

Alerta FAO sobre riesgos ante posible desaparición de abejas

- La extinción de estos insectos provocaría una crisis alimentaria, pues gracias a la polinización, muchas frutas, flores y hasta algunas semillas se pueden reproducir

Andrea Pérez,
fotos: especiales

Pequeñas, ruidosas y trabajadoras son las abejas, que a todas horas se esfuerzan por entregarnos su mejor miel para endulzarnos el día, pero te has puesto a pensar ¿qué pasaría si las abejas dejaran de existir?

En el marco de la celebración del Día Mundial de las Abejas, la Organización para la Agricultura y la Alimentación de las Naciones Unidas (FAO), dio a conocer cifras alarmantes sobre la posible desaparición de estos pequeños pero importantes animalitos para nuestra supervivencia.

De acuerdo con la FAO, la extinción de estos insectos provocaría una crisis alimentaria, pues gracias a la polinización, muchas frutas, flores y hasta algunas semillas se pueden reproducir para brindarnos beneficios a nuestra salud, pero sin las abejas perderíamos gran parte de esta producción, ya que cada vez aumenta la cifra de abejas muertas debido a las prácticas agrícolas intensivas, cambios en el uso de la tierra y el uso excesivo de las plaguicidas.

En México, la apicultura tiene una gran importancia socioeconómica y ecológica. La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) informó que el país es el séptimo productor de miel en el mundo, desde el 2010 el pro-

medio de producción de miel es de 57 mil toneladas. Lamentablemente, esta gran producción está en vías de disminuir debido a que en 2016 cayó un 36%.

Yucatán, lugar en el que más se produce miel a nivel nacional, existen más de 11 mil productores, entre los cuales 6 mil son campesinos que se dedican al cultivo de abejas. Este estado tiene aproximadamente 240 mil colonias distribuidas en su territorio.

ANIMALES SAGRADOS

Aunque para muchas personas, la abeja les cause asco o miedo por su picotazo, que duele más de lo que creemos, para otros pueden ser mortales, debido a que son alérgicos a las picaduras; las abejas no son agresivas, al contrario, en la época prehispánica las consideraban sagradas.

Los mayas permitían a las abejas recorrer el firmamento y la tierra a través de sus colmenas, interceder por los hombres frente a Tláloc (dios de la lluvia) para otorgar el perdón a través de la miel.

Además de que siempre las vieron como uno de los animales más inteligentes, debido a la manera en cómo están organizadas dentro de sus colmenas, ya que cada una tiene una función diferente.

Se clasifican en tres tipos: la abeja reina pone huevecillos para asegurar la supervivencias y continuidad de la colonia; las

obreras son las encargadas de coleccionar el polen, fabricar los panales, producir la miel y cera, así como mantener limpia la colmena y los zánganos se dedican

aparearse con la abeja reina y ayudar a calentar a las crías dentro de la colmena.

El mayor riesgo que se enfrentan al salir de la colmena es que un humano las pise, o que por el insecticida no puedan regresar a casa y mueran.

Una abeja realiza aproximadamente 200 mil vuelos para extraer el néctar de las flores que le servirá para generar un kilogramo de miel. La miel es la sustancia dulce y natural producida por abejas a partir del néctar de las plantas, o de secreciones de partes vivas de éstas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas y que las abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias y depositan, deshidratan, almacenan, y dejan en el panal para que madure y añeje.

LA IMPORTANCIA DEL DÍA MUNDIAL DE LAS ABEJAS

Estos inteligentes insectos deben ser protegidos por el bien de la humanidad, por lo que la FAO decretó cada 20 de mayo se celebre el Día Mundial de las Abejas para hacer conciencia en la población del importante papel que desempeñan las abejas

para mantener sano al planeta.

La fecha se eligió porque en ese día nació Anton Janša, pionero de la apicultura moderna. Pertenecía a una familia de apicultores en Eslovenia, donde la apicultura es una importante actividad agrícola con una larga tradición.

El Día Mundial de las Abejas, pretende dar a conocer el hábitat de los polinizadores y mejorar las condiciones para su supervivencia, de modo que las abejas y otros polinizadores se puedan desarrollar.

Debido a la importancia de este día, en México, Jorge Carlos Ramírez Marín, candidato

a senador, es el primer político en aprovechar el gasto en propaganda electoral para incluir una causa en toda su publicidad: #SalvemosALasAbejas.

Con esta campaña con causa, se busca declarar el fenómeno de las abejas como Alerta Nacional y que se pongan cartas en el asunto. Este hecho marcará un parteaguas en las campañas electorales y pondrá en la agenda nacional este tema.

