

## Ojo a lo alterado <sup>[1]</sup>

Enviado el 7 junio 2007 - 3:44pm

*Este artículo es reproducido por CienciaPR con permiso de la fuente original.*

### Calificación:



No

### Contribución de CienciaPR:



Por Aurora Rivera / [arivera@elnuevodia.com](mailto:arivera@elnuevodia.com) <sup>[2]</sup> [endi.com](http://endi.com) <sup>[3]</sup> El efecto de los alimentos genéticamente alterados a la salud es un misterio, a pesar de que por décadas los humanos los

han consumido sin siquiera saberlo cada vez que ingieren productos tan populares como el 'ketchup' o los 'corn flakes', entre muchos otros. Mientras sectores tan amplios como la Comunidad Europea y México toman con pinzas o hasta prohíben ciertas actividades "transgénicas" (por reservas en cuanto a su efecto a la salud o al ambiente), otros como Estados Unidos, Canadá y Argentina avalan su desarrollo y crean sistemas regulatorios como salvaguarda. Basta con mencionar que en 2004, el 40% de los cultivos de maíz en Estados Unidos era de maíz híbrido genéticamente alterado, y que en el 2000, ocurría lo mismo en el 60% de las cosechas de soja en ese país (Proyecto GEO-PIE, Cornell University. [www.geo-pie.cornell.edu](http://www.geo-pie.cornell.edu) [41]). Se estima que entre 70% y 60% de los productos alimentarios en los comercios estadounidenses contiene cantidades mínimas de ingredientes transgénicos, pero es casi imposible saber cuáles porque no están rotulados. La Administración de Fármacos y Alimentos (FDA) sólo exige colocar una advertencia cuando el alimento haya mostrado diferencias considerables en las cualidades nutricionales (como valor nutricional disminuido o toxicidad aumentada) o riesgos de reacciones no típicas del alimento original. Algunos ejemplos de 'rotulación' han sido 'high laurate canola' y 'high oleic soybean', lo que significa que los aceites provienen de semillas modificadas. La comunidad científica asegura que los transgénicos son seguros y que su efecto a la salud y el ambiente ha sido seguido tan de cerca como los procesos de producción. Sin embargo, a la hora de mencionar estudios específicos los datos son inciertos y se amparan en el argumento de que se han consumido por décadas y 'nada ha pasado'. Del otro lado de la moneda, los escépticos señalan con rapidez ejemplos que hacen tambalear la paz mental de cualquiera. "Hasta el momento no se ha encontrado que estos cultivos causen daño a la salud. Yo no te voy a decir que no pueda ocurrir porque en la vida ocurren tantas cosas... A ti te dan un medicamento para tu dolor de cabeza, pero puede ser que eventualmente te dañe el hígado", comenta la agrónomo Lucy Cruz, gerente de investigación de Monsanto Caribe, una de las principales industrias de biotecnología enfocada en agricultura a nivel mundial y posiblemente la principal en Puerto Rico. Sin embargo, Cruz insiste en que confía plenamente en lo que este sector comercial está haciendo puesto que su operación está rigurosamente regulada (en Puerto Rico por la FDA, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA), la Agencia de Protección Ambiental (EPA) y el Departamento de Agricultura local) y porque "hay científicos que por su cuenta realizan estudios y hacen sus análisis y hasta el momento no se ha encontrado nada que diga que estas plantas puedan afectar nuestra salud". "Yo las usaría", recalca la también presidenta de la Puerto Rico Seeds Research Association, organismo que agrupa a unas ocho compañías cuyos cultivos ocupan cerca de 3,000 acres en la Isla. "No creo que la gente deba sentir miedo de consumirlos o que están siendo engañados o algo así porque realmente hasta el momento no se ha encontrado ni que causen daños al ambiente ni al alimento que llega a tu mesa", alega Cruz. Algo similar plantea el doctor John Fernández Van Cleve, decano del Colegio de Ciencias Agrícolas en el Recinto de Mayagüez de la Universidad de Puerto Rico. "Entiendo que hay una serie de mitos que la gente no entiende (sobre el cultivo transgénico), y lo descarta inmediatamente... Hay gente que le coge miedo a esta tecnología", expresa. Comenta que "la investigación que se realiza a la par con estos desarrollos es tan intensa o más que la investigación que tiene que ver con el desarrollo de la variedad". Cuando se le preguntó qué estudios a largo plazo se realizan o han realizado al respecto, dijo: "Estoy casi seguro que los hay, pero no te puedo decir quién los esté realizando". Y sobre quién los realiza: "Ellos mismos, las compañías". Al comentario de que tal parece que han puesto a las cabras a velar las lechugas, Fernández Van Cleve hace la salvedad de que las compañías tienen que mostrar evidencia. "No tengo problema. Yo compro eso normalmente y ni me asusta ni me da

