

EN PORTADA

CÓMO GRANDES
MULTINACIONALES NOS
ROBAN LA SALUD Y SE
LUCRAN CON NUESTRAS
ENFERMEDADES



ASÍ NOS ENVENENA

LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Silencian los poderes públicos la toxicidad de algunos alimentos de consumo masivo? ¿Contiene nuestra comida aditivos que estimulan artificialmente el apetito creando una incontrolable adicción? ¿Sabemos qué efectos tiene la transgenia y la nanotecnología aplicada a la industria de la alimentación? ¿Por qué ante un riesgo potencial se vulnera sistemáticamente el principio de precaución? ¿Han perdido en las últimas décadas calidad nutritiva las materias primas como consecuencia del agotamiento de los terrenos y la voracidad de los métodos productivos? ¿Está planificado el patológico empobrecimiento de nuestra alimentación de cara a un mejor control del mercado y a la generación de pandemias que provoquen legiones de enfermos crónicos dependientes de fármacos «clave»?

DOLENCIAS Y ALIMENTACIÓN

Las respuestas a estas preguntas son como poco alarmantes, sobre todo teniendo en cuenta que los países desarrollados producen el doble de comida de la que necesita la población mundial para alimentarse, mientras cientos de miles de personas mueren de hambre cada año. Los emporios industriales del fármaco y el alimento parecen caras de una misma moneda, con tentáculos y ramificaciones indetectables que les permiten modelar de la forma más rentable a sus intereses lo que cultivamos, lo que comemos y cómo lo hacemos, e incluso las enfermedades que nos provoca nuestra insana alimentación, que luego tratamos de recuperar mediante fármacos, algunos de los cuales nos generan otras dolencias que, a su vez, hemos de paliar con nuevos fármacos.

Vivimos atrapados en un círculo vicioso del que resulta casi imposible escapar, donde la causa y la solución paliativa comparten origen. A las sustancias nocivas que contaminan lo que comemos, como metales

SOMOS VÍCTIMAS DE UN MUNDO DE CONTRADICCIONES EN EL QUE CONVIVEN DESGARRADORAS HAMBRUNAS CON INCONTROLABLES PANDEMIAS DE OBESIDAD; EN EL QUE LA ESCASEZ DE ALIMENTOS SE EXPLICA COMO CONSECUENCIA DE UN REPARTO PREMEDITADAMENTE DESIGUAL UN MUNDO DONDE LA ENFERMEDAD ES EL NEGOCIO MÁS RENTABLE Y UNA ALIMENTACIÓN ADULTERADA EL CAMINO ELEGIDO POR LAS ÉLITES PARA CONSOLIDARLO. MÁS ALLÁ DE TODA DUDA, LO QUE LLAMAMOS «MERCADO», CONCENTRADO EN POCAS MANOS, ESPECULA CON NUESTRA COMIDA Y SALUD, ALENTANDO PRÁCTICAS DAÑINAS PARA EL MEDIO AMBIENTE Y MORTALES PARA NOSOTROS, COMPRANDO LAS VOLUNTADES DE NUESTROS GOBERNANTES Y ENGAÑANDO DESCARADAMENTE MEDIANTE MILLONARIAS CAMPAÑAS DE DESINFORMACIÓN...

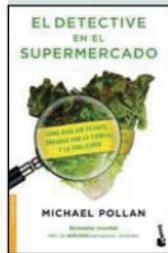
TEXTO JOSÉ GREGORIO GONZÁLEZ

EN PORTADA



Michael Pollan (arriba), autor de *El detective en el supermercado*, (abajo), denuncia la vinculación de ciertas dolencias con los alimentos.

pesados, pesticidas, fertilizantes o antibióticos, se suma la permanente desnaturalización y merma nutricional provocada por los procesos de refinado y transformación de los alimentos en su camino hasta nuestras mesas, contribuyendo a un lento pero eficiente deterioro crónico de nuestra salud. La mecánica es tan sibilina que enfermamos sin apenas darnos cuenta, y lo hacemos de patologías de las que generalmente tardaremos mucho tiempo en morir, ya que la industria del medicamento se encargará de mantenernos lo suficientemente sanos como para que podamos seguir malnutriéndonos mientras lo compensamos con nuestra medicación de mantenimiento. ¿Exageramos?