Ahora pensarás dos veces en pisotearlas, ya que cada vez que mates una abeja, podrías estar matando un humano, que necesite del arduo trabajo de las "damas de la miel".



- Los mayas siempre vieron a las "damas de la miel" como uno de los animales más inteligentes, debido a la manera en cómo están organizadas dentro de sus colmenas



Produjo México casi 60 mil toneladas de miel de abeja

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) destacó el rol esencial que tienen las abejas en materias social, ambiental y productiva y se sumó a la conmemoración del Día Mundial de estos insectos, que se celebrará por primera vez este 20 de mayo.

La dependencia destacó que, en coordinación con apicultores, realiza estrategias para difundir los beneficios de las abejas, que el año pasado hicieron posible que México lograra producir 50 mil 995 toneladas de miel, endulzante que cada vez conquista más nichos de mercado en diversas regiones del mundo.

En un comunicado refirió que los principales estados productores de miel en el país son: Yucatán, con aproximadamente 250 mil colmenas; Campeche, con 205 mil 377; Chiapas, con 161 mil 822; Veracruz, con 138 mil

colmenas y Jalisco, con 120 mil 128.

Resaltó que es una actividad que genera ingresos para aproximadamente 200 mil familias y que la miel mexicana se ha posicionado como uno de los principales productos que importan Alemania, Estados Unidos, Reino Unido, Bélgica, Suiza, Arabia Saudita, Países Bajos, Japón y España.

La Secretaría de Agricultura indicó que con el objetivo de fomentar y reconocer la actividad apícola organizó el concurso nacional de dibujo infantil "Las abejas y su entorno", el cual se dividió en las categorías "A", con alumnos de primero a tercer grado y "B" con estudiantes de cuarto a sexto grado de aproximadamente 70 escuelas.

Afirmó que la respuesta fue exitosa y muestra de ello son los más de dos mil 700 bosquejos recibidos de niños procedentes de Baja California, Campeche, Durango y Zacatecas, entre otros estados.

Fecha 19.05.2018	Sección Revista	Página 100-103
----------------------------	---------------------------	--------------------------

El arroz gourmet de Morelos

Por ALEJANDRINA AGUIRRE ARVIZU

Este cereal milenario de origen asiático llegó a México a través de la Nao de China donde su cultivo se extendió a la Costa Grande Guerrero. En el siglo XIX el morelense Ricardo Sánchez descubrió -en sus viajes desde Jojutla hacia los puertos de Acapulco y Veracruz- ciertos paisajes arroceros y de inmediato compró semillas para iniciar el cultivo en su estado. Ese fue el inicio pero la industria se transformaría gracias al ferrocarril interoceánico, que conectó a las haciendas arroceras y desde donde desfilaron toneladas del cereal hacia distintas ciudades de México y Estados Unidos.

En 1900, por su excelente calidad, el arroz morelense de Jojutla, Tlaquiltenango, Mazatepec y Xochitepec, ganó el reconocimiento al "Mejor arroz del mundo" en la Exposición Universal Internacional de París, Francia y en 1936 fue reconocido como el mejor de su clase en Hamburgo, Alemania. Para 1993 obtuvo el Grand Prix a la calidad internacional en Madrid, España, y en 1994 se le otorgó el Gran Premio América a la Calidad y Servicio.

Este cereal, del que los mexicanos consumen 1,250 toneladas al año, se puede degustar en diversas presentaciones: seco, caldo, al vapor, frito, dulce, pegajoso, con verduras, con mariscos, con frijoles (moros con cristianos), a la mexicana, poblano, blanco con chícharos, con leche, etcétera.

ARROZ A LA MEXICANA

No hay que olvidar que Confucio afirmaba que "una cocina sin arroz DENOMINACION DE ORIGEN

es como una mujer bella sin un ojo". El arroz es el alimento básico de más de la mitad de la población mundial. El primer lugar en producción lo ocupa el continente asiático (90.4%), seguido por América (5%), África (3.9%), Oceanía (0.6%) y Europa (0.1%), según datos de la FAO (2017). Los principales países productores son China, India, Indonesia, Bangladesh y Vietnam.

En 2015, México ocupó el 66° lugar a nivel mundial como productor y se estima que contribuye con dos de cada 10,000 kilogramos cosechados, según datos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa).

