



En este número:

- Quinoa
- Iluminación y nutrientes
- Consumo responsable
- Breves



Desafíos del Año Internacional del Quinoa

El 23 de febrero de 2013 la ONU inauguró oficialmente el Año Internacional de la Quinoa. En su discurso Ban Ki-moon, Secretario General de Naciones Unidas, alertó:

“A medida que los precios suben con la demanda mundial, los pobres corren el riesgo de quedar excluidos de este alimento básico en sus mercados locales y tener que recurrir a productos más baratos y menos nutritivos. Incluso los agricultores se pueden ver tentados a vender su producción y comer menos sano”.

La quinoa es un alimento muy nutritivo que ha estado presente en la dieta de los pueblos andinos por miles de años. Es un cultivo propicio para adaptarse al cambio climático. Está extendido desde

los países andinos hacia regiones como América del Norte, Europa e incluso India y Kenia.

De alto contenido de proteínas, superior al del arroz, el trigo y el maíz, la quinoa (*kinwa* para los mapuche) también contiene ocho aminoácidos esenciales y elevadas cantidades de hierro, calcio, magnesio, potasio, fósforo y zinc. Es de fácil digestión, tiene poca grasa y está libre de gluten.

En la actualidad, el consumo de quinoa tiende a subir en países desarrollados, pero sigue siendo bajo en los principales países productores (Bolivia, Perú y Ecuador). Los altos precios de exportación estimulan la expansión como monocultivo, y esto acarrea problemas de erosión y pérdida de fertilidad de suelos, mayor incidencia de plagas y enfermedades. Al mismo tiempo, se degrada el entorno de los campesinos más pobres y vulnerables, en nombre de una seguridad alimentaria de corto plazo.

En Bolivia, el gobierno ha adoptado medidas para incentivar el consumo interno y recuperar las prácticas de cultivo tradicional, aunque también promueve la mecanización del cultivo. El Foro Boliviano sobre Medio Ambiente y Desarrollo – FOBOMADE– plantea que se requiere “recuperar la sostenibilidad del cultivo y trabajar en el fomento del consumo nacional y la responsabilidad del consumo internacional”. **En Estados Unidos hay un debate público sobre si conviene boicotear o pagar precios justos, donde la ONG “Food First” señala la necesidad de ampliar el espectro**, incluyendo por ejemplo la reforma agraria y la reconstrucción andina de mercados locales de alimentos diezmos por políticas comerciales y de ayuda alimenticia norteamericanas.

Sin duda es clave fomentar la organización productiva para lograr un mejor poder de negociación en cadenas globales de valor, y fortalecer a grupos de mujeres elevando su capacidad para administrar, conservar y utilizar la quinoa de modo sostenible.



Variedades de quinua pueden ser objeto de patentes privadas según diversas legislaciones de propiedad intelectual. El empresario y genetista Erik von Baer patentó en Chile una variedad modificada (la patente expirará en el año 2016). Felizmente, en el campo se sabe que Baer no puede hacer nada contra quienes cultivan quinua (como se conoce en Chile a la quinua) porque fácilmente se puede demostrar de dónde viene la semilla original. No obstante, en Chile se debate un proyecto de ley para adherir al convenio UPOV 91 (Unión Internacional para la Protección de Obtenciones Vegetales, versión de 1991), que habilita a la apropiación privada de variedades de semillas y permitiría perseguir judicialmente a quienes usen el producto de una cosecha de semilla modificada, a lo que se oponen diversas organizaciones agroecológicas y ecologistas.

La Cooperativa está integrada mayoritariamente por mujeres campesinas del Sur del Perú, migrantes hacia la Costa en un número promedio de 300 socias y alternado con un promedio de 200 varones agricultores. Las personas asociadas sienten una fuerza de solidaridad ancestral, de herencia aymara y quechua.

La actividad principal de la Cooperativa es la producción y comercialización de la quinua y habas, otro alimento tradicional muy nutritivo. La producción promedia las 250 tm anuales de Quinua, que cooperativa vende a intermediarios en las ferias semanales de diferentes lugares.

Sobre la importancia de la quinua para la cooperativa, don José Chambilla Quispe, presidente del Consejo, afirma:

“Desde nuestros ancestros la quinua fue la principal fuente de alimentación y como también para nosotros en la actualidad. Es quinua orgánica. Para su cultivo no se usa insumos químicos de ninguna clase desde la siembra hasta la cosecha”.



Conozca:

Cooperativa productora y comercializadora de quinua orgánica Cooperativa Agropecuaria Tierras de Gracia, Tacna, Perú

La cooperativa se localiza en Lomas de Sama, Región de Tacna, Perú y se fundó el 3 de setiembre de 2007. El centro de operaciones está en el sector Cerro Medio y la producción de quinua en varias regiones, principalmente en la Provincia de Yunguyo, en Puno, y en la provincia de Celendin, Cajamarca.



