



Susíbete

Ambiente

Amazonas

BIBO

Blog El Río

Home > Ambiente > Amazonas

25 jun 2021 - 8:25 a. m.

Las amenazas que pueden poner en jaque la alimentación indígena

Un nuevo informe de la FAO señala que las dinámicas de explotación y la emergencia ambiental podrían desaparecer los sistemas de producción que han logrado conservar el 80% de la biodiversidad del planeta.

Infoamazonia





Los tikuna, cocama y yagua en el Amazonas se caracterizan por su actividad de pesca. /GlobalHub On Indigenous Peoples Food System

TRUJILLO

Hace tres semanas, el Fondo Mundial para la Naturaleza (más conocido como WWF) publicó un informe en el que destacó el papel fundamental de los indígenas en la conservación ambiental. Los resultados mostraron cómo el 91 % de los territorios habitados por pueblos étnicos mantienen el equilibrio ecológico y cubren al menos el 36 % de las áreas claves para la biodiversidad del planeta. Un reconocimiento más que necesario para 476 millones de personas que pertenecen a comunidades ancestrales en el mundo y que, a pesar de ser los principales defensores de los ecosistemas,

también son víctimas del cambio climático.

Una idea con la que coincide la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en un nuevo estudio, publicado este viernes, en el que analizaron los sistemas de alimentación de ocho comunidades indígenas del mundo, las cuales a pesar de diferenciarse por climas opuestos y costumbres diferentes, coinciden en dos factores principales: la conservación de la biodiversidad que los rodea —a pesar de ser su principal fuente de alimentos— y los cambios drásticos por los que sus hábitos de nutrición han pasado por la emergencia medioambiental.

El informe cuenta la historia de los sistemas de alimentación de pueblos del África, el Himalaya, las islas del Pacífico, el Ártico y el Amazonas en Colombia, quienes a través de diferentes hábitos de producción y consumo construyeron un modelo de conservación efectivo. Hoy en día, según reseña el estudio, la alimentación basada en la agricultura y la ganadería consume más del 70 % del agua, el 30 % de los combustibles fósiles y utiliza el 38 % de la tierra. Por eso, sectores académicos y autoridades internacionales, como la FAO, advierten que es hora de mirar a los indígenas y empezar a aprender.

Le puede interesar: El recetario que busca rescatar la memoria gastronómica de los indígenas del Caquetá

El inmenso conocimiento de la biodiversidad es la primera característica que la FAO reconoce en las comunidades y que les permite saber cuándo, dónde y cómo es prudente extraer recursos,

guiados por un calendario ecológico que depende de los procesos biológicos y no de la de demanda. Los indígenas cuentan con una amplia base alimentaria, que en algunos casos supera los 250 alimentos y medicinas extraídos de los bosques. En el caso de los tikunas, cocamas y yaguas, que habitan el municipio de Puerto Nariño, en el departamento del Amazonas, y son referenciados en el estudio, utilizan cerca de 153 especies para la alimentación, de las cuales 116 son silvestres y 68 son de peces.



Nuestras primicias en Google News

Un conocimiento de la ecología del territorio que se suma a la costumbre del nómada o de agricultura migratoria, propia de los indígenas, en la que se hacen períodos de pausa para regenerar los ecosistemas. Los tikunas, por ejemplo, se acostumbraron a seguir los ciclos de inundación del bosque, cambiando las áreas de pesca y los huertos familiares según la fecha. Entre febrero y abril, una época en la que los bosques se inundan y se crean nuevas áreas de pesca. Luego, de mayo a julio el agua alcanza su nivel más bajo nuevamente y se crean playas de arena que dan espacio a la reaparición de mamíferos.

Aunque la recolección, la siembra, la caza y la pesca son las principales actividades de las comunidades indígenas en su supervivencia, la utilización “multifuncional” o el aprovechamiento de toda la materia prima del bosque es otra de las características para la sostenibilidad. En la investigación, los ocho sistemas alimenticios estudiados generaban alimentos, medicinas, refugio y energía con la misma materia prima. En el caso de Colombia, los

energía con la misma materia prima. En el caso de Colombia, los indígenas de Puerto Nariño usan los residuos como fertilizante orgánico y las palmeras para las artesanías, la construcción y los utensilios de cocina.

