

LA BIODIVERSIDAD, EL MOTOR DE CONABIO POR 30 AÑOS

Escrito por: Wendy Pérez
03/02/2022

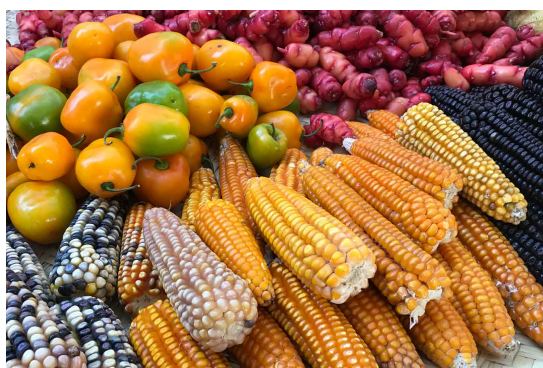
Esta institución impulsa múltiples estrategias en pro del uso y la conservación de especies y prácticas tradicionales fundamentales para la alimentación mexicana.



La próxima vez que comas un taco o te prepares una ensalada, piensa que esa tortilla podría estar elaborada a base de una de las 64 razas de maíz que crecen en territorio nacional, y que ese plato con hojas verdes puedes enriquecerlo con cualquiera de las 350 especies de quelites que brotan por los campos mexicanos.

Así de biodiverso es nuestro país, el cuarto a nivel mundial y perteneciente a una de las ocho naciones del planeta donde se concentra la mayor cantidad de riqueza de organismos vivos. Información que por 30 años ha socializado la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio), desde diversas trincheras.

Una que, sin duda, congrega múltiples áreas de estudio es el proyecto de “Agrobiodiversidad Mexicana” que informa y da conocimientos sobre elementos de la milpa como maíces, calabazas, chiles, quelites, frijoles, chayotes, tomates, amarantos, aguacates, nopales, agaves y cacao; fortalece proyectos comunitarios; impulsa políticas públicas y pone en valor a mercados de cadenas cortas, marcas colectivas.



RIQUEZA VIVA

Si no has explorado este compendio en línea, el biólogo Oswaldo Oliveros añade lo importante de comenzar con clarificar ¿qué es biodiversidad?: “Se refiere a la gran variabilidad de organismos vivos que habitan en el planeta. Y al

hablar de organismos vivos hay desde microscópicos, hasta lo más evidentes como insectos, plantas, mamíferos, hongos, animales marinos -medusas, diferentes esponjas o cetáceos-.

“Tenemos el caso del maíz. Si bien es una misma especie, presenta una gran variabilidad de formas, colores y resistencia a condiciones ambientales que está dada por la genética que hay dentro de él”.

Definición que, a voz de este experto en bioseguridad, recursos genéticos y agrobiodiversidad, hay que sumar a otro aspecto fundamental: el humano.

“Sin la interacción de las plantas con el ser humano, y la sinergia entre ambos nada de la vida como la entendemos hoy hubiera evolucionado. Sólo recordemos nuestras clases de historia, sabemos que veníamos de comunidades nómadas que se volvieron sedentarias a partir de que empezaron a domesticar plantas, dando origen a la agricultura. Y México lo vivió a través del maíz, la calabaza, el **frijol**... ¿qué hicieron los antiguos seres humanos que habitaban aquí? empezaron a recolectar plantas silvestres que vieron cómo comerlas, utilizarlas, sembrarlas, domesticarlas y mantenerlas”.

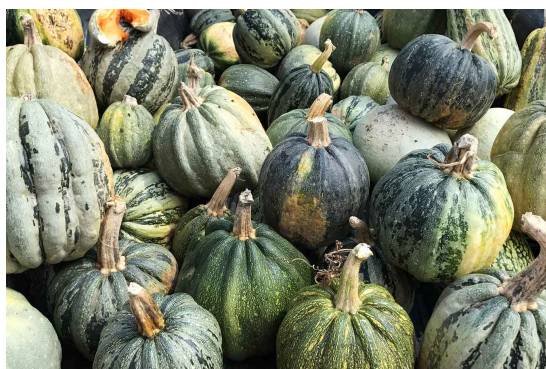
Aquí, dice, es indispensable resaltar la calabaza, la primera especie que se domesticó en nuestro país aproximadamente hace 10 mil años y que sigue presente. Lo que quiere decir es que nunca dejamos de cultivarla, adaptándola a condiciones ambientales, de consumo y energéticas.

Conabio también cuenta con múltiples materiales digitales para conocer y conservar la biodiversidad mexicana, los cuales comparte gratuitamente a través de herramientas como su página web.