La cooperativa encara desafíos como el acceso a capital de trabajo para ampliar las áreas de cultivo de quinua de diferentes variedades. La empresa desea hacer un mejoramiento genético e innovaciones tecnológicas frente a las inclemencias del clima. En cuanto a la comercialización, la cooperativa reconoce la débil capacidad actual para generar valor agregado al producto y establecer relaciones para el mercado internacional.

La organización está gestionando sus propios centros de semilleros orgánicos para ampliar el cultivo a diferentes regiones del Perú, especialmente en la región Lomas de Sama en Tacna. Entre sus planes inmediatos está incursionar en la producción de harina de quinua, quinua perlada, barras energéticas con chocolate, entre otros productos. También planea incursionar en diversos cultivos: hierbas aromáticas, “tara” y “moringa”, árbol silvestre de usos alimenticios, foliares, energéticos y otros.

Contacto: Sr. José Chambilla Quispe, presidente:
jose.chambillaquispe@gmail.com



Para la reflexión:

La iluminación del mercado afecta los nutrientes de los alimentos

Adaptado de Rosalie Marion Bliss

En los supermercados, mucha gente prefiere seleccionar las verduras de la parte de atrás del expositor, buscando las más frescas. Pues bien, un nuevo estudio dirigido por científicos del Servicio de Investigación Agrícola (ARS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) **podría hacer cambiar este hábito y buscar los alimentos más expuestos a la luz**, que están más cerca del frente del expositor. El estudio fue dirigido por fisiólogo de plantas Gene Lester, quien con sus colegas Donald Makus y Mark Hodges, descubrieron que las hojas de espinaca expuestas a la luz continua durante el almacenaje fueron, en total, más densas nutricionalmente que las expuestas a la oscuridad continua.

Los investigadores expusieron las hojas de espinaca a la luz similar a la luz fluorescente continua en el frente del expositor de hortalizas en el mercado. Otras hojas de espinaca estaban encerradas en dos capas de papel del mismo tipo usado en bolsas de tienda para representar el "tratamiento oscuro". Ambos grupos experimentales se alojaron en recipientes transparentes a base de polímeros con tapas apretadas, a temperatura de 4 grados Celsius, similar a los expositores. Descubrieron que la luz continua afectó el sistema de fotosíntesis de las hojas, llevando a un **aumento significativo en los niveles de carotenoides y las vitaminas C, E, K, y B9**. También hubo algún marchitamiento después de tres días de almacenaje en la espinaca de hojas lisas, pero no en las de hojas rizadas.

Los resultados de esta investigación se publicaron en 'Journal of Agricultural and Food Chemistry'. Ver también la revista 'Agricultural Research' de mayo-junio del 2011.

Consumo responsable: trece preguntas antes de comprar cualquier cosa

- | | |
|---|--|
| 1. ¿Realmente necesito lo que quiero comprar? | 7. ¿Puedo comprarlo o encargarlo localmente? |
| 2. ¿Tengo algo que sirva al mismo fin? | 8. ¿Puedo comprar uno con materiales responsables con el ambiente? |
| 3. ¿Puedo conseguirlo prestado en vez de comprar? | 9. ¿Puedo comprar uno que sirva a más de un propósito? |
| 4. ¿Puedo hacer otra cosa que sirva al mismo fin? | 10. ¿Puedo conseguir uno manual en vez de eléctrico? |
| 5. ¿Puedo comprar uno usado? | 11. ¿Puedo reciclar o compostar los residuos después? |
| 6. ¿Puedo compartir la compra con otra persona? | 12. ¿Qué impacto va a tener en el ambiente a lo largo de su vida útil? |
| | 13. ¿Daña al ambiente la fabricación o disposición final? |

Adaptado de *Dave Chameides: "Get on board the non-consumption train"*, reproducido en *Mother Nature Network (Sep 09 2010)*, www.mnn.com Más Info: aciambiente@aciamericas.coop

Más información de prácticas ambientales en su oficina: <http://www.aciamericas.coop/Que-es-la-Oficina-Cooperativa>



Breves ambientales



Liderazgo de Brasil en reciclaje de PET. Brasil recicló el año pasado 59% de los envases PET (siglas en inglés de tereftalato de polietileno) que produjo, que equivale a 331.000 toneladas. El país es uno de los mayores recicladores del mundo, con un promedio superior al de Estados Unidos y Europa. El principal destino de este plástico es la industria textil, que absorbió 38.2% de los desechos reciclados. El resto va a sectores de resinas insaturadas, envases, laminados y chapas, cintas de arquear y tuberías. En Brasil, las cooperativas están bastante extendidas en este ramo, destacándose la Cadena Solidaria Binacional del PET que une a emprendimientos de Uruguay, Rio Grande del Sur y Minas Gerais, involucrando a más de 40 mil personas.