ningún tipo de duda porque me vaya a hacer efecto porque si llega a nuestro consumo yo estoy seguro de que está regulado”, insiste el decano. Fernández Van Cleve asegura que le preocupa más que en Puerto Rico se estén consumiendo frutos importados que, aunque pasan por un proceso de inspección visual, pudieran haber estado expuestos a manejos o sustancias peligrosas para la salud. Glorisel Negrón, quien por ser catedrática asociada de Servicio de Extensión Agrícola constantemente visita comunidades y escuelas para proveerles educación, explica que desde siempre se han consumido alimentos modificados genéticamente mediante la selección de los mejores frutos y las mejores semillas, así como de los llamados injertos. “Las técnicas no eran tan elaboradas como ahora. Hemos trabajado mucho con lo que llaman injertos. El propósito de los injertos y los alimentos transgénicos es mejorar la calidad de un producto (sabor, resistencia a plagas, etc.). Los injertos se hacen con un mismo producto (Ej. mango fibroso con no fibroso). La diferencia con los alimentos transgénicos es que estoy añadiendo genes de otro organismo distinto”, distingue. “Ahí viene la preocupación, porque esos genes pueden ser de bacterias y virus. Una cosa que preocupa mucho son las reacciones físicas que pueda tener una persona a esos genes que se le añadieron al producto. No hay forma de saber cómo voy a reaccionar a él. Hasta donde sé no hay estudios a largo plazo hechos, pero una de las cosas que he leído es la preocupación en la rama médica”, indica Negrón, quien cuenta con una maestría en salud ambiental. “Hay gente que dice que eso es una preocupación liviana, pero es cuestión de precaver. Los alimentos transgénicos vinieron para resolver problemas en África y países en desarrollo, por ejemplo se ha creado arroz con betacaroteno, pero realmente qué más pueda suceder no sabemos”, concluye. Su recomendación al público es informarse y leer las etiquetas. “Si tiene alguna duda es mejor que no los consuma. Los alimentos orgánicos son igualmente buenos y seguros”, exhorta. En lo que sí hay consenso es en que el modo más seguro de evitar ingerir alimentos o sustancias provenientes de alimentos genéticamente modificados es seleccionar productos orgánicos, de los cuales se pueden encontrar variedades rotuladas si reciben la certificación del USDA. “Una buena manera de mejorar su salud y sacar del cuerpo estos productos es simplemente evitar los alimentos procesados porque son altos en sodio, en preservativos. Además, casi todos los alimentos procesados tienen aditivos de maíz o soja (los dos granos de mayor producción transgénica)”, destaca el educador ambiental Camelo Ruiz, director del Proyecto de Bioseguridad de Puerto Rico y autor del libro Balada transgénica: Biotecnología, globalización y el choque de paradigmas. En Puerto Rico La Isla figura entre los territorios de Estados Unidos con mayor cantidad de pruebas de campo o “field test” para cultivos de plantas u organismos transgénicos. Según el Information Systems for Biotechnology de Virginia Tech, un proyecto conjunto entre la institución educativa y el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA), al 7 de mayo de 2007 había 1,625 Field Tests aprobados en Puerto Rico (superado sólo por otros dos estados) y 4,176 Field Test Sites (superado sólo por tres). Sin embargo, de acuerdo con la oficina de asuntos públicos y legislativos del Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS) del USDA, la cifra de permisos y notificaciones emitidas para Puerto Rico asciende a 207, distribuidas entre 11 empresas. En su mayoría los cultivos son de maíz y habichuela de soja, pero también hay de algodón, girasoles, sorgo, canola y arroz. Según confirmara a Por Dentro la agrónomo Lucy Cruz, gerente de investigación de Monsanto Caribe y presidenta de la Puerto Rico Seeds Research Association, en el país hay al menos 3,000 acres de tierra dedicados a estos cultivos, mayormente en Santa Isabel, Salinas, Juana Díaz, Sabana Grande, Lajas e Isabela. De esos 3,000 acres, 1,411 están arrendados a la Autoridad de Tierras, que además tramita la solicitud de arrendamiento de otras 290 cuerdas, según se informó. Alteraciones comunes Introducción de genes... .. resistentes a virus,

bacterias, insectos y otras plagas. ... resistentes a plaguicidas o herbicidas. ... relativos a cualidades nutricionales. ... de especies diferentes.

## Categorías (Recursos Educativos):

- [Texto Alternativo](#) [5]
- [Noticias CienciaPR](#) [6]
- [Biología](#) [7]
- [Salud](#) [8]
- [Biología \(superior\)](#) [9]
- [Ciencias Biológicas \(intermedia\)](#) [10]
- [Salud \(Intermedia\)](#) [11]
- [Salud \(Superior\)](#) [12]
- [Text/HTML](#) [13]
- [Externo](#) [14]
- [Español](#) [15]
- [MS. Growth, Development, Reproduction of Organisms](#) [16]
- [MS/HS. Human Impacts/Sustainability](#) [17]
- [6to-8vo- Taller 2/3 Montessori](#) [18]
- [9no-12mo- Taller 3/4 Montessori](#) [19]
- [Noticia](#) [20]
- [Educación formal](#) [21]
- [Educación no formal](#) [22]

---

**Source URL:** <https://www.cienciapr.org/es/external-news/ojo-lo-alterado?page=15>

### Links

[1] <https://www.cienciapr.org/es/external-news/ojo-lo-alterado> [2] <mailto:arivera@elnuevodia.com> [3] [http://www.endi.com/noticia/bienestar/vida\\_y\\_estilo/ojo\\_a\\_lo\\_alterado/223793](http://www.endi.com/noticia/bienestar/vida_y_estilo/ojo_a_lo_alterado/223793) [4] <http://www.geopie.cornell.edu> [5] <https://www.cienciapr.org/es/categories-educational-resources/texto-alternativo> [6] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/noticias-cienciapr> [7] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/biologia> [8] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/salud> [9] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/biologia-superior> [10] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/ciencias-biologicas-intermedia> [11] <https://www.cienciapr.org/es/categories-educational-resources/salud-intermedia> [12] <https://www.cienciapr.org/es/categories-educational-resources/salud-superior> [13] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/texthtml> [14] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/externo> [15] <https://www.cienciapr.org/es/categories-educational-resources/espanol> [16] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/ms-growth-development-reproduction-organisms> [17] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/mshs-human-impactssustainability> [18] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/6to-8vo-taller-23-montessori> [19] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/9no-12mo-taller-34-montessori> [20] <https://www.cienciapr.org/es/categories-educational-resources/noticia> [21] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/educacion-formal> [22] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/educacion-no-formal>