“La página está hecha para pasar de lo general a lo particular, para que vayas desgranando tu búsqueda. Hay secciones que aclaran conceptos claves hasta las enfocadas a cada región del país. Se le sumó monitoreos de temas como manglares o de conservación que evidencian realidades alarmantes como número de incendios, entre otros.

“Tenemos, por ejemplo, una importantísima sección llamada ‘Ciencia Ciudadana’ que muestra los conocimientos que la misma gente posee y comparte trabajando día a día el campo, sus traspatios, huertos y jardines.

“La información es muy variada, pero siempre usamos videos, artículos y muchas herramientas interactivas, en especial en la sección de niños o para análisis de datos duros, necesarios para investigadores”, describe Mahelet Lozada Aranda, inmersa en la coordinación de recursos biológicos y en su divulgación por parte de Conabio.



“Es tremendo que se menosprecie al campesino mexicano argumentado que muchas veces no son productivos, cuando está demostrado que el 70 por ciento de los alimentos que se presentan y generan para el mundo son a partir de estos pequeños agricultores, los que tienen pocas extensiones de tierra y que siguen sembrando sus variedades nativas, como el maíz y la propia calabaza.

“Gracias a las **mujeres** y hombres del campo tenemos alimentos diversos, adaptados a diferentes condiciones ambientales, muchos sabores, formas y condiciones nutrimentales que permiten que los seres humanos estemos presentes”.

Así que pensar que la biodiversidad sólo está en bosques, selvas y mares o muy lejos de nosotros, es otro juicio que

erradicar.

“Todos los días estamos comiendo biodiversidad, como decía Oswaldo, comemos los maíces, las calabazas, los quelites, diversas frutas... entonces la biodiversidad está presente en cada instante de nuestra vida”, reflexiona Mahelet.

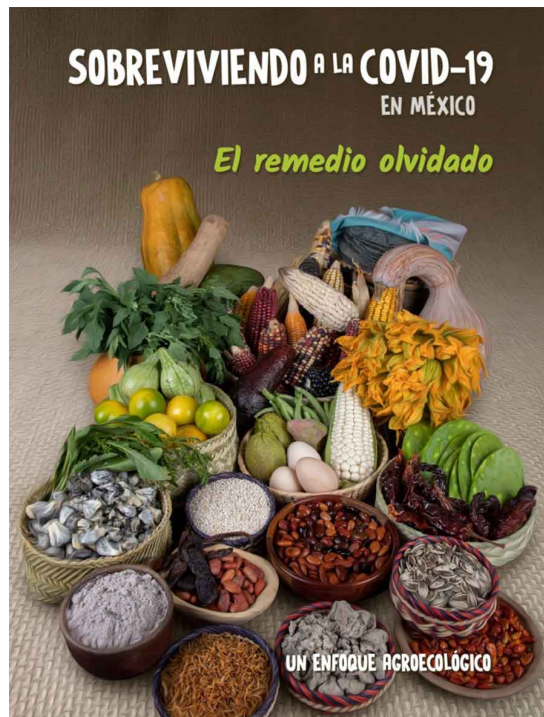


HACER PARA CRECER

Durante estos 30 años los esfuerzos han sido vastos, por mencionar algunos no hace mucho lanzaron la campaña 'La Triple S: Sabroso, Sano y Sustentable' que busca dinamizar productos que cumplen con esta triada, generados a baja escala, de manera loca, por las familias campesinas en México.

“Hemos tratado de dar esta valoración a la biodiversidad por medio del conocimiento, ¿qué se conoce? ¿qué sabemos de estos productos? y que el consumidor quiera comprarlos o que cuando los encuentre en sus mercados se atreva a probarlos”.

Complementariamente Oswaldo recuerda esfuerzos específicos como la publicación “Sobreviviendo al Covid 19, El Remedio Olvidado”. Una iniciativa (guía) que retoma una idea implementada en África por Alliance for Food Sovereignty in Africa (AFSA) en la que se expone la importancia de consumir alimentos nativos y propios, que en conjunto ayudan a tener un mejor sistema inmune. Se puede descargar gratuitamente este material [aquí](#).



[Descarga aquí](#)

Este 2022 se están terminando de grabar y editar varios videos que se lanzarán, siendo el de la [nixtamalización](#) el

primero. Técnica mesoamericana fundamental en la cocina de México que aporta [beneficios nutricionales](#) clave para nuestra dieta.

“Con estas acciones Conabio quiere que el bienestar repercuta en todo: biodiversidad, campesinos, consumidores, en todo”, concluye Mahelet.

Consulta su trabajo a través de su [página web](#) y ve más de sus contenidos a través de [Facebook](#) o [Twitter](#) donde siempre anuncian charlas, presentaciones de proyectos y materiales que constantemente están generando, muchos de ellos descargables, tal como el último [trabajo liderado por Ana Rosa Beltrán del Rio](#) y muchos más.