Desechos hospitalarios. También en Brasil, el Hospital UNIMED en São Domingos (UHSD), localizado en Catanduva (SP), cuenta con un sistema de gestión ambiental que incluye el tratamiento adecuado de los cerca de diez mil kilogramos de residuos que genera por mes. Los mismos se clasifican en cinco tipos: infectantes, químicos, radiactivos, punzocortantes y comunes; sólo estos últimos pueden ser retirados para reciclaje, los demás son tratados por una empresa especializada. La Federación de Unimeds del Estado de Sao Paulo (Fesp) está promoviendo mayor sustentabilidad y salud ambiental en el sector salud y, así, fortalecer los sistemas de salud a nivel global en cuyo marco realizó en julio pasado un evento divulgativo de la Agenda Global Hospitales Verdes y Saludables. (Más info: www.unisolbrasil.org.br y www.brasilcooperativo.coop.br)

Red Mundial. En junio pasado se lanzó una Red Mundial por el Derecho a la Alimentación y la Nutrición, que aglutina organizaciones de la sociedad civil y movimientos sociales para actuar conjuntamente por el derecho humano a una alimentación adecuada y a la nutrición, según reza el documento de llamado a la acción. La red está abierta a adhesiones y se plantea varios objetivos, entre ellos abrir un espacio de diálogo y movilización para que los Estados rindan cuentas sobre sus obligaciones con respecto a la realización de dicho derecho, todos detallados en su Carta de Principios. (Más info: <http://www.fian.org/es/>). Contacto: Contacto: Martin Wolpold-Bosien, Wolpold-Bosien@fian.org

Transformación de residuos. En la Matanza (Buenos Aires, Argentina) se construye el Centro Integral de Recomposición Energético (CARE), que tendrá una planta de clasificación manual y mecánica de papel, cartón, plástico, polietileno de alta densidad y otros residuos. Al final de 2013, la meta es reciclar el 40 % de la basura de todo el distrito. Para 2014, una segunda fase contempla generar biocombustibles, gas y producción de bloques, ladrillos, cordones cuneta o postes de luz con el material reciclado, todo con el aval del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI). Otros proyectos son la confección de fardos de 700 kilos que pueden sustituir parte del consumo de gas de un horno cementero y de otras industrias. Involucra a 12 cooperativas de trabajo integradas a Fecotrana, que a su vez adhiere a la CNCT. (Más info: www.cnct.org.ar)



Fuentes:

Chameides, Dave: "Get on board the non-consumption train", reproducido en **Mother Nature Network** (Sep 09 2010), www.mnn.com

FAO: <http://www.rlc.fao.org/es/conozca-fao/aiq-2013/>

Foro Boliviano sobre Medio Ambiente y Desarrollo: "Declaración: Desafíos en el Año Internacional de la Quinoa", en: <http://www.fobomade.org.bo>

Godoy, Julio: "Boom de la quinoa desafía agricultura local", en: **IPS Noticias**, 18 de junio de 2013, www.ipsnoticias.net

Kerssen, Tanya: "Quinoa: To Buy or Not to Buy...Is this the right question?", en: **Food First Newsletter**, febrero 2013, www.foodfirst.org

Liñán Tobias, Francisco: "Moringa oleífera: el árbol de la nutrición", en: **Ciencia y Salud (revista virtual)**, Vol. 2, No. 1, diciembre de 2010, Corporación Universitaria Rafael Núñez, Colombia

Sepúlveda Ruiz, Lucía: "Chile: el robo de la quinoa andina y el lupino ruso por el imperio von Baer", en: **Biodiversidad en América Latina**, 13 de julio de 2011, www.biodiversidadla.org

Marion Bliss, Rosalie: "La iluminación del mercado afecta los nutrientes", en: **Cosecha Mensual**, enero 2012, Servicio Nacional de Información de Agricultura Sustentable de ATTRA, Estados Unidos.

www.terraamerica.info

www.brasilcooperativo.coop.br

www.unisolbrasil.org.br

Dirección Regional de ACI Américas:

Manuel Mariño

Textos:

Róger Chaves

Revisión filológica:

Natalia Acerenza & Virginia Pérez

Diagramación:

Lauren Naranjo

Envíe sus noticias, preguntas, comentarios a

aciambiente@aciamericas.coop



La Década de las Cooperativas:
escenarios y perspectivas

Guarujá - São Paulo • Brasil
06 al 11 de octubre de 2013

