

BOLETÍN CONSUMIDORES ECOLÓGICOS

consumidoresecologicosmzls@hotmail.com



CONOZCAMOS

EL ACEITE DE PALMA, DE CULTIVO "MILAGRO" A PRIMERA CAUSA DE DEFORESTACIÓN.

La fiebre del aceite de palma, el cultivo "milagro" que prometía combustibles ecológicos y desarrollo económico en los países emergentes, va camino de convertirse en la principal causa de la salvaje deforestación que padece el mundo especialmente Indonesia.

Las plantaciones se extienden de manera imparable, con anuncios de nuevos proyectos cada semana, siguiendo el plan del Gobierno para alcanzar los veinte millones de hectáreas productivas en 2020 desde los siete millones actuales.

"En breve, el aceite de palma va a ser el primer causante de la deforestación, asegura a Efe Bustar Maitar, responsable de campañas forestales de Greenpeace en el archipiélago.

Así, el tercer país del mundo por masa forestal es ya como el mayor exportador de aceite de palma -con cerca de la mitad de la producción mundial- y, de forma paralela, como el que más rápido está destruyendo sus selvas.

"Es esencial imponer una moratoria inmediata a la extensión de la palma porque está provocando un desastre ecológico", afirma Maitar, refiriéndose a la desaparición de los bosques y, con ellos, también la fauna endémica y amenazada que los habita, como orangutanes, tigres y elefantes.

El auge de los biocombustibles, impulsado por la Unión Europea, ha acelerado drásticamente en los últimos años el proceso de conversión de zonas de selva en plantaciones de palma.

Su aceite se emplea en uno de cada diez productos a la venta en los supermercados de Occidente, desde patatas fritas, chocolate y mayonesa a champús y pintalabios, pero también en el sector metalúrgico, tratamiento de pieles animales.

La situación ha llevado al Banco Mundial a dejar de financiar al sector debido a sus malas prácticas medioambientales y sociales, y a su relación con varios casos de corrupción.

Por su parte, los representantes del sector reconocen la amenaza al ecosistema, pero priman los beneficios económicos.

"La conservación de las selvas no debe hacerse a costa de las oportunidades de los países para desarrollarse y mejorar las condiciones de vida de sus habitantes", argumenta a Efe el secretario general de la Mesa para el Aceite de Palma Sostenible RALLT (Red por una América Latina Libre de Transgénicos), Vengeta Rao.

Pero los grupos ecologistas rebaten esta tesis, ya que como subraya Maitar, "las plantaciones no han mejorado el nivel de vida de las comunidades rurales a las que supuestamente iba a beneficiar".

La RALLT, que aglutina a 420 actores del sector entre productores, inversores, manufactureras y distribuidores, es la única organización que ha establecido unos criterios "sostenibles" para elaborar el aceite de palma.

Sin embargo, la asociación estima que sólo el cinco por ciento de la producción total cumple esos parámetros voluntarios y admite que el aceite "sostenible" no sólo no se comercializa por separado, sino que se mezcla con el que no lo es e, incluso, con el proveniente de plantaciones ilegales.

Por su parte, los ecologistas niegan la mayor, tachan de oportunista a la RALLT y critican las denominaciones que usa porque inducen a error.

"Si hay deforestación, no es sostenible. Y si las plantaciones invaden áreas donde viven animales en peligro de extinción, esto es, protegidos por la ley, entonces es ilegal, aunque tengan permiso del gobierno local para explotar la zona", argumenta Maitar.

TOMADO DE ENLACE:

www.portalforestal.com/index.php?option=com_content&view=article&id=3873&Itemid=30



¿SABÍAS QUÉ?

Un grupo de científicos holandeses ha conseguido por primera vez cultivar carne de cerdo en laboratorio a partir de las células de un animal vivo. Aunque por el momento nadie se ha llevado a la boca este plato «in vitro», todavía más parecido a una correosa sobra que a un succulento filete, los investigadores creen que podría lanzarse al mercado dentro de cinco años. De tener éxito y ser aceptado, su comercialización supondría importantes implicaciones en la forma en la que producimos nuestros alimentos y en el medio ambiente -se reduciría el ganado y con ello las emisiones de metano-. También disminuiría el sacrificio de los animales de granja, ya que, según los autores de la investigación, con las células de un solo ejemplar podría obtenerse tanta cantidad de carne como la que proporciona la matanza de un millón de cabezas.

«Lo que tenemos por el momento es más parecido a un pegajoso tejido muscular», explica Mark Post, profesor de fisiología en la Universidad de Eindhoven <<http://w3.tue.nl/nl/>>. «Necesitamos encontrar maneras de mejorarlo, pero lo conseguiremos». Para empezar, los científicos extrajeron células del músculo de un cerdo vivo, llamadas mioblastos, y las colocaron en un caldo de cultivo con otros productos animales para replicar su crecimiento en una placa de Petri. Las células se multiplicaron y crearon el tejido muscular. Ahora, el equipo busca la fórmula para desarrollar artificialmente ese músculo y conseguir un producto más denso, con mejor textura, algo parecido a un filete o un embutido.

*Ya hay de pescado*El producto, respaldado por el gobierno holandés y un fabricante de salchichas, está precedido por la creación de un filete de pescado artificial obtenido en Nueva York de las células musculares de pecillos de colores. Post cree que esta carne de laboratorio «será beneficiosa para el medio ambiente y reducirá el sufrimiento de los animales. Si parece carne y sabe a carne, la gente lo comprará». Una vez en marcha, se intentará hacer lo mismo con la carne de pollo, vaca y cordero.

Este tipo de producción podría reducir los miles de millones de toneladas de gases de efecto invernadero que anualmente emite el ganado, el 18% de las emisiones, según la ONU. Resulta un punto interesante a tener en cuenta, ya que el consumo de carne y productos lácteos podría duplicarse en 2050.

La carne artificial ha sido bien recibida por organizaciones ecologistas como PETA <<http://www.peta.org/>>, que no le ponen ninguna «objeción ética» mientras no proceda de un animal muerto. En cuanto a las asociaciones vegetarianas, se preguntan si puede confiarse en la garantía de que realmente es artificial y no tiene ningún componente de un animal muerto.

TOMADO DE:

<http://www.abc.es/20091130/ciencia-tecnologia-biologia-fisiologia/consiguen-cultivar-carne-laboratorio-200911301056.htm>



RECETA ECOLÓGICA

TORTICAS DE LENTEJA

Lentejas

Aliños: Cebolla, tomate, perejil, ajo, orégano, etc.

Sal al gusto

Aceite para freír

PREPARACIÓN

Remojar las lentejas de un día para otro.

Ecurrir bien y moler junto a los aliños.

Armar las tortas y freír en aceite que no esté demasiado caliente. Para que se cocinen bien por dentro.

Seguridad alimentaria

Alguna sugerencia escribir a:



consumidoresecologicosmzls@hotmail.com

Edición Quincenal

Responsable: Leidy Lorena Betancourth
Estudiante en práctica de Trabajo Social