



**Pequeños** productores luchan por conservar un sistema agrodiverso/ JAIME RIVERA

**HAY QUE SABER QUÉ COMEMOS: SILVA**

**Consumir local es  
barato y saludable**

# Consumir local es barato y saludable

CYNTHIA SÁNCHEZ

## Investigadora alerta sobre daños al medio ambiente y pérdida de productos por preferir lo importado

¿Qué ocurre cuando vamos al supermercado y elegimos una reluciente y redonda manzana? ¿Sabemos su origen? ¿Cómo fue producida? ¿Es saludable a largo plazo para nuestro organismo?

Detrás de la mayoría de los productos que solemos comprar hay un sistema de producción que no es amigable con el medio ambiente, erosiona la tierra, usa pesticidas o agroquímicos, desplaza el cultivo diverso y además, al ser importado, afecta a los productores locales.

De acuerdo con datos del reporte del Servicio Agrícola Exterior USDA, México es el país que más manzanas compra a Estados Unidos, tan sólo de 2016 a 2017 EU representó el 98% de todas las importaciones mexicanas de manzanas.

La doctora Evodia Silva Rivera, investigadora del Centro de Investigaciones Tropicales de la Universidad Veracruzana (Citro), indica que los alimentos que se traen de fuera y se ponen a disposición del consumidor tienen un alto costo económico, ambiental y humano; y aunque se ven "bonitos" no siempre son la mejor opción.

"Con los cambios en el modo de vivir y la industrialización de los alimentos, con esta preocupación de producir más, se ha sofisticado la producción alimentaria, eso significa que cada vez tenemos más acceso a alimentos que pueden parecer simples, pero que tuvieron diversos procesos industriales y químicos que nosotros como consumidores desconocemos", explicó Silva Rivera.

Indicó que el ciudadano debe aprender por ello a tomar conciencia a la hora de hacer las compras. "Generalmente un producto importado es más caro, fue producido en otras regiones, ambientalmente generó muchos costos para poderse transportar. Los productos importados están muy bonitos, como las manzanas, que están redonditas, de color muy brillantes, y por ello solemos no apreciar las que se venden aquí localmente, que no son tan bonitas ni tan perfectas en los colores o la forma, pero que se producen por personas que viven aquí, y eso ya le quita el costo económico y ambiental, y en cuestiones de salud y nutrición pueden tener más nutrientes que los alimentos procesados o industrializados".

### SOBERANÍA ALIMENTARIA

Para la doctora Evodia Silva es funda-

## STATUS

DE ACUERDO con la investigadora, tendemos a pensar que los productos importados son mejores y nos van a dar un estatus, pero terminamos incluso afectando nuestra salud.



Evodia Silva, investigadora.

mental que el ciudadano aprenda a cuestionarse de dónde vienen los alimentos que compra, cómo fueron hechos y, sobre todo, adquiera conciencia de que consumir lo local es mejor para la economía de la región al impulsar fuentes de empleo, preservar un sistema de producción agrodiverso, además de acceder a productos con mayor valor nutricional y más baratos.

"La soberanía alimentaria implica, además de otros varios elementos, básicamente tener la conciencia de saber de dónde provienen nuestros alimentos y también tener la posibilidad de reclamar los derechos de saber qué estamos comiendo y la calidad de lo que estamos comiendo y de defender también los alimentos que estamos produciendo, particularmente cuando se trata de regiones agrícolas o agroforestales, de donde derivan muchos diferentes productos", señala Silva.

En el caso de las manzanas, en 2016 México produjo 716 mil 930 toneladas, con un valor de 4.66 mil millones de pesos, lejano a lo que importó de Estados Unidos, equivalente a 310 millones de dólares. En el supermercado, el kilo de manzana golden se ubica alrededor de los 56 pesos, mientras que en los tianguis o mercados locales la manzana criolla se ubica en 10 pesos por kilo. ¿Por qué importamos más si es más caro?

"Tendemos a pensar que los otros productos (los importados) son mejores y nos van a dar un estatus, pero terminamos incluso afectando nuestra salud. ¿Por qué?, si lo ponemos muy extremo tenemos por un lado un sistema de monocultivo. Por ejemplo, el maíz, y aquí un sistema local, tradicional de policultivo, que sería la milpa; en términos económicos y ambientales estas personas que tienen su poquito de producción de chile, de maíz, chayote, quelites que crecen en su parcelita, que cada vez es más pequeña, utilizan un sistema de producción que tiene su origen en un sistema muy complejo y muy sofisticado, de sus



**EVODIA SILVA**  
INVESTIGADORA

**Cada vez tenemos más acceso a alimentos que pueden parecer simples, pero que tuvieron diversos procesos industriales y químicos que nosotros como consumidores desconocemos".**

ancestros prehispánicos, de siglos, y que los seguimos manteniendo en espacios cada vez más pequeños, esto en contrapartida del otro modelo de producción, e monocultivo, que son hileras e hileras de matas de maíz; igual el café producido de manera de industrial son hileras de café con mucho agroquímico, entonces va a tener otro sabor y otra calidad; por eso es muy diferente el monocultivo al policultivo, entre más diverso un sistema, más fuerte, más resistente y requiere menos de agregarle sustancias químicas para mantenerlo; se mantienen el suelo, se mantiene la humedad y hay variedad de productos", explicó la doctora en Estudios del Desarrollo.

Pero lograr que el ciudadano decida entre una manzana del supermercado o una de las variedades criollas que venden en mercaditos, tianguis o incluso en carretillas no es una tarea fácil, para la investigadora se requieren políticas públicas, pero también educación ciudadana.

"Tiene que haber un cambio muy de fondo, desde dentro de la sociedad, er donde hagamos conciencia de la importancia de estos productos, porque quienes estamos como consumidores, sobre todo los que estamos en las ciudades, tenemos mucho poder; muchas de las decisiones que se toman en la producción alimentaria a nivel global son en función de las preferencias de los consumidores entonces como consumidores, si estamos en nuestra actividad de todos los días conscientemente eligiendo, podemos marcar un cambio; tenemos que buscar los productos locales y aprender a ser consumidores", concluyó la investigadora.