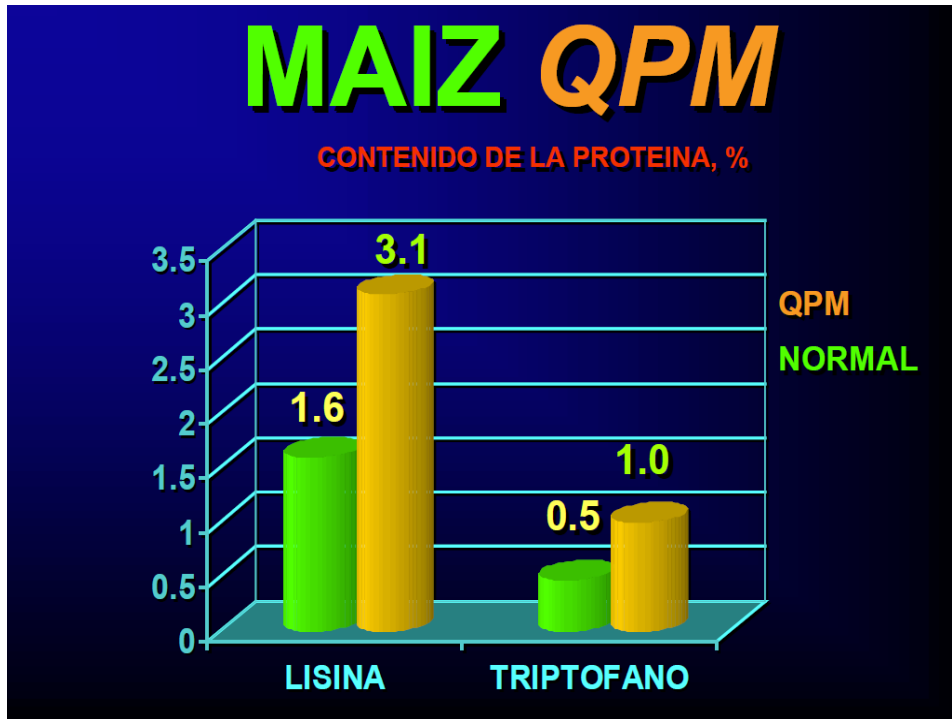


PUBLICADO HOY 2 DE FEBRERO DEL 2014 EN EL "HERALDO DE CHIAPAS"



EL MAIZ QPM FUE PREMIO INTERNACIONAL DE ALIMENTACION ONU 2001

SOBRE PRODUCCION ORGANICA
Y EL "LULO". OPCIONES INDIGENAS
Ing. Agr. Wilfrido Galdámez Toledo

UN CRIMINAL ABANDONO
CON NUESTRAS ETNIAS.

Nuestras etnias mexicanas de siempre han permanecido ignoradas. Por casi todos los gobiernos, excepto por intereses agrarios. A 100 años desde terminada la revolución mexicana, nadie les ha asignado ninguna atención para su necesidad primaria. La alimentación para con sus familias. Ellos normalmente habitan en las partes altas de la geografía nacional. Sus poblaciones se asientan a partir de los 2 msnm y hasta 4 mil o más. Sobreviven comiendo lo que pueda desarrollarse y pueda producir granos o frutos. El mejoramiento genético para mejores producciones es solo para las "tierras calientes", para los lomeríos, laderas y planicies abajo de los dos mil metros sobre el nivel del mar. Ellos, las etnias, para el gobierno, también para las miles de nuestras Universidades. Para los costosos centros de "investigación". Los millones de mexicanos que viven en las montañas, simplemente—no existen. Además no acostumbran gritar como los cabrones de "tierra caliente". La producción indígena no es rentable. Allà arriba nadie escucha sus amarguras. Tampoco a nadie interesa su eterno sufrimiento. Hace dos años un despistado camarógrafo de Televisa filmó lo que nadie podía creer. "Se estaban muriendo de hambre en la sierra Tarahumara. Ellos, continúan

conservando “sus usos y costumbres”, mezclados con un rencor acumulado generacionalmente. Probablemente de unos cuatrocientos años.

LAS POCAS OPCIONES.

Algunos agrónomos y profesionales de las ahora llamadas “ciencias de la tierra”, conocen perfectamente que la fisiología vegetal es afectada por las bajas temperaturas. Las plantas aletargan su desarrollo y mueren con las heladas cuando se “revientan” las acuosas paredes celulares. Algunas mutaciones naturales han permitido que algunos cultivos desarrollen y produzcan en corto tiempo. Allá en las altas montañas, el suelo es delgado y escasamente fértil. Bajo esta circunstancia nacen y se reproducen las familias étnicas. La tecnología agroalimentaria de los “estudiados” los ignoran. No los pelan. Salvo para fotografías muy mamonas.

DENTRO DE LO QUE SE RECOMIENDA.

Primero se encuentra el súper maíz Quality Proteine Maize (QPM), el maíz probado y demostrado hasta los 1850 msnm en las comunidades indígenas Tzetales y Tzotziles, del cual la Secretaría del Campo no quiere saber nada. Tal vez porque, esta semilla pertenece a la ONU/FAO y con patente gratuita del Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo. Y porque además la reproducción oficial solo la autoriza Sagarpa/Snics y con esto, se impide hacer negocios con los precios. Sin embargo el maíz QPM ha logrado salvar de la hambruna y desnutrición a millones de personas en el mundo. Es un maíz no transgénico y se adapta de 0 a casi 2 mil msnm. El INIFAP ya inicia las primeras pruebas de maíces criollos de alturas mayores a los 2,500 msnm cruzados con genes QPM para atender la alimentación de nuestros indígenas arrumbados en las montañas. (Dr. Bulmaro Coutiño Estrada, autor de los maíces de cruza QPM con Napalù, Olotòn y Comiteco Puljà). Cuando se disponga de semillas con las variedades demostradas, estos QPM dentro de 10 años, serán la invaluable opción. ¿Alguna vez lo entenderá el gobierno?. ¿Cuántas desnutriciones y muertes podríamos evitar?