LA GRAN CONSPIRACIÓN

Una rápida consulta al *ranking* de los medicamentos más vendidos en los últimos años, independientemente del organismo o consultoría que elabore el listado, sitúa indefectiblemente a productos para el control o tratamiento de la diabetes, el colesterol, la obesidad, la hipertensión o trastornos cardiovasculares entre los que conforman el *top ten*. Hablamos, por si el lector no se ha percatado, de patologías directamente relacionadas con una alimentación desequilibrada, completamente descompensada desde el punto de vista nutricional, en la que predomina el consumo de alimentos precocinados y refinados, ricos en hidratos de carbono simples, grasas animales, aceites de pésima calidad vegetal, sal y todo tipo de azúcares encubiertos. Alimentos que, curiosamente, constituyen el grueso del negocio de la industria del ramo. Empecemos con un aperitivo. En 2015, de acuerdo con la consultora *IMS Health*, la insulina inyecta-

**LAS
VERDURAS
Y LAS FRUTAS
CONTIENEN
PRODUCTOS
MALOS PARA LA
SALUD**

ble *Lantus* ocupó el tercer lugar, y el anticolésterolémico *Crestol* el quinto, con un montante en ventas de ambos cercano a los 18.000 millones de euros. ¿Qué tal si ampliamos el rango? Entre los años 1997 y 2011, el *Lipitor* y sus diferentes marcas comerciales ofrecidas contra el colesterol generaron 100.000 millones de dólares de beneficios. Se convirtió en el medicamento más vendido del mundo hasta su conversión en genérico en 2012.

Muchos lectores pueden pensar que cuando se liberan las patentes de un medicamento para que puedan producirlo otras farmacéuticas su margen de beneficios se reduce considerablemente. Pues no. Por ejemplo, en la lista de genéricos más vendidos en 2015 en España, tres anticolésterolémicos estaban entre los cinco más vendidos.

Otros medicamentos que siempre están entre los más dispensados y rentables son los dedicados al tratamiento de tumores, muchos de los cuales están directamente asociados a pautas alimentarias nocivas. Y así año tras año, sin contar el gigantesco mercado de la cosmética y el bienestar, donde el sobrepeso y la obesidad suelen generar el grueso de su clientela. ¿No es acaso sospechoso, o al menos una invitación a la reflexión crítica, que las multinacionales de la alimentación promuevan dietas carenciales y patológicas, y que la industria farmacéutica sustente sus beneficios en el tratamiento paliativo—que no sanador—de las enfermedades y trastornos ocasionadas en su mayor parte precisamente por este tipo de alimentación? Dicho de otra manera: una alimentación saludable, equilibrada, rica en productos frescos de origen vegetal, de temporada





La diabetes y las cardiopatías, dos de las principales causas de muerte en Occidente, están relacionadas con la alimentación.



y sostenibles desde el punto de vista medioambiental es el peor de los escenarios para las grandes industrias de la alimentación, el fármaco y los agroquímicos.

El periodista especializado en nutrición e industria alimentaria Michael Pollan lo resume de manera muy acertada en su libro *El detective en el supermercado* (Temas de Hoy, 2010), cuando escribe —refiriéndose a EE UU y a la tendencia que se está imponiendo en Europa— que «cuatro de las diez primeras causas de mortalidad hoy en día son enfermedades crónicas cuya conexión con la dieta está comprobada: cardiopatía coronaria, diabetes, infarto y cáncer». Pollan, lejos de desalentarnos, nos invita a volver al modelo de alimentación de nuestros abuelos, apostando por lo vegetal y acuñando acertadas sentencias que hoy son asumidas casi como mandamientos por aquellos que quieren consumir de forma

sana, responsable y sostenible:

1. No comas nada que tu bisabuela no reconociera como comida.
2. Evita los productos alimenticios que exhiban afirmaciones de propiedades saludables.
3. Sal del supermercado lo antes posible.
5. Evita los productos que contengan más de cinco ingredientes desconocidos o impronunciables.

VENENOS EN LA DESPENSA

Con cierta frecuencia, la prensa generalista nos alerta acerca de ciertas sustancias tóxicas que invaden nuestras despensas, apoyándose en estudios más o menos independientes que logran sortear las censuras y los potentes muros de contención con los que se protegen las multinacionales. Sin embargo, indefectiblemente, tras dichas voces de alarma se activa una abrumadora



¿PODEMOS HACER ALGO?

