

Consumo Responsable

Por Héctor Mauricio Gallego Arias*

El modelo económico adoptado por la mayoría de nuestros países está fundamentado en los buenos o malos consumidores que podamos ser. Este modelo favorece de manera desmedida el consumismo, el despilfarro y la negligencia frente a los efectos colaterales que se desprenden de esos hábitos, que son bastante apropiados para generar ganancias y basura. El problema de las ganancias parece solucionarse con la plataforma financiera mundial, pero la basura, hasta la respiramos.

Aunque es muy difícil que cambiemos este modelo de desarrollo, existen algunas alternativas que podemos asumir, a partir de lo que se conoce como consumo responsable.

Preferir envases de vidrio retornable

El uso de envases no retornables no nace de una necesidad de los consumidores, sino de una oportunidad de nuevos mercados, que se posicionan por encima de cualquier consideración ambiental. Hace 10 años predominaban los envases retornables y hoy apenas persisten en bares y pequeñas tiendas. Sin embargo, muchos creen que eso es desarrollo. De otro lado, muchos envases de agua mineral son aún de PVC (policloruro de vinilo), en cuya fabricación intervienen muchos contaminantes y su combustión genera ácido clorhídrico y dioxinas (productos altamente tóxicos).

No más bolsas plásticas

Hasta hace poco sólo en algunos almacenes exclusivos se entregaban bolsas plásticas para envolver los productos. Hoy hasta para comprar una bolsa se necesita otra bolsa. Y éstas no son biodegradables. Sería interesante rechazar en los establecimientos comerciales estas bolsas y llevar hasta nuestros hogares el menor empaque posible. ¿Qué hacemos en nuestras casas con tantas bolsas? ¿Será que al menos les damos un segundo uso? ¿A donde van a parar tantas bolsas? Debido a nuestra inconsciencia, infinidad de aves y animales marinos mueren, al tragar o quedar atrapados en plástico.

No comprar alimentos envasados en Icopor

Muchas veces se ha hablado sobre los impactos ambientales del Icopor. Y si bien no podemos hacer muchas cosas para remediar la situación, por lo menos podemos evitar consumir alimentos que vienen empacados en este material.

Reducir el consumo de Aluminio

Según el boletín virtual Consumo responsable, la producción de aluminio requiere mucha energía y bauxita, cuya extracción contribuye a la destrucción de la Amazonia. Además, es más costoso el aluminio que lo que envuelve. Los niveles de reciclaje de aluminio son muy bajos. Los *Tetra-brik*

llevan aluminio, plástico y cartón; y la tecnología para su recuperación apenas se intenta validar. De otro lado, los aerosoles, envasados en aluminio y hojalata, son muy problemáticos al convertirse en basura.

Usar pilas recargables.

La energía eléctrica almacenada en las pilas es 450 veces más cara que la transportada a través de la red de interconexión. Las baterías son una gran fuente de contaminación por su alto contenido en plomo, cadmio, mercurio o litio. Por eso es preferible usar pilas recargables que duren más tiempo.

Consumir alimentos de productores locales

Hay varios aspectos aquí. Lo primero es que es más saludable consumir alimentos frescos y con mínimo empaque. Cuanto más empaque tengan, más costosos son y otro tanto más contaminantes. Además muchos alimentos manufacturados presentan carencias en nutrientes esenciales y oligoelementos. La inversión de estos hábitos dietéticos y las sustancias tóxicas como plaguicidas, hormonas, etc., han incrementado la incidencia de infarto al miocardio y cáncer en la población. De otro lado es importante que nos hagamos las siguientes preguntas ¿Para dónde se va nuestro dinero? ¿Para dónde un agricultor o agricultora que requiere de nuestra solidaridad? ¿Para una asociación campesina que compite en contextos adversos? ¿Para una famiempresa local? O por el contrario, ¿se va para una multinacional de gaseosas o para la trasnacional que monopoliza los mercados? Por ejemplo un contrato para proveer refrigerios o café puede ayudar a salvar a una famiempresa, o a hacer más rico al dueño de la Nestlé.



Utilizar papel reciclado

En los establecimientos comerciales se puede exigir que vendan papel reciclado. La presión de los consumidores puede lograrlo. Utilizando menos papel o prefiriendo el reciclado se contribuye a conservar los bosques, ahorrar agua y energía; y se disminuyen fuentes de contaminación (por ejemplo el cloro utilizado en el blanqueo del papel convencional).

