

# DIÁLOGOS SOBRE EL FUTURO DE LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN, FRENTE A LA NUEVA CONFIGURACIÓN GLOBAL

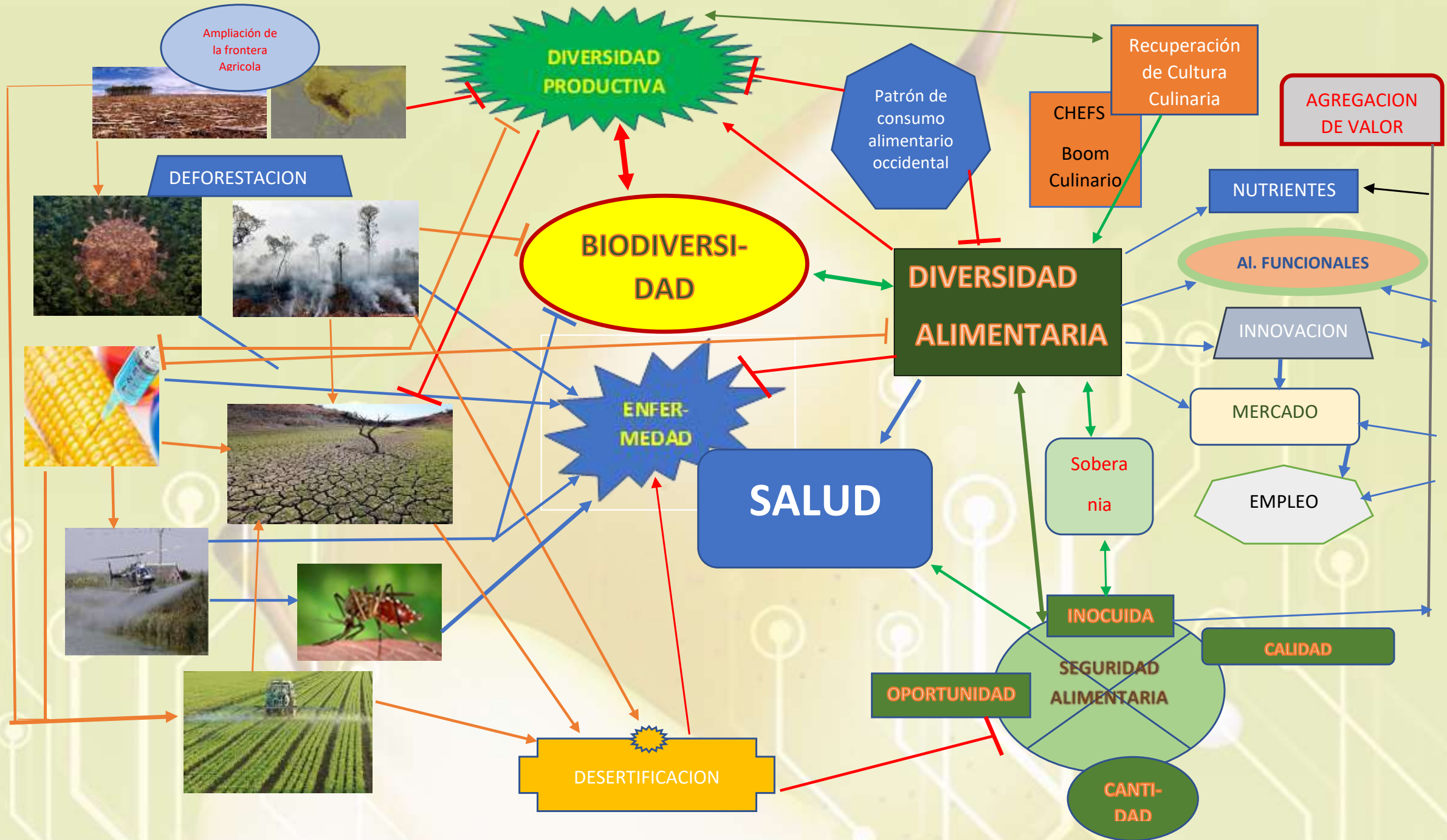
## ALTERNATIVAS PRODUCTIVAS EMERGENTES

**Alimentación y estrategias frente a la emergencia  
sanitaria |**

Roger CARVAJAL (Bolivia)  
Universidad Mayor de San Andrés.

# LA NECESIDAD DE UNA VISIÓN INTEGRAL EN EL TEMA AGROALIMENTARIO

- Los diferentes componentes del proceso agroalimentario se vinculan entre sí a partir de relaciones de causalidad.
- Una visión integral del conjunto y la caracterización de sus relaciones, permite conocer la complejidad y la multidimensionalidad del proceso.
- Este enfoque, complejo y de orientación sistémica puede contribuir a la comprensión de las políticas y a la formulación de alternativas.
- También permite identificar posiciones reduccionistas de los grupos de interés (político, empresarial, tráfico de tierras), para contraponer pautas de solución contrahegemónica y contrarrestar acciones de poder vinculadas a las líneas maestras demarcadas por el control agrícola que impulsa el corporativismo.