Morelos es el primer productor con 11,500 toneladas sembradas en 1,000 hectáreas que obtienen el más alto rendimiento del país, ya que el promedio nacional es de 5.6 ton/ha. Los municipios productores son: Amacuzac, Achiapan, Coatlán del Río, Ciudad Ayala, Cuautla, Cuernavaca, Emiliano Zapata, Jantetelco, Jiutepec, Jojutla, Jonacatepec, Mazatepec, Miacatlán, Puente de Ixtla, Tepalcingo, Tetecala, Temixco, Tlaltizapán, Tlaquiltenango, Yautepec, Xochitepec y Zacatepec, según reportes del Consejo Regulador del Arroz del Estado de Morelos.

¿Cómo llegó el arroz?

En su segundo viaje en 1493, Cristóbal Colón partió de Cádiz rumbo al Nuevo Mundo y en la flota de naves cargaba plantas de arroz que sembraron desde la isla La Española al resto de las Antillas y México. El jesuita José de Acosta en su obra *Historia natural y moral de las Indias* (1589) describe: "En México, el arroz es guisado y es cocinado en leche. El más escogido grano es el que viene de las Filipinas y de China"



Página 1 de 4
\$ 459544.00
Tam: 872 cm2

Continúa en siguiente hoja

Fecha	Sección	Página
19.05.2018	Revista	100-103

Gracias a la riqueza mineral de la tierra morelense, el suelo, clima, agua y la cultura para sembrar el arroz, transmitida de generación en generación entre los campesinos, el grano germinó con cualidades diferentes: es largo con una pancita blanca, donde concentra los almidones que le permiten esponjarse y no pegarse a la cacerola. Rinde hasta cuatro veces más, ya que durante su correcta cocción crece en tamaño. Estas características lo hicieron convertirse en una semilla buscada y preferida por los cocineros y las amas de casa.

Sin embargo fue hasta el 16 de febrero de 2012 que el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) le otorgó la Denominación de Origen con el nombre de Arroz del Estado de Morelos, no obstante, aún necesitaba las especificaciones fisicoquímicas que ofrece ese instrumento legal para consolidar esta denominación y así evitar que los granos producidos en otros estados o en el extranjero ostenten la leyenda "Arroz Morelos".

Para su fortuna, este arroz ya cuenta con la denominación de origen y, a partir del 25 de enero de 2017, las especificaciones de la Norma Oficial Mexicana NOM-080SCFI-2016, publicada en el *Diario Oficial de la Federación*, determinan que ningún cereal de este tipo producido en el país puede llevar el mismo nombre.

La concesión de la Denominación de Origen del Arroz del Esta-

do de Morelos es para un alimento sin conservadores y libre de gluten, que ampara la semilla, la planta, el arroz y sus subproductos producidos, cosechados y envasados en 22 de los 33 municipios de la entidad; catalogado como uno de los mejores de México y el mundo debido a la conservación de sus características únicas.

En Morelos existen sólo cuatro molinos productores del cereal con la denominación de origen, que podrán llevar la leyenda "Arroz Morelos": Buenavista (Cauatla), Soberano (Puente de Ixtla), India de Morelos (Emiliano Zapata) y Perseverancia (Jojutla).

Ya que conoce esta historia, seguramente se le antojará visitar los lugares donde podrá contemplar los escenarios de este grano gourmet. Aquí dos ejemplos.

JOJUTLA DE JUAREZ: LA MERA CUNA

Este municipio, cuyo nombre significa "lugar donde abunda la pintura azul" es la cuna del arroz y el productor número uno de Morelos. En torno suyo existen sembradíos del cereal, el molino y la antigua estación de ferrocarril.

La cabecera municipal es un

pueblo pintoresco, ubicado a 35 kilómetros al sur de Cuernavaca, cuenta con la iglesia de Santa María Tlatenchi del siglo XVI y otras edificaciones coloniales.

En el molino La Perseverancia, fundado en 1870, podrá conocer el proceso de industrialización y empaquetado de arroz y después el taller de dulces elaborados con el cereal.

Otros atractivos son el lago de Tequesquitengo, ubicado entre Jojutla y Puente de Ixtla, propicio para pasear en lancha y practicar deportes acuáticos, sin olvidar los balnearios con piscinas y toboganes y el parque temático Jardines de México, con 51 hectáreas divididas en ocho secciones de flores mexicanas y del resto del mundo, ubicado en el kilómetro 129 de la **autopista México-Acapulco**.

PUENTE DE IXTLA, PUEBLO ARROCERO

Este municipio integrante del señorío de Cuernavaca y tributario de

Taco acorazado

Un platillo emblemático de Morelos es el taco de arroz con algún guisado, servido en medio de dos tortillas, se cuenta que nació en las cocinas zapatistas.