Consumir productos de limpieza ecológicos

Buscar en el mercado detergentes sin tensoactivos no iónicos, fosfatos, blanqueantes, enzimas o poliacarboxilatos, los cuales se biodegradan en menos de una semana. Una solución débil de vinagre es útil para la cerámica, cristales o cuartos de baño. El zumo de limón abrillanta metales como el cobre o el bronce. Rescatemos el uso del estropajo en vez de esponjillas sintéticas.

Consumir Productos Agrícolas Ecológicos

Los productos de origen agroecológico se cultivan sin plaguicidas ni fertilizantes químicos. Son sanos para la salud, tienen mejor sabor y son más ricos en valor nutritivo. Además hay muchos factores que atentan contra la buena fe de los consumidores, que pecan por desconocimiento del contexto en que se mueve la producción de alimentos:

Hoy en Colombia pueden existir más de 100 plaguicidas, insecticidas, fungicidas y herbicidas de alta peligrosidad, que han sido prohibidos en países desarrollados, pero, paradójicamente, éstos permiten que se produzcan y se exporten a países subdesarrollados donde se aplican indiscriminadamente a la mayoría de cultivos. Esos países han tomado medidas importantes tendientes a defender a los consumidores prohibiendo el uso de pesticidas de alta peligrosidad en la agricultura y promoviendo el consumo de productos orgánicos a través del estímulo a los agricultores locales. Pero en nuestro país esto no es siquiera una buena intención.

Entre nosotros todavía tiene vigencia aquella sentencia tradicional de que todo lo que no mata engorda y tal vez por eso seguimos alimentando a la población con comida contaminada por pesticidas. Normalmente los médicos y los dietistas recomiendan a sus pacientes el consumo de productos naturales porque son muy ricos en vitaminas, minerales y proteínas; pero estos mismos profesionales de la salud no tienen en cuenta que también esos alimentos pueden ser ricos en residuos químicos que se pueden acumular en los tejidos grasos, en la leche materna y en el hígado.

En nuestro medio los consumidores normalmente no conocen los criterios para elegir un alimento sano. Aún los más exigentes permanecen engañados porque desconocen los verdaderos criterios que determinan la calidad biológica de los alimentos. La aparente calidad de los productos puede ser indicadora de mayor presencia de sustancias tóxicas proveniente de los pesticidas.

Los consumidores creen ingerir alimentos de mayor calidad, cuando prefieren nuevas variedades mejoradas como manzanas gigantes, naranjas brillantes, aguacates formidables, mangos enormes, tomates resistentes y lechugas de colores; pero desconocen que esas nuevas variedades son altamente vulnerables a todo tipo de plagas y por tal motivo son totalmente dependientes de agro-tóxicos. Y por el contrario, aquellas otras variedades que el consumidor rechaza porque son criollas, más pequeñas y menos brillantez, son más resistentes a enfermedades y suelen producirse muchas veces sin nece-



sidad de venenos, y son los que realmente pueden ofrecer un producto de calidad biológica.

Evidencias científicas han encontrado que los productos alimenticios provenientes de cultivos orgánicos son un 23% más ricos en materia seca (contienen menos agua), tienen 18% más cantidad de proteínas, 28% más vitamina C, 19% más azúcares, 23% más aminoácidos en las proteínas, 10% más calcio, 13% más fósforo y 77% más hierro. De otro lado, se ha comprobado que la fertilización con productos químicos posee mayor cantidad de aminoácidos libres de difícil digestión, ácido oxálico libre y abundante nitrato. Esto se da porque estos fertilizantes inducen a la planta a crecer muy rápido sin que pueda transformar sus líquidos en sustancias nutritivas. Según datos oficiales, el 60% de las enfermedades degenerativas están relacionadas con la comida. El consumo generalizado de alimentos biológicos, supondría un gran ahorro tanto para las familias como para los gobiernos.

Referencia bibliográficas

Boletín virtual Consumo Responsable

Boletín N° 10 Red Colombiana de Agricultura Biológica RECAB.

BRUNS, Annelore y Hubert. Las Plantas enfermas por los Pesticidas.

* *Comunicador Social - Director Corporación Guardabosques, Editor Boletín Agroeco y de las publicaciones de la red Colombiana de Agricultura Biológica, Regional Antioquia.*