



Suscríbete Login

15 de julio de 2024

87° nubes dispersas

Opinión » [Desde la diáspora](#) | Editorial Columnas

+ Suscriptores

El Nuevo Día, 13 de julio 2024.

Desde la Diáspora.

Si somos lo que comemos ¿qué seremos con el cambio climático?

Yo crecí en los 80, queriendo comer papitas, 'chitos', y otras bolsitas de comida chatarra mientras mi mamá trataba de empujarme un plato de arroz con habichuelas. Hoy día como científica, estudio por qué comemos lo que comemos, y cómo eso afecta nuestra salud. El pugilato de aquellos tiempos continúa hoy, intensificado por el cambio climático. La [NASA](#) proyecta una reducción significativa en el rendimiento y la calidad de cultivos esenciales para nuestra dieta, como el arroz, en tan solo 10 años a consecuencia del cambio climático. Entonces yo me pregunto, si no hay arroz, ¿comeremos 'chitos'? ¿Qué impacto tendrá eso en nuestra salud? Y cuando el clima acabe con los cultivos de arroz y maíz para hacer los 'chitos', ¿qué comeremos y quiénes seremos en Puerto Rico?

El calentamiento global lo estamos sintiendo todos los días. El cambio climático está arrasando con los cultivos, quemando la piel de las frutas y los vegetales, promoviendo el crecimiento excesivo de malezas y plagas, secando o inundando cosechas. Hoy día, vemos las repercusiones en el supermercado. A pesar de una economía supuestamente sólida y la desaceleración de la inflación, el año pasado los precios de los alimentos aumentaron un 5.8%, y este año se proyecta otro aumento del 2.9%. Incluso las calorías baratas de las cadenas de comida rápida se han vuelto prohibitivamente caras. (¿Quizás una noticia no tan mala para I@s nutricionistas?).

Citando al ilustre historiador gastronómico puertorriqueño, el [Dr. Cruz Miguel Ortiz Cuadra](#) ("*Puerto Rico en la Olla, ¿Somos aún lo que comimos?*"), los puertorriqueños hemos sobrevivido recurriendo a lo más barato y suplementando nuestra dieta con alimentos importados, hasta depender casi enteramente de ellos—muchas veces a costa de la calidad nutricional y de nuestra salud.

En el último siglo, la alimentación en Puerto Rico se ha caracterizado por su dependencia en alimentos importados, con simultáneos incentivos para urbanizar y reducir los terrenos agrícolas y la producción local. Nos preocupamos porque conocemos personalmente cómo esto repercute en nuestro bienestar, sobre todo durante eventos climáticos que nos hacen más vulnerables a las interrupciones en la cadena alimenticia. También conocemos que este sistema alimenticio no promueve el

bienestar económico de nuestro país, ni fomenta su salud ambiental. Muchos están trabajando para contrarrestar la avalancha de acciones y políticas públicas que nos han llevado a malgastar nuestros recursos naturales durante el último siglo. Por eso, hay que aplaudir la reciente decisión unánime de la Cámara y del Senado para proteger la reserva agrícola del [Valle Bucarabones \(PC 1731\)](#) (¡sumándose a 7 reservas en el archipiélago!)

Pero para levantar cabeza, urge exigir más. Las enmiendas correctivas contra el abuso ambiental, económico, y salubrista del país, requieren políticas públicas que estén armonizadas desde el principio. Además de la protección de los corredores agrícolas, debe haber procesos e incentivos financieros para la agroforestería y la agricultura regenerativa con el uso de estos terrenos. Alimentos producidos bajo estos tipos de métodos son más adaptables al cambio climático, protegen más nuestros recursos naturales, y sus productos tienden a ser más ricos en nutrientes. Y ¿qué tal si los incentivos económicos de los seguros de salud promueven los productos agropecuarios locales que hayan sido cultivados a través de métodos que protegen la salud de nuestros ecosistemas, además de nuestra propia salud?

Después de más de medio siglo de sustentarnos con papitas y 'chitos' en un sistema alimenticio paupérrimo, es hora de rescatar nuestra cultura alimenticia, resucitando nuestra economía local y tomando control de la protección de nuestros recursos naturales. La alternativa de actuar de manera desconectada ya dejó de ser una opción hace rato. El porvenir de lo que comemos y lo que seremos está aún por definirse...

Uriyoán Colón-Ramos es científica y docente en el departamento de salud global del Instituto de Salud Pública de Milken, en la Universidad George Washington en Washington, DC. Es miembro de Public Voices fellow en AcademyHealth con el proyecto OpEd, de CienciaPR y de la junta de asesoría de Para La Naturaleza