

BOLETÍN CONSUMIDORES ECOLÓGICOS

consumidoresecologicosmzls@hotmail.com



CONOZCAMOS

¿QUÉ ES UN TRASGÉNICO U ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM)?.

Es un organismo vivo (una especie de planta) o de un animal) al que se le ha introducido genes de otra especie totalmente diferente.

Mediante técnicas realizadas en los laboratorios se pueden extraer genes de virus. Una bacteria, una planta o un animal. Para introducirlos en las características hereditarias de otra especie. En años recientes, los científicos que trabajan en el mejoramiento de plantas, han desarrollado nuevas técnicas que permiten la manipulación de la información genética de la plantas, han desarrollado nuevas técnicas que permiten la manipulación de información genética de las plantas, los animales y microorganismos.

DONDE SE CULTIVAN LOS TRANSGÉNICOS

Para el año 2008 en el mundo se sembraron 125 millones de hectáreas. En solo seis países se cultivan más del 95% del área de cultivos transgénicos: Estados Unidos la mitad del área mundial, le sigue Argentina (21 millones de hectáreas), Brasil (18.8 millones de hectáreas) y luego Canadá, India y China; pero en el resto del mundo existe un área muy pequeña cultivada. No es cierto que los cultivos transgénicos se siembran en todos los países; pero lo que sí está generalizado en todo el mundo es el consumo de productos de soya, maíz y algodón transgénico que producen y exportan esos países sin ningún control y sin informar a los consumidores sobre su contenido transgénico.

¿QUIEN CONTROLA LOS TRANSGÉNICO?

Una pocas multinacionales de Estados Unidos y Europa como; Monsanto, Syngenta, Dupont, Pioneer, Bayer y Dow. De estas empresas Monsanto tiene el monopolio y el control de más

del 90% de las semillas transgénicas cultivadas. Las semillas de mayor venta son tolerantes al herbicida glifosato (Roundup Ready, conocidas comúnmente como cultivos RR) pero en realidad las ventas de estas semillas sólo son el instrumento para mantener y aumentar las ventas del herbicida propiedad de Monsanto.

Fuente: VELEZ Germán, Grupo semillas, campaña semillas de identidad Los cultivos transgénicos destruyen la biodiversidad y la soberanía alimentaria.



¿SABÍAS QUÉ?

¿QUÉ TIPO DE TRANSGÉNICOS SE CULTIVAN?

Actualmente se cultivan a nivel comercial transgénicos principalmente de maíz, soja y algodón. Pero ya existen transgénico de casi todos los cultivos importantes de nuestra alimentación que están listos para ser comercializados: papa, tomate, yuca, frijol, caña de azúcar, arroz, trigo, pastos, entre muchos otros.

Buena parte de los alimentos procesados, que compramos en el mercado contienen productos derivados de la soya y de maíz. Para el caso de Colombia, gran parte de estos productos, los importamos de países que lo producen a gran escala cultivos transgénicos, principalmente de Estados Unidos, estos productos entran en nuestras dietas sin control alguno y sin nuestro consentimiento, puesto que los países productores y la industria no aceptan etiquetar, es decir, separar y marcar con información sobre el contenido de los productos transgénicos, violando así el derecho fundamental que tenemos los ciudadanos de poder decidir libremente si consumimos o no estos productos.

Fuente: VELEZ Germán, Grupo semillas, campaña semillas de identidad Los cultivos transgénicos destruyen la biodiversidad y la soberanía alimentaria.



GÉNESIS

LA REGADERA ROTA

Un jardinero cargaba desde un pozo dos regaderas con agua: una completa, y otra rota. Así por largo tiempo hasta que alguien le llamó la atención acerca de la rota: ¿Por qué no las has cambiado? Y respondió el jardinero: porque me ha permitido crecer un jardín de flores en mi camino del pozo a la huerta.

Fuente: Sra. Lucy Hermida, Milagro, Ecuador, Octubre de 2009).

Enviado por: Mario Mejía Gutiérrez.



RECETA ECOLÓGICA

AREQUIPE DE CHACHAFRUTO

INGREDIENTES:

1 kilo de masa de chachafruto, 2 litros de leche, 2 libras de azúcar, canela, clavos, coco.

PREPARACIÓN:

Para sacar la masa de semillas de chachafruto se cosen las semillas hasta que estén blandas y se muelen hasta formar la masa.

Licue un kilo de masa de chachafruto con dos litros de leche, agregue dos libras de azúcar y cocine a fuego lento.

En una bolsita de lino coloque canela y clavos al gusto, retírela después de hervir. Revuelva continuamente hasta que al pasar la cuchara de palo se pueda observar bien limpio el fondo de la olla. Puede agregar coco rallado. Viértalo en una totuma y déjelo enfriar.



EVENTOS

DESEMBOLSATE-DE LAS BOLSAS Y LOS DESECHABLES

La cultura del desechable a permeado la vida de toda la sociedad, pues los consumidores fueron seducidos por el lema de úselo y tírelo, que al principio sonaba fácil y no generaba ningún tipo de molestias sociales e individuales; sin embargo, esta cultura fue permeando todos los espacios, franqueando más productos haciendo que el desechable fuera además de una moda una necesidad.

Aproximadamente el consumo de una bebida en un vaso desechable por persona es de 5 minutos, la duración de un desechable sobre el planeta es de aproximadamente 1500 años, estos lógicamente no se degradan al igual que las bolsas y en muchas ocasiones liberan partículas que pueden ser tóxicas para el suelo y el agua aumentando su peligro.

Por esta razón, los y las invitamos a que el día 30 de octubre porten su vaso, para sentar el precedente de disminuir el uso del desechable en Manizales, y así acostumbrarnos a valorar el gasto energético que implica estos productos y la responsabilidad que debemos tener como consumidores en el mercado y con el planeta.

30 DE OCTUBRE DIA SIN VASOS DESECHABLES.

INVITA: JARDÍN BOTÁNICO DE LA UNIVERSIDAD DE CALDAS

Alguna sugerencia escribir a:



consumidoresecologicosmzls@hotmail.com

Edición Quincenal

Responsable: Leidy Lorena Betancourth
Estudiante en práctica de Trabajo Social