Ante la contaminación de los alimentos por metales, aditivos, herbicidas, pesticidas, ingredientes manipulados genéticamente, antibióticos, bacterias resistentes... ¿Hay algo que podamos hacer? La respuesta es sí. El gran problema de los alimentos tiene que ver con su calidad nutricional, porque contienen excesivos hidratos de carbono refinados en forma de harinas y azúcares ocultos, abundantes grasas animales o grasas trans surgidas de la hidrogenización de aceites vegetales, así como ausencia de vitaminas, minerales y fibras. Todo ello es habitual en los productos procesados y se agrava cuando su ingesta se sitúa muy por encima de las necesidades calóricas diarias. Entidades como la Organización Mundial de la Salud vienen alertando sobre este asunto con llamamientos a la reducción en el consumo de azúcares o, más recientemente, de carnes procesadas, derivados y embutidos, a los que señalan desde 2015 como causa potencial de diversos tipos de cáncer. Sin embargo, el modo de vida que llevamos y el bombardeo constante y sin paliativos de la industria de la alimentación para que nos alimentemos con comida rápida y preparada es casi insalvable, auxiliada por una química adictiva, el neuromarketing y la publicidad. Ello nos hace percibir equivocadamente que lo que compramos preparado nos ayuda a vivir mejor, nos ahorra tiempo y es más sano por haber sido enriquecido con vitaminas, fibras o algún ácido graso cardioprotector. La clave está en volver a consumir productos frescos y de temporada, preparados por nosotros mediante métodos de cocción que no impliquen grandes temperaturas y, en lo posible, procedentes de cultivos y granjas ecológicas para sortear la mayor parte de los peligrosos aditivos, los agrotóxicos y los organismos genéticamente modificados.



EN PORTADA

maquinaria de propaganda pública e institucional que busca desmentir las evidencias, sofocando las alarmas y reconduciendo a la opinión pública a su rentable clima de normalidad consumista. El mensaje emitido suele hacer uso de los mismos tópicos: los muestreos no son alarmantes, la industria hace un gran esfuerzo por reducir la presencia de tóxicos, los niveles no son preocupantes y se encuentran dentro de los márgenes de seguridad, y similares. A veces, empleando esta clase de argumentos ni siquiera se molestan en defender la inocuidad o seguridad de los alimentos, sino que se centran en culpabilizar al propio consumidor, quien tiene en su mano no alcanzar niveles tóxicos, siempre que ¡siga una dieta variada! Una variedad que el propio sistema boicotea permanentemente. Esto tampoco debería escandalizarnos, puesto que el dinero lo puede todo y las puertas giratorias, que tanto nos han ruborizado en estos años de crisis en el mundo de la economía, la industria o las telecomunicacio-



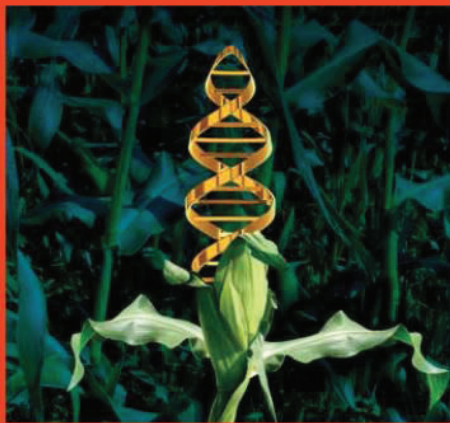
El arroz presenta concentraciones de arsénico inorgánico que no son beneficiosas para la salud.

nes, también existen en el ámbito de la alimentación y la salud.

Sea como fuere, esas alarmas alimentarias se han activado, por ejemplo, ante las altas concentraciones de arsénico inorgánico que presenta el arroz, tanto el grano que cocinamos en nuestros hogares como el arroz que se incorpora a infinidad de alimentos preparados, especialmente infantiles. En este caso no nos enfrentamos a un aditivo, sino ante una sustancia que se encuentra en los suelos donde se cultiva el cereal. Desde hace años se regula su presencia en el



WIKILEAKS Y LAS PUERTAS GIRATORIAS



Diversas organizaciones internacionales han denunciado la existencia de conflictos de intereses y puertas giratorias que facilitan que la industria cuente con legislaciones flexibles y con las bendiciones de las instituciones. Los autores de *Alimentación Sana*, Morales y González, citando a Marie-Monique Robin, explican que «en la Comunidad Europea el 90% del comité encargado de aconsejar sobre la seguridad de los alimentos tiene contactos con empresas de biotecnología.

Anota el caso de Suzy Renckens, quien fuera directora de la Unidad de Organismos Genéticamente Modificados de la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) de 2003 a 2008, y que cuando dejó el cargo en 2008 fichó como *lobbista* de *Syngenta*, el gigante suizo de los transgénicos».

