



# Recuperación de la agrobiodiversidad y la cocina tradicional

## Recovery of agrobiodiversity and traditional cuisine



*J Selva Andina Biosph. 2024;12(1):1-3.*

En la actualidad uno de los temas principales que se discuten en las agendas nacionales y supranacionales es el de la seguridad alimentaria, siendo uno de los objetivos de desarrollo de más importancia planteados en la Agenda 2030. Dicho objetivo se ha planteado como respuesta a la escasez de los alimentos, el aumento de sus precios, situación originada por la especulación en el mercado, pero también, por los efectos de la variabilidad de los elementos climáticos fundamentales para el quehacer agrícola como son, la precipitación y la temperatura, que han provocado la pérdida de las cosechas en cultivos primordiales para la alimentación mundial como son el arroz y el maíz<sup>1</sup>.

Lo anterior trajo consigo el replanteamiento de la forma de hacer agricultura, entre las ideas más importantes están, las buenas prácticas agrícolas, pero también, el análisis de los patrones de cultivo, la forma es que estos fueron modificados por la agricultura industrial que, si bien produjo más alimentos en algunas condiciones particulares, también fue reduciendo el número de especies cultivadas en áreas productivas en contextos locales (chancras, parcelas, granjas, etc.). Algunas de estas especies son de carácter endémico vinculadas a tradiciones culinarias ancestrales, que ahora únicamente cultivan y comen los más viejos de la familia.

Ante este hecho, es importante que los tomadores de decisiones, consideren la importancia de esta agrobiodiversidad local adaptada a condiciones particulares, y que en estos años de sequía recurrente se consideran valiosas ya que soportan condiciones extremas. Estas especies pasarán de ser alimentos de crisis a ser la base de la alimentación del futuro, un proceso que comenzó, donde semillas de especies de leguminosas arbóreas están apareciendo en los mercados de proximidad ante la pérdida de las cosechas de maíz. Estas especies están adaptadas a suelos ácidos y pobres, tienen un sistema radicular que les permite absorber humedad y nutrientes de perfiles más profundos del suelo, además de ser especies fijadoras de nitrógeno atmosférico.

Especies como las antes mencionadas, son un recurso alimenticio que permitirá lidiar con los efectos del cambio climático que, en caso de México, se presenta este 2024 como la sequía más severa en los últimos 70 años, un fenómeno recurrente que vuelve más vulnerable a los agricultores más pobres<sup>2</sup>.

Sin embargo, es necesario puntualizar que el rescate de este material genético y el conocimiento tradicional

que le subyace no es suficiente, se requiere que estas especies antiguamente cultivadas, incluso aquellas recolectadas, sean incorporadas a prácticas culinarias y que las generaciones más jóvenes comiencen a consumirlas, porque bien se sabe que “lo que no se consume, no se conserva”. Este es un reto, ya que este grupo de población está acostumbrado a alimentos procesados que han generado tanto desnutrición, como malnutrición, provocando una transición epidemiológica caracterizada por la presencia de enfermedades crónico degenerativas en sectores de la población raramente vistas hace algunas décadas<sup>3</sup>.

En consecuencia, no es suficiente replantearse el fortalecimiento del patrón de cultivos que dé respuesta a la suficiencia alimentaria, o la conservación de la agrobiodiversidad en bancos de germoplasma, sino, la educación alimentaria, la cual conjunta con una serie de estrategias que permiten adoptar nuevas prácticas alimenticias y nutricionales que permiten a su vez, mejorar la salud y el bienestar de los involucrados<sup>4</sup>. En este esfuerzo, serán necesarios expertos en procesos alimentarios que permitan innovar los procesos culinarios tradicionales, especialistas de la salud y de química que evalúen sus características nutricionales haciendo énfasis en aquellos micronutrientes que contienen que son esenciales en el cuidado de la salud y por supuesto, especialista en agricultura (agro-ecólogos, agrónomos) que generen conocimiento sobre su propagación.

### **Conflictos de interés**

Esta publicación no tiene conflicto de interés con ninguna entidad pública ni privada.

### **Consideraciones éticas**

Para la presentación de este documento se ha evitado el levantar nombres de instituciones o personas que en alguna medida se vean afectadas.

### **Literatura citada**

1. La ONU pide mayor acción contra la pérdida y el desperdicio de alimentos para enfrentar la triple crisis planetaria [Internet]. ONU Programa para el Medio Ambiente. 2021 [citado 5 de marzo de 2024]. Recuperado a partir de: <https://www.unep.org/es/noticias-y-reportajes/comunicado-de-prensa/la-onu-pide-mayor-accion-contr-la-perdida-y-el>
2. Monitor de sequía en México [Internet]. Gobierno de México. 2024 [citado 5 de marzo de 2016]. Recuperado a partir de: <https://smn.conagua.gob.mx/es/climatologia/monitor-de-sequia/monitor-de-sequia-en-mexico>

3. Secretaría de Salud. Panorama epidemiológico de las enfermedades no transmisibles en México, cierre 2021 [Internet]. México: Secretaría de Salud; 2021 [citado 2 de abril de 2024]. 89 p. Recuperado a partir de: [https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/745354/PanoEpi\\_ENT\\_Cierre2021.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/745354/PanoEpi_ENT_Cierre2021.pdf)
4. Espejo JP, Tumani MF, Aguirre C, Sánchez J, Parada A. Educación alimentaria nutricional: Estrategias para mejorar la adherencia al plan dieto terapéutico. Rev Chil Nutr 2022; 49(3): 391-398. DOI:<http://dx.doi.org/10.4067/s0717-75182022000300391>

**Lorena Casanova Pérez PhD**   
Programa Educativo Agrobiotecnología  
Universidad Tecnológica de la Huasteca Hidalguense  
Carretera Huejutla-Chalahuiyapa SN, Huejutla, Hidalgo  
México, CP 43000  
Miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel 1  
Consejo Nacional de Humanidades, Ciencia y Tecnología  
E-mail. [lorena.casanova@uthh.edu.mx](mailto:lorena.casanova@uthh.edu.mx)