintena de corporaciones trasnacionales que monopolizan desde las semillas y los agrotóxicos hasta la distribución y procesamiento de los alimentos.

Además de ser menos nutritivos, esos alimentos contienen cada vez mayor cantidad de residuos de agrotóxicos y químicos, debido a su industrialización y empaque. Son un generador silencioso pero continuo y omnipresente de enfermedades, que van del

aumento significativo de alergias a efectos más graves como problemas neurológicos, malformaciones de nacimiento, debilitamiento inmune, infertilidad y cáncer. De paso, los agrotóxicos y fertilizantes sintéticos destruyen los suelos y contaminan las aguas.

El cúmulo de este desarrollo enfermo y enfermante son los cultivos transgénicos. Además de basarse en híbridos –a los que se les introduce materiales genéticos de virus, bacterias y especies con las que nunca se cruzarían en la naturaleza–, son resistentes a varios agrotóxicos, por lo que su aplicación masiva deja residuos de esos venenos hasta 200 veces mayores que sus similares convencionales también cultivados con químicos.

A los efectos de los agrotóxicos, los transgénicos suman nuevos impactos por el hecho mismo de la manipulación a la que son sometidos. Por ello, la Asociación Americana de Medicina Ambiental se pronunció en mayo de 2009 exhortando a sus miembros, pacientes y público en general a evitar el consumo de transgénicos.

Obviando estas realidades, muchos gobiernos y organismos internacionales se hacen eco del discurso de las trasnacionales de los agronegocios y nos dicen que se necesita producir mayores volúmenes de alimentos con más agricultura industrial y transgénica para resolver el hambre en el mundo. Digamos: comer mal, pero comer algo. Sin embargo, tampoco eso sucede. Aunque cada vez se producen mayores cantidades de alimentos, paralelamente aumenta el número de hambrientos y desnutridos. Más cantidad no significa que llega a los que lo necesitan. Por el contrario, debido a que los alimentos se transforman cada vez más en mercancías en manos de empresas, cada vez hay más pobres y hambrientos que no pueden pagarlos.

La solución real está justamente en lo contrario: que la producción de alimentos sea local y diversificada, en manos de campesinos y agricultores de pequeña escala que usan semillas locales y brindan alimentos sanos y nutritivos, que no sólo se alimentan a sí mismos, sus familias y comunidades (la mitad de la población mundial), sino que también producen la mayor parte de los alimentos que se consumen dentro de sus países. Al no cegarse con la alta producción de un solo cultivo y no usar agrotóxicos favorecen la cosecha de muchas otras variedades en conjunto con cada cultivo, fuente de muchos otros nutrientes.

* Investigadora del Grupo ETC