<b>Producto</b>	<b>Principio Activo</b>	<b>Actividad Biológica</b>
Crucíferas (coliflor, brócoli, coles de Bruselas, repollo, nabos, rábanos, berro)	Zeaxantinas, B caroteno, folatos, vitaminas C, E y K	Anticancerígeno, antianémico, prevención de la gastritis, reducción de la función tiroidea y degeneración macular de la retina.
Cebolla	Alilo (bactericida y fungicida), glucoquinina (insulina vegetal), aporta P, Fe, Ca, Mg, I, K, Zn, vitaminas A, B, C y E.	Ayuda a combatir enfermedades relacionadas con la mala circulación, diurético bactericida, expectorante y digestiva.
Tomate	Licopenos, oligoelementos, vitaminas B, C, y E.	Antioxidante, evita el estreñimiento, diurético, protege la vista, mejora la circulación sanguínea.
Pimiento morrón	Luteolina, betacarotenos, capsaicina, quercitina, Fe y vitamina C	Antioxidante, protege contra el escorbuto, estimula el metabolismo, impulsa sistema inmune, baja la inflamación de las arterias, antianémico, retrasa el deterioro de la memoria.
Ajo	Alicina, Mn, vitaminas A, B y C	Reduce niveles de homocisteína, depura toxinas, elimina parásitos, libera el cuerpo de metales pesados y restos de medicamentos que el hígado no puede procesar.
Queso	Aminoácidos esenciales, ácido fólico, Ca, P, Vitaminas A y D	Previene cáncer gástrico, enfermedades bucales, caries, disminuye síntomas del síndrome premenstrual.
Aceituna	Ácido maslínico, P, Fe, Mg, K, Na, I, Ca, vitaminas A, B y E	Controla la hiperplasia e hipertrofia del cáncer, antioxidante.
Frutos secos	Ácidos oleico, alfa-linoléico y piñoleico. Aportan omega 3, Mg, P, K, Se, y proteína vegetal	Reducen riesgo de arterioesclerosis, artritis reumatoide, ictus. Previenen el desarrollo de diabetes, enfermedades cardiovasculares y respiratorias.
Palta	Vitamina K	Antioxidante, reduce ataques cardíacos, accidentes cerebrovasculares y falla renal.
Té verde	Xantinas	Estimulante del sistema nervioso central
Cítricos	Nobeletina, vitaminas y minerales	Protege el sistema digestivo, controlan el colesterol y ácido úrico, activan el sistema inmunológico.
Pescado	Fuente natural de Omega 3 y vitamina D	Aliado para la depresión y Alzheimer
Cacao	Taninos, teobromina y cafeína	Antioxidante y antiinflamatorio

Miel de abeja	Inhibinas	Bactericida, antioxidante, antiséptico, antiinflamatorio, sustituto del azúcar.
Soya	Isoflavonas	Reduce niveles de colesterol, fitoestrogeno vegetal
Café	Cafeína	Estimulante
Pimienta	Piperina	Ayuda en la retención de minerales.
Orégano	Timol, carvacrol, borneol y ácido cafeico	Antioxidante, carminativo, expectorante y digestivo
Laurel	Alfa y beta pineno, mirceno y limoneno	Antioxidante, antiséptico, digestivo
Clavo de olor	Eugenol	Anestésico, analgésico, antibacterial
Ají	Capsaisina	Analgésico, anticancerígeno
Cúrcuma	Curcumina	Potente antiinflamatorio, anticancerígeno
Genjibre	Gingerol	Antioxidante, antiinflamatorio
Papaya	Licopeno	Diurético, antioxidante
Noni	Proxeronina	Anticancerígeno
Banana	Catequinas y delfinidina	Promueve la absorción de Ca, antiinflamatorio, anticancerígeno
Arándano	Ácido galico y resveratrol	Antiinflamatorio, anticancerígeno, antioxidante
Aceite de oliva	Polifenoles	Antiinflamatorio, antioxidante, antibacteriano

# ALGUNAS BASES PARA LA PROSPECTIVA EN EL RUBRO AGROALIMENTARIO

- El escenario deseable se relaciona fundamentalmente con la salud y la necesidad de preservar la biodiversidad
- El incremento de la frontera agrícola a expensas de la destrucción de bosques y el desequilibrio de las relaciones ecosistémicas, ha pasado la factura varias veces pero ahora a todo el planeta.
- El componente mayor de la seguridad y la soberanía alimentaria, desde el punto de vista de la salud es LA DIVERSIDAD ALIMENTARIA.
- Avanzar en la línea que permita implantar esta visión, puede permitir desmontar los mecanismos del negocio agrícola y del mercado de alimentos que se rigen por la ganancia y el consumismo, con total descuido del pequeño productor y el consumidor urbano.

# ¿Cómo contribuye este enfoque a identificar problemas y formular acciones en la emergencia sanitaria actual ??

- Siendo la Salud (humana y ambiental) el objeto central de las propuestas en este ámbito, los vínculos de la emergencia del COVID-19, con las alternativas productivas, tienen su punto de encuentro en:

*La seguridad alimentaria, la diversidad alimentaria.*

- Los factores que emergen del proceso agroalimentario del ámbito de la oligo-producción extensiva, tienen que ver con los factores predisponentes del COVID 19:
- Los pesticidas son importantes agentes que modulan negativamente el aparato inmune.
- El humo de la quema de biomasa contiene partículas PM2.5 que son causantes de inflamación e hiper-producción de citoquinas en pulmón
- La dieta no variada y rica en agentes que desencadenan el stress oxidativo (grasas polinsaturadas, azúcares y otros productos industrializados ricos en preservantes y aditivos) provoca estado de comorbilidad predisponentes al COVID19.
- Los pesticidas han modificado las condiciones de reproducción de los vectores que transmiten virosis tropicales (los pesticidas matan sapos y peces en los cuerpos de agua y se eliminan, con esto, los controladores biológicos de los mosquitos)
- Es digno de atención el hecho de que sea en la región donde estos hechos inciden de manera llamativa, donde se concentra el 80% e los casos de COVID 19 incluyendo el número de decesos
- Todos estos eventos se contraponen a los modelos de producción y consumo diversificados. Desafortunadamente la producción familiar ha desaparecido del oriente boliviano.