La baja dependencia de fuentes de energía externas —al utilizar principalmente la energía solar, el fuego, el viento y el agua para procesar, calentar y cocinar— y la cultura del truque e intercambio son otras de las características que comparten los sistemas estudiados por la FAO, y que se convierten en una estrategia basada en las prácticas conscientes y sostenibles en comunidad con las que los pueblos ancestrales han podido conservar el 80 % de la biodiversidad del planeta, según la investigación.

Un sistema alimenticio sostenible en peligro de extinción

Aunque el estudio reconoce los hábitos de producción y consumo de los sistemas de alimentación indígena que a través de los años han contribuido a la conservación, también destaca las amenazas por las cuales atraviesan: el cambio climático, la migración rural-urbana, la transición hacia una economía más monetizada (y en truque como se ha hecho históricamente) y el consumo de alimentos importados altamente procesados son algunas de las problemáticas más graves que amenazan el futuro de los sistemas alimentarios de los indígenas.

Lea: Pueblos indígenas son claves para proteger el 50% del territorio mundial

Para el caso de los tikunas, cocamas y vaguas en el Amazonas de

En el caso de los tikunas, cocamas y yaguas en el Amazonas de Colombia, según Liseth Escobar, coordinadora del estudio de caso del país en la investigación de la FAO, el cambio climático ya estaría afectando los sistemas de producción indígenas. “El ecosistema amazónico está sometido a pulsos de inundación de los ríos. Hay dos épocas en el año: una de inundación y otra de sequía, y esos ciclos han cambiado su comportamiento histórico, lo que ha afectado el ciclo reproductivo e impide que las comunidades no puedan predecir, como lo hacían antes, las temporadas de pesca”, explicó a **El Espectador**.

La pérdida de control en la producción de alimentos debido al cambio climático se está sumando a las políticas “desacertadas”, según explica Escobar, a la hora de implementar proyectos en las comunidades indígenas. La economista con estudios amazónicos explica que las iniciativas, impulsadas por el Estado, para generar ingresos monetarios dentro de los resguardos, han reforzado ideas que no son propias de las comunidades como los monocultivos, diseñados para la producción masiva de productos que, en algunos casos, no pertenecen a la región y deben cumplir además con las exigencias del mercado al requerir el uso de pesticidas e incrementar la producción a través de técnicas poco sostenibles.

“En el resguardo de los tikunas, cocamas y yaguas encontramos que se impulsó una producción de asainchi, una almendra originaria de la Amazonia de Perú, que no se produce para el autoconsumo, como es tradición, sino para el mercado. Se empieza a entrar en unas dinámicas de demanda y venta en una región de difícil acceso por ser un área desconectada”, agrega Escobar.

Los nuevos hábitos de relación con el mercado local han permitido que surjan, a su vez, otras dependencias lejanas a las tradiciones indígenas. En la investigación, por ejemplo, se refiere a cómo las comunidades amazónicas en Colombia ahora incluyen las carnes enlatadas y el pollo congelado en su canasta familiar, prácticas que con el pasar el tiempo han debilitado actividades ancestrales, y profundamente arraigadas a su origen, como la pesca.

Y en un proceso cíclico y consecutivo las preferencias en la dieta también han ido cambiando. Algo que se refuerza con la situación de los niños y jóvenes de la comunidad que asisten a colegios regionales, en donde no se imparte una educación ancestral y no se refuerzan esas costumbres. “Al territorio llegaron programas de asistencia estatal que integraron dietas determinadas por política nacional y que no son diferenciadas, es decir, que no utilizan comidas locales, sino que es la dieta estándar. Ese es un hallazgo de la investigación, en donde muchos padres nos decían que los niños han cambiado sus hábitos de consumo”, explica Liseth Escobar.

Tanto las comunidades indígenas del Amazonas como los otros siete pueblos ancestrales referenciados por la FAO se han tenido que enfrentar a cambios drásticos en su alimentación, una que ha sido lo suficientemente sostenible como para conservar la biodiversidad en sus territorios a lo largo de los años. En este punto es innegable que los esquemas agrícolas intensivos, la falta de acceso a los recursos naturales y la degradación ambiental amenazan no solo la supervivencia de sistemas de conservación sostenible, sino también la estabilidad de la soberanía alimentaria de toda la humanidad.