A estas empresas se las acusa de haber gastado desde 1990 más de 4.000 millones de dólares en las campañas electorales en EE UU, colocando a empleados y asesores en puestos directivos en la FDA, la agencia gubernamental que regula los alimentos, los medicamentos, los productos biológicos, etc. En España las cosas son similares, tal y como revelaron diversos cables de *WikiLeaks* en 2010. En ellos descubrimos cómo el Gobierno de España pedía al estadounidense, a través de su embajada, que presionara en la Unión Europea para facilitar el camino de los transgénicos, en especial del maíz transgénico MON810. Y efectivamente así lo hicieron en 2008 y 2009. La conclusión es evidente: las puertas giratorias no sólo existen en el sector financiero y energético, sino también en el de la alimentación

agua que consumimos, pero en lo que respecta a los alimentos existe un vacío legal que ha sido la puerta de entrada a una sustancia que, por efecto acumulativo, está vinculada a varios tipos de cáncer. Con el mercurio del pescado sucede algo parecido a largo plazo. Es altamente tóxico y está en el origen de malformaciones fetales y vinculado a diversas patologías tan en alza como la depresión, pero a diferencia del arsénico inorgánico, su presencia en los océanos es consecuencia de la acción humana y de vertidos incontrolados y sostenidos en el tiempo, procedentes de la actividad industrial y minera.

EL OSCURO PAPEL DE LOS GOBIERNOS

Sin duda, los mayores esfuerzos desplegados en las últimas décadas por la industria han ido encaminados a defender la inocuidad de pesticidas y herbicidas presentes en un buen número de alimentos. Tras su producción se encuentran un puñado de poderosas multinacionales, que no es extraño que también cuenten con filiales en



el mercado de la producción de semillas o en el de la biotecnología, que centra su trabajo en la impredecible modificación genética de organismos. Poderosas multinacionales controlan más de la mitad del mercado mundial de agrotóxicos.

En el caso concreto de los plaguicidas nos enfrentamos al cuento de nunca acabar. Su uso se ha convertido en masivo en la agricultura intensiva, donde los insectos y malas hierbas generan resistencias que conducen a un empleo más frecuente y en mayores concentraciones de tales tóxicos. Obviamente terminan dejando residuos en lo que comemos, pero tanto la industria como los organismos oficiales encargados de la seguridad alimentaria suelen coincidir en señalar que los niveles no son preocupantes, que se encuentran dentro de los márgenes de seguridad, etc. . .

Autores como Albert Ronald Morales y Jeanette Jaime González pertenecen al creciente número de expertos que nos alertan sobre la falacia que supone fiarnos ciegamente de los posicionamientos oficiales. Dichos autores

“ Los residuos de plaguicidas, herbicidas y fungicidas acaban en nuestro estómago ”



Alimentación sana vs. transgénicos alerta sobre los pesticidas que nos comemos.

nos presentan un escenario poco halagüeño en su libro *Alimentación sana vs transgénicos, aditivos y nanotecnología* (Obelisco, 2016) cuando señalan que «hoy en día encontramos en las frutas y hortalizas residuos de plaguicidas, herbicidas y fungicidas con un nivel superior a los límites máximos permitidos, y que el 16% de los alimentos contienen más de uno de estos productos. Además, hay ciertas combinaciones de nitratos, plaguicidas y sustancias químicas que pueden formar nitrosaciones incluso cancerígenas. En el mercado se encuentran más de 100.000 sustancias químicas sintéticas en todo el mundo y cada año aparecen 1.000 nuevas que se agregan a los alimentos».

Los argumentos de inocuidad – usados históricamente también con los peligrosos DDT, el agente naranja y el PBC– son válidos hasta que dejan de serlo tras largos procesos judiciales. Uno de los más sonados y emblemáticos fue el juicio de las Madres de Ituzaingó, en la ciudad argentina de Córdoba, un caso que se prolongó por más de una década y que tuvo a los campos de cultivo de soja transgénica que perimetran el barrio de Ituzaingó como escenario, y a las fumigaciones con endosulfán y glifosato como protagonistas. 200 de los 5.000 habitantes del pueblo padecían cáncer, lo que a efectos prácticos suponía que en cada familia había un enfermo, la mayoría de ellos niños, en los que también se daba una incidencia muy elevada de malformaciones. Los tribunales fallaron en contra de la industria en diciembre de 2008, alejando las fumigaciones.