DURANTE 5 MIL AÑOS ALIMENTAN A ETNIAS.

La “Quinoa” o *Chenopodium quinoa* es un superalimento que se cultiva desde los 2,500 msnm. Durante más de 5 mil años ha sido el sustento nutritivo de los indígenas andinos. Es un grano con el cual se hacen harinas, panes, atoles etc. Su contenido proteico es muy completo y su ciclo de desarrollo de la siembra a la cosecha es más corto que el maíz, por lo que se considera inmune a las heladas invernales. ¿Cómo llevarselos?. La Federación y el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Chiapas han solicitado a la FAO, al CIMMYT y a las Universidades Peruanas, materiales de semillas para sembrar en las inmediaciones del Zontehuitz y Bellavista. Por lo pronto algunos prominentes Chiapanecos de estas sierras se han ofrecido para conseguir pequeños predios de validación y demostración de la Quinoa para los indígenas chiapanecos. ¿Porque no con el Gobierno o Instituciones de investigación?----“mejor si no se

enteran”---comenta un colega agrónomo norteño---“en todo quieren hacer negocio e impiden la investigación directa en agroalimentación”---“no entienden ni madres de asuntos de gramíneas, alturas y fisiología vegetal”--- “es como hablar ante piedras”--- agrega un respetado biotecnólogo del Tec.

EL “LULO” OTRA OPCION PARA VALIDAR A ETNIAS.

Esta solanácea (igual familia que el tomate y la papa) es un cultivo natural y criollo de las montañas andinas del Perú, Ecuador y otros países sud americanos. Crece entre los 1,200 y 2,100 msnm. Sus temperaturas ideales se encuentran entre los 17 y 20 grados centígrados. El “lulo”, “naranjilla” o “nuquí” crece bajo sombra de bosques templados o a pleno sol y representa un invaluable aliado en proyectos de conservación ambiental productiva. ¿Cómo hacer para que les llegue a nuestras etnias, sin que participen retrógrados? Como organismos no gubernamentales los agrónomos colegiados de Chiapas han establecido contactos con Universidades Sud Americanas para obtener materiales vegetativos o semillas para iniciar las primeras pruebas de validación y demostración en parcelas de nuestras etnias Tzeltales, Tzotziles, Choles y otras.

LA AGRICULTURA ORGANICA Y EL ING. GAUDENCIO CRUZ

Este ingeniero agrónomo es de los escasos egresados y especialistas en maquinaria agrícola. Entusiasta promotor de la producción y consumo orgánico. Con muchos esfuerzos ha logrado establecer una buena cantidad de comestibles orgánicos Chiapanecos. En alguna ocasión, el año pasado, asistimos a su propiedad “La Ceiba” en Tuxtla Gutiérrez, para deleitarnos con desayunos “orgánicos totales”. Inolvidable menú a base de gallina y huevos de rancho. Café, chocolates, quesos, leches y cremas. Las frutas del postre tenían la correcta certificación de origen. (Gaudencio es de los escasos auténticos certificadores profesionales de orgánicos en Chiapas).

El Ing. Agr. Gaudencio Cruz Sarmiento, me ha enviado un documento “La Agricultura Orgánica en Chiapas”. Escrito por el mismo y donde da cuenta del origen y potencial de producción sana en el Chiapas. Su invaluable contenido es: Propósito y alcance del estudio 2.- Breve revisión histórica de la Agricultura Orgánica en Chiapas, 3.Situación actual de la Agricultura Orgánica en Chiapas. 4.-Principales retos que enfrenta la Agricultura Orgánica en Chiapas, 5.- Conclusiones y recomendaciones, 5.-Referencias de información.

Sobre temática alimentaria y platicando con el ex líder Cenecista, ex Diputado y ex Presidente Municipal, Prof. Germán Jiménez Gómez, sobre el legítimo reclamo de nuestros campesinos chiapanecos. Esto es. Comida segura e ingresos económicos para las familias empobrecidas----Respuesta de los agrónomos--- La mejor opción segura en estos tiempos, es la siembra de maíces QPM, para autoconsumo y producción de

cárnicos de traspatio. Estas semillas ya han demostrado científicamente en todo el mundo, que alimentándose la población rural con este maíz, se puede acabar con la desnutrición. Además es un excelente alimento y muy barato para la avicultura y porcicultura de traspatio y se inician ya las pruebas, de QPM molido, como sustituto del alimento balanceado para producción de Tilapias de agua dulce.

La doble calidad de proteína, del QPM, es reconocida y reproducida mundialmente por la ONU/FAO/CIMMYT. Así lo garantizan estos organismos. Por lo tanto-- “Prof. Germán, una hectárea de maíz QPM en temporal produce tres toneladas de maíces orgánicos y no transgénicos, suficientes como para que una familia promedio de cinco tenga comida todo el año y pueda maicear a 200 pollos y tres docenas de lechones”. Esto representa la base de una verdadera “Cruzada Nacional Contra el Hambre”. Es decir, le puntualizamos. Comida segura y mayores ingresos para la familia campesina al comerciar cárnicos y huevo fértil en traspatio. ¿Y porque no se realiza en Chiapas? Es la pregunta obligada. “Se ignora”, pero por lo pronto el Profesor Germán ya tiene dos bolsas para dos hectáreas de semillas QPM registradas ante Sagarpa/Snics. Semillas que le entregaron los agrónomos Chiapanecos, para su personal y experimentada verificación. galdameztoledo43@gmail.com