

BOLETÍN CONSUMIDORES ECOLÓGICOS

consumidoresecologicosmzls@hotmail.com



CONOZCAMOS

Los organismos transgénicos son plantas o animales que han sido sometidos a la manipulación genética, con el fin de trasladar genes de un organismo a otro. Este procedimiento puede hacerse entre plantas de especies diferentes o incluso, pasar genes de una planta a un animal o microorganismo y viceversa.

Con esta técnica se han roto las barreras naturales para producción y creación de seres vivos, puesto que en condiciones naturales sólo es posible el cruzamiento de plantas o animales de la misma especie.

Las grandes empresas semilleras sirviéndose de su poder político y económico, aprovechando la inconsciencia de los consumidores, han introducido especies modificadas genéticamente en el mercado mundial de alimentos, justificando este hecho con la supuesta eliminación de la pobreza en el mundo y el mejoramiento de las condiciones de los cultivos que "supuestamente".

Entre las variedades de Organismos Modificados Genéticamente (OMG) que ofrecen este tipo de empresas se encuentran:

Semillas estériles Terminator: Consiste en la "esterilización de las semillas" mediante la introducción de un gen que mata la semilla obtenida en la primera cosecha de cultivo. Esta tecnología crea una total dependencia de los agricultores a las semillas estériles; y el gen de la esterilidad podría transferirse y contaminar los cultivos locales o a las especies silvestres parientes.

Cultivos resistentes herbicidas: es una estrategia de la industria para generar mayor consumo y dependencia de los agricultores al herbicida, pues, este químico se puede utilizar durante todo el ciclo del cultivo sin afectarlo, lo que afecta además la contaminación ambiental.

Cultivos transgénicos Bt: comercialmente existen variedades de maíz, algodón, tomate y papa, a los cuales se les han introducido genes de una bacteria llamada *Bacillus thuringiensis* (Bt) que, produce en la planta una toxina o veneno para controlar algunas plagas de lepidópteros. Debido a que la planta se convierte en un insecticida en todo el ciclo del cultivo. Los insectos adquieren resistencia a la toxina volviendo inefectivo este tipo de control de plagas.



¿SABÍAS QUÉ?

"El Ministerio de Protección Social completó las requisitorias, por compromisos con la OMC (Organización Mundial del Comercio), mediante la resolución 4287 de noviembre de 2007, definiendo que el sacrificio de aves sólo podrá efectuarse en plantas industriales de alto costo y especificaciones técnicas refinadas. El embrollo de disposiciones oficiales ha causado tanta o más indignación que la expresada contra los decretos que prohibieron la distribución y venta de leche en cantina para hervir.

Las impositivas medidas sobre la avicultura tradicional y la leche en cantina son del mismo tenor que las expedidas para la fabricación artesanal de panela, para caprinos y para expendios y beneficio de carne, entre otras. Consultan más a los convenios comerciales internacionales que el país ha suscrito, como TLC y OMC, que a mejorar la inocuidad y sanidad de los alimentos con base en la realidad productiva y económica nacional. Por vías administrativas, sin que haya acompañamiento alguno para todos los involucrados y así muchos lleguen a ser excluidos de sus fuentes de ingreso, se valida el discurso oficial en pro del bienestar de la población.

Los primeros afectados por esa insólita manera de “dar salud” son los pequeños y medianos productores agropecuarios. Esto resulta de la mayor gravedad puesto que el ataque burocrático a la economía campesina significa golpear de muerte una fuente muy importante de alimentos para los colombianos”.

Autor: Aurelio Suárez Montoya Miércoles 17 de septiembre de 2008, “¿Qué hay detrás del “gallinicidio” de 29 millones de ejemplares?”



RECETA ECOLÓGICA

SOUFLÉ DE ZAPALLO, BERENJENAS Y ZANAHORIAS

INGREDIENTES:

5 kg. De berenjenas
5 kg. De zapallo
8 cebollas grandes
3 ají colorado o verde
10 zanahorias
10 huevos
1/2 de queso
aceite
sal - pimienta- orégano a gusto

PREPARACIÓN: Picar la cebolla y el ají bien chiquito. Pelar y cortar el zapallo en cubos chicos. Las berenjenas cortarlas también en cubos chicos y las zanahorias pelarlas y rallarlas. Poner en una cacerola el aceite con un chorro de agua, agregarle la cebolla, el morrón y el zapallo. Cocinar tapado unos minutos y agregarle las berenjenas, teniendo cuidado de vigilar si es necesario agregarle un poco más de agua para que no se peguen. Luego de unos minutos se le agregan las zanahorias ralladas y se continúa la cocción con la olla tapada hasta que se tiernizan. Una vez cocidas las verduras, retirar del fuego agregar el queso rallado, los condimentos y las 3 yemas uniendo todo con pala de madera. Por último se le incorpora en forma envolvente las 3 claras batidas a nieve con una pizca de sal. Se engrasa y se espolvorea con pan rallado, un molde alto (como los de flan) y se vuelca toda la preparación. Cocinar en horno moderado durante 20 o 30 minutos. Servir enseguida para que no se baje el soufflé.



TIPS CULINARIOS

Los bananos hacen madurar rápidamente frutas como naranjas, mandarinas y mangos cuando se almacenan juntos.

Para conservar las calabazas y la ahuyama se puede colgar en una red de plástico o mochila de fique de ojo grande.



EVENTOS

MERCADO AGROECOLÓGICO

Encontrarás productos alimenticios para Tu bienestar. VEN... comparte la posibilidad de un consumo responsable y solidario. U. de Caldas, Sede Palogrande. El sábado 15 de agosto de 2009, de 8:00 am A 12:00 m. Invita: Jardín Botánico. Informes. Tel: 878 15 88.

¡PREPÁRATE!...

El día jueves 13 de agosto (el evento se ha adelantado a esta fecha por cuestiones logísticas) se realizará en las instalaciones de la U. de Caldas, sala Humberto Gallego Gamboa a partir de las 8:00 am, un CONVESATORIO “**Las medidas sanitarias y los tratados de libre comercio amenazan la soberanía y la seguridad alimentaria de los colombianos**”, en donde se discutirán temas como: las leyes sanitarias, el tratado de libre comercio y el agua como un derecho fundamental; y el día 19 del mismo mes, en el Parque Ernesto Gutiérrez, sector Parque Caldas, desde la 9 am hasta las 4 pm, se realizará un gran evento que convocará a muchos agricultores de la región, con el fin de exaltar y dignificar la labor campesina y la producción agropecuaria nacional.

Alguna sugerencia escribir a:



consumidoresecologicosmzls@hotmail.com
Edición Quincenal
Responsable: Leidy Lorena Betancourth
Estudiante en práctica de Trabajo Social