Beneficios del arroz

Continúa en siguiente hoja

Página 2 4
de

Fecha	Sección	Página
19.05.2018	Revista	100-103

Aporta carbohidratos, proteínas, lípidos, vitaminas, sodio, potasio, calcio, magnesio, hierro, zinc y selenio.

Además reduce los niveles de colesterol debido a los fitoesteroles. Induce un efecto astringente útil contra la diarrea. El arroz es recomendado para personas con patologías renales, cardíacas y celiacas, debido a su bajo contenido en sodio y gluten.

los aztecas se cuenta entre los poblados productores de arroz ideal para preparar platillos dulces o salados. De igual suerte, el grano tiene el grosor suficiente para preparar paellas o acompañarlo con cecina de Puente de Ixtla.

En la localidad está la empresa Arrocería de Morelos, fundada por Jesús Morales Meneses, un hombre de campo que compró un molino para empacar la marca de arroz Soberano.

En los alrededores camine por el puente del siglo XVI, construido por Pedro de Alvarado por orden de Hernán Cortés Pizarro, por los basamentos piramidales ubicados a un costado del templo del Señor de Ixtla, festejado con gran algarabía el 21 de septiembre. No pierda la oportunidad de zambullirse en las albercas cercanas que cuentan con tirolesa, tratamientos de spa y escenarios naturales maravillosos. €

ESTA JOYA AGRÍCOLA ES EL
ÚNICO CEREAL MEXICANO QUE
CUENTA CON DENOMINACIÓN
DE ORIGEN DEBIDO A SU
ALTA CALIDAD Y COMPITE EN
LOS GRANDES MERCADOS
GASTRONÓMICOS DEL MUNDO.



Continúa en siguiente hoja

Página 3 4
de

Fecha	Sección	Página
19.05.2018	Revista	100-103



Fuente: FAO.



#MALTERIAPOBLANA

SIEMBRAN CORAZÓN DE LA CERVEZA

IMPULSAN PROYECTO PARA PRODUCIR CEBADA, BASE DE LA BEBIDA, Y BENEFICIAR A LOS FABRICANTES ARTESANALES

POR FRIDA VALENCIA

ESTADOS@HERALDODEMEXICO.COM.MX

ENVIADA

ATLIXCO. Entre los muros de la ex Hacienda Virreyes, en este municipio de Puebla, está guardado el corazón de la cerveza, la semilla que es base del sabor y el color de la bebida: la malta, que será procesada por la Maltería Atilplano, la primera independiente del país.

En la actualidad, Baja California es principal productor de cerveza del país, con 78 cadenas provenientes de ese estado, es decir, 30 por ciento de las 3 mil 200 microempresas de este rubro existentes a nivel nacional.

Lo anterior, debido a su cercanía con Estados Unidos, país del que se importan los ingredientes necesarios para elaborar la bebida, pues no había empresas mexicanas encargadas de la producción de dichos elementos, como la malta.

Ante la carencia de dicho sector se creó la Maltería Atilplano, con el fin de crear una cerveza ciento por ciento mexicana desde el origen, con la que también se reducirán los costos

FOTO: FRIDA VALENCIA



• **BRINDIS.** Héctor Ochoa, subdelegado de la Sagarpa Puebla, y Carlos Reynoso, director comercial.

3200

EMPRESAS
DEDICADAS A
ESTE SECTOR
OPERAN EN
EL PAÍS.

de producción, al poder conseguir el producto en menor tiempo y distancia, y se podrá controlar mejor el proceso de fabricación de la cerveza, la cual estará enfocada a los productores artesanales, que representan el 0.1 por ciento del mercado total en el país con 700 proyectos cerveceros independientes, y se espera que con ello crezca más.

México es el primer exportador de cerveza artesanal y el cuarto productor de la bebida en todo el mundo, pero se ve obligado a importar más de mil

PONEN
SU GRANO

30
MILLONES DE PESOS,
LA INVERSIÓN PARA
LA MALTERÍA.

20
PRODUC-
TORES DE
CEBADA
PARTICI-
PAN EN EL
PROYECTO.

10 | CERVECERÍAS ARTESANALES
SE BENEFICIARÁN CON LA
MATERIA PRIMA.

SABORES Y CALIDAD

1

La identidad de una cerveza varía dependiendo del tostado de la malta, el ingrediente principal.

2

Lo anterior aunado a los componentes que se utilizan durante su creación.

3

Pueden ser frutas, chocolate o incluso autóctonos, como el mole o los chapulines.

4

En la actualidad, los estilos de