A esa contaminación de raíz que sufre la materia prima en origen se ha de sumar aquella a la que de manera intencionada son sometidos los alimentos durante su procesamiento, transformación, envasado,

EN PORTADA



Los productos

cárnicos contienen hormonas y antibióticos que a la larga pueden generar determinadas enfermedades.

transporte, etc., añadiendo aditivos con la finalidad básica de impedir su deterioro; facilitar su procesado; mejorar su aspecto o bien potenciar sus cualidades organolépticas como el sabor, olor, color, textura, etc. Más allá de esos usos, sobre estas sustancias pesa además la sospecha de generar adicción en unos casos y graves problemas de salud en otros, como ocurre con el azúcar, que distorsiona sabores, añade peso al producto de forma muy barata y encima crea adicción. **El consumo excesivo de azúcar es la causa principal de la pandemia de sobrepeso que afecta al planeta y que alcanza niveles escandalosos en la población infantil; un sobrepeso que deviene en obesidad, diabetes, problemas cardiovasculares, diversos tipos de cáncer, etc.** A pesar de ello, las legislaciones gubernamentales no son contundentes en la limitación de su consumo o en etiquetados con información más detallada y transparente, como consecuencia de las presiones ejercidas por la potente e influyente industria azucarera.

ADITIVOS: UN NEGOCIO MULTIMILLONARIO

Los aditivos son otro peligro, siempre bajo sospecha y atrincherados en el cómodo anonimato que les proporciona su codificación en letras y números, una familia a la que pertenecen los colorantes, edulcorantes, estabilizantes, conservantes, potenciadores de sabor, gelificantes, espesantes, espumantes, sales añadidas, humectantes, gases, etc. Estas sustancias por sí solas suponen un volumen de negocio anual de unos 25.000 millones de dólares, estimándose que nueve de cada diez alimentos que consumimos los llevan. Es evidente que si nuestra alimentación fuese variada, saludable y centrada en



La obesidad es un problema en Occidente, mientras que millones de personas mueren de hambre todos los años.



alimentos frescos y de temporada, la inmensa mayoría de estos aditivos no nos tendrían que preocupar lo más mínimo. Pero la realidad es que no es así, más bien al contrario. Morales y González describen en su obra antes citada la inmensa mayoría de los aditivos autorizados, los alimentos a los que se añaden y los riesgos que se les atribuyen por su consumo directo en un producto o por la combinación de varios. «Productos de repostería y pastelería, platos precocinados, aperitivos, bebidas alcohólicas, salsas industriales, polvos para postres instantáneos, condimentos, potajes, sopas envasadas, helados y siropes» son señalados en su libro como los más ricos en aditivos.

UNA LISTA MORTAL

Estos autores, haciendo uso de la bibliografía científica existente, no dudan en alertar al lector acerca de los problemas que genera el consumo de decenas de aditivos vinculados a infinidad de trastornos, desde cáncer a hipertensión pasando por alergias, problemas cognitivos, asma, deficiencias inmunológicas, alteraciones hormonales y metabólicas, dolores de cabeza, trastornos renales, estomacales y hepáticos, etc. La inmensa mayoría siguen usándose en la industria alimenticia al amparo de otro argumento falaz: que no existe suficiente evidencia de su peligro para la salud. A modo de ejemplo destacan los siguientes:

–Ciclamarato sódico E952, un edulcorante muy potente y barato, vinculado en animales al desarrollo de tumores y atrofia muscular, y en humanos a alergias y problemas de tiroides. Se usa en productos como bollería baja en calorías. Está prohibido en diferentes países y autorizado en España, Portugal, Italia y varios países de Latinoamérica.

– Colorante rojo nº 2. Autorizado su uso en la Unión Europea y asociado al desarrollo de cáncer.

– Monoestearato de polioxietileno E435. Se usa como emulsionante y se relaciona con problemas estomacales. En España se autoriza su uso en confitería, repostería y galletas.

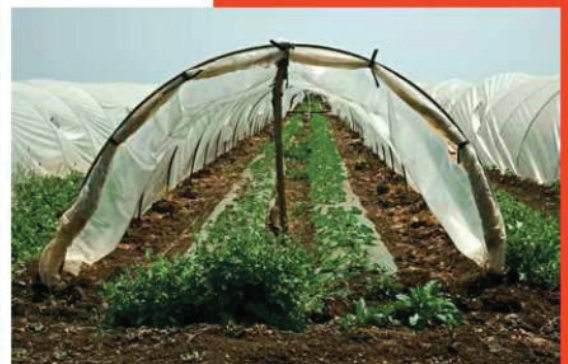
– Colorantes. La mayoría producen efectos nocivos sobre la salud, vinculándose al desarrollo de diversos tipos de cáncer o a problemas de atención e hiperactividad, especialmente en niños, sus principales consumidores. Morales y González puntualizan que los tres más usados, el rojo 40, amarillo 5 y amarillo 6, provocan alergias, hiperactividad y afecciones en los suprarrenales respectivamente, y presentan contaminación de agentes cancerígenos. A pesar de ello están autorizados. Y no son los únicos. Los E102, E104, E110, E122, E124 y E129 pueden ser usados en la Unión Europea siempre y cuando aparezca en el etiquetado la siguiente advertencia: «Puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños».

Ninguno

de nosotros se para a leer los ingredientes de los productos que compramos, a pesar de que es una práctica muy recomendable.

NOS ALIMENTAMOS CON PETRÓLEO

La concentración de la producción agrícola en las últimas décadas en unos pocos cultivos, sacrificando con ello la agrobiodiversidad que nos acompaña durante milenios, centrada en productos como el trigo, el arroz, la soja, el maíz y el azúcar por citar los más potentes, ha conducido a un claro empobrecimiento de nuestra dieta. Para hacer más rentable estos cultivos y aumentar la producción, se acude a la indomable manipulación genética y al uso constante de fertilizantes químicos y plaguicidas, con un sistema productivo intensivo que saliniza, seca y erosiona los suelos; maquinaria pesada que elimina trabajadores y una dependencia asombrosa del petróleo en toda la cadena. Así lo denuncia Vivas Esteve en su indomable *El negocio de la comida*. Petróleo para alimentar la maquinaria de cultivo; petróleo para llevar el agua a las zonas de cultivo; petróleo para extraer las sustancias con las que elaboran fertilizantes y pesticidas; petróleo para hacer funcionar las plantas de procesado; petróleo para toda la cadena de distribución y comercialización; petróleo para generar el plástico necesario para las inmensas extensiones de invernaderos; petróleo para el plástico de los envases... Gran parte de lo que nos llevamos a la boca lleva la huella del petróleo, no sólo en el desgaste medioambiental y la contaminación a escala general, sino en el propio alimento individual. En cuanto a las condiciones laborales de quienes trabajan en el sector en países empobrecidos, mejor no hablar y dejarlo para otro momento. Lo dicho, una hidra de muchas cabezas...





LA TERRIBLE VERDAD

La ambigüedad y las contradicciones entre las legislaciones vigentes sobre aditivos en diferentes países dificultan notablemente la toma de decisiones en los consumidores. El propio Gobierno de EE UU, en su portal *online* oficial de información sobre salud –*Medline-plus*– reconoce efectos secundarios con productos como antioxidantes, edulcorantes artificiales, ácido benzoico, lecitina, etc. La mejor opción para evitar esta clase de efectos nocivos consiste en llevar, en la medida de las posibilidades de cada uno, una alimentación sana basada en productos naturales y de temporada. Es cierto que nuestro modo de vida puede hacer complicado lograr este objetivo, pero hoy en día existe una industria ecológica en alza. En prácticamente todas las ciudades podemos encontrar restaurantes vegetarianos y supermercados de artículos ecológicos, donde incluso es posible encontrar productos cárnicos exentos de antibióticos y que garantizan un trato digno a los animales. A causa del auge de la «industria eco» se han desatado campañas contra esta clase de productos, que muchos sospechamos están empujadas por multinacionales de la alimentación, que ven con estupor como cada vez más millones de personas se decantan por un modo de vida y una alimentación sana, a pesar de que ello les genere un mayor gasto de tiempo y dinero.



“ **Potenciadores del sabor y del olfato están presentes en infinidad de alimentos** ”

Paradójico, sin duda. ¿Esperan así contribuir a eliminar los siete millones de kilos de colorantes que se usan anualmente en la industria de la comida basura, repostería refinada y confitería?

El desamparo al que estamos sometidos es de tal calibre que la industria incorpora a los alimentos sustancias químicas que estimulan artificialmente el apetito, es decir, que falsean las señales en nuestro organismo para hacernos comer. Hablamos de potenciadores de sabor que a nivel gustativo y olfativo estimulan el unami –el llamado quinto sabor junto al dulce, salado, amargo y ácido–, que en su forma natural de glutamato se encuentra en la naturaleza realizando el sabor agradable de muchos alimentos. La industria ha sintetizado numerosas variedades que generan adicción a la comida y que son capaces de estimular la generación de serotonina muy por encima del unami natural, con los placenteros efectos que conlleva la liberación de ese neurotransmisor en nuestro torrente sanguíneo. Un



buen número de autores señalan al nitrito de sodio, al diacetilo, a la cafeína y a la acrilamida como los cuatro aditivos que convierten de forma más eficiente a un alimento en adictivo. Sustancias sobre las que además recaen sospechas de provocar patologías diversas.

TRANSGÉNICOS Y POLÍTICOS

La ecuación de toxicidad alimenticia no estaría completa sin los alimentos modificados genéticamente por el hombre. Es posible que la transgénica sea el más virulento de los campos de batalla en el que se batan en duelo los activistas sociales y ambientales contra las grandes industrias de la alimentación, la agricultura y la biotecnología. Sin duda, es el terreno frente al que el consumidor se encuentra más desprotegido, tanto por la falta de información en los etiquetados como por la ausencia de una legislación unificada a nivel mundial. Podemos estar comiendo alimentos que contienen transgénicos sin saberlo. Las grandes

Los alimentos transgénicos han generado una enorme polémica entre las grandes empresas productoras y grupos ecologistas.



empresas biotecnológicas —y los gobiernos que las protegen— justifican la modificación genética de las semillas en varias aseveraciones que se han revelado como falsas. Por un lado se argumenta que los cultivos transgénicos permitirán producir más alimentos y con ellos abastecer sobradamente a la población mundial, afirmación del todo falsa ya que el hambre en el mundo es un problema de distribución y acceso, de voluntad política y humanitaria, no de escasez de recursos. Por otro lado se asegura que las semillas modificadas genéticamente son más económicas y rentables, al resistir a plagas, herbicidas, sequías, una mayor salinidad, etc. La experiencia ha demostrado que el uso de agrotóxicos en cultivos transgénicos no sólo no ha disminuido sino que ahora es más agresivo que nunca.

La manipulación genética combina genes de los reinos vegetal y animal, generando «productos» que jamás se habrían combinado en la naturaleza. Se busca mejorar sus cualidades organolépticas y nutritivas, pero es imposible saber

qué consecuencias puede tener a medio y largo plazo sobre nuestra salud. Además, se trata de un proceso absolutamente incontrolable, porque en numerosas ocasiones se ha detectado contaminación de plantas transgénicas en suelos, aguas subterráneas y en cultivos convencionales. Por otro lado, contribuyen a la pérdida de biodiversidad, «mérito» que ciertas empresas se han ganado a pulso, controlando el 90% del mercado de semillas transgénicas y desarrollando por todo el mundo una agresiva e inmoral política de control de las semillas tradicionales para favorecer sus intereses artificiales. Un creciente número de autores sostiene, además, que los alimentos transgénicos contienen menos nutrientes, son más difíciles de asimilar y causan un creciente número de alergias, trastornos digestivos y enfermedades autoinmunes, por no citar la toxicidad asociada al uso de pesticidas especialmente diseñados para este tipo de cultivos.

A pesar del principio de precaución que debe primar ante el



El biólogo

Thierry Vrain (arriba) denuncia las prácticas muy poco éticas de las grandes empresas de biotecnología.

desconocimiento de los riesgos, la industria hace y deshace muchas veces con la complicidad de los poderes públicos. Al respecto se muestra muy explícito el canadiense Thierry Vrain, reputado biólogo y experto en genética, además de antiguo alto cargo del Ministerio de Agricultura de Canadá, donde trabajó en la seguridad de los cultivos transgénicos. Vrain afirmó: «Las empresas de biotecnología compran tribunales, gobiernos, parlamentarios, es decir, políticos en general, e invierten lo que sea necesario para acallar los estudios que no sigan sus lineamientos, que no confirmen su línea corporativa o que cuestionen su seguridad». El maíz, el arroz, la soja, el trigo, los tomates y las patatas acaparan la mayor parte de los cultivos transgénicos, productos que junto a los lácteos y la carne constituyen la esencia de la alimentación actual por su consumo puro o bien como parte de otros alimentos elaborados. Lamentablemente España está a la cabeza de toda Europa en culti-

EN PORTADA

vos transgénicos. Lo que en otros países se prohíbe, aquí se alienta desde las instituciones públicas.

Una de las mayores sorpresas con la que cualquier profano se puede tropezar cuando comienza a rasgar la apetecible y colorista superficie de la industria alimenticia es descubrir que los alimentos, las semillas y las producciones y superficies destinadas a la explotación agrícola y ganadera se convirtieron en el refugio de los especuladores financieros tras la «caída» del sistema en 2008.

La crisis financiera y económica que nos ha hecho retroceder de forma difícilmente recuperable en derechos y conquistas sociales, que ha secuestrado nuestra soberanía despojando de sus casas y trabajos a millones de personas en todo el mundo, lejos de generar cambios en las inmorales conductas especulativas que la generaron, auspiciaron una rápida adaptación de las élites, que encontraron en los alimentos y su generación una nueva y segura mercancía con la que seguir enriqueciéndose a costa del común de los mortales.

ESPECULANDO CON EL HAMBRE

Invertir a futuro, es decir, fijar los precios de las materias primas agrícolas con años de antelación, manejando para ello información privilegiada o formando parte de poderosos entramados capaces de influir en legislaciones nacionales e internacionales es —tras el declive de los tóxicos financieros, el ladrillo y el petróleo— el negocio más seguro y redondo en el que invertir de forma rentable, ya que a fin de cuentas todos necesitamos comer. Un puñado de multinacionales y lobbies compran o arrendan terrenos soberanos en países principalmente africanos, aunque también asiáticos y sudamericanos, acaparando y controlando la producción. Esa desalmada realidad especulativa que ahonda en la lastrante pobreza de muchas naciones, convertidas en este nuevo escenario de colonialismo financiero en fincas y graneros de los ricos, es tan sólo una de las dantescas caras que muestra un futuro que cada vez es más presente.

Un escenario similar podríamos trazar respecto a la ganadería industrial, productora de carnes



Las grandes multinacionales pretenden influir en gobiernos y organismos internacionales para que no sepamos que consumimos transgénicos.

y lácteos muy por encima del consumo, demandante incansable de terrenos y recursos y culpable además de casi un 20% de las emisiones de gases de efecto invernadero. La ganadería también hace uso de pastos modificados genéticamente, así como de hormonas de crecimiento genéticamente modificadas que multiplican la producción de leche. Como apunta Pollan en su *best seller*, «es sabido que la producción industrial de carne es brutal con los animales y tiene una manera poco





económica de usar recursos como el agua, el grano, así como antibióticos; esta industria es también una de las que más contribuyen a la contaminación del agua y del aire. En un informe de 2006 hecho público por Naciones Unidas se afirmaba que la ganadería mundial generaba más gases de efecto invernadero que toda la industria del transporte». Sólo en China se utilizan 100.000 toneladas de antibióticos al año para tratar

al ganado, lo que deviene en contaminación y en la aparición de bacterias resistentes, algo a lo que tampoco es ajena la acuicultura intensiva, donde la adulteración sigue el mismo esquema.

UN MUNDO DE FAMÉLICOS Y OBESOS

En el mundo se produce casi el doble de comida de la que necesitamos para abastecer a los más de 7.000 millones de personas que vivimos en él, lo que no impide que millones mueran de hambre cada año mientras sólo en la Unión Europea en ese margen de tiempo

se tiran 89 millones de toneladas de comida en buen estado. Tal como apunta la periodista e investigadora Esther Vivas Esteve, especializada en movimientos sociales y políticas agrícolas y alimentarias, «mientras millones de personas en el mundo no tienen qué comer, otros comen demasiado y mal. La obesidad y el hambre son dos caras de la misma moneda. La de un sistema alimentario que no funciona y condena a millones de individuos a la malnutrición. Vivimos, en definitiva, en un mundo de obesos y famélicos. Las cifras lo dejan claro: 870 millones de personas en el planeta pasan hambre, mientras 500 millones tienen problemas de obesidad. Aunque el hambre severa y la obesidad son tan sólo la punta del iceberg: 2.000 millones de individuos en el mundo padecen deficiencia de micronutrientes (hierro, vitamina A, yodo...) y 1.400 millones viven con sobrepeso (FAO, 2013ª)».

Acertadamente, Esteve concluye en su revelador libro *El negocio de la comida* (Icaria 2014) que «el problema de la alimentación no consiste únicamente en si podemos comer o no, sino en qué ingerimos, de qué calidad y procedencia y cómo ha sido elaborado. No se trata sólo de comer, sino de comer bien». ■

“ **La ganadería hace uso de hormonas del crecimiento modificadas genéticamente para aumentar la producción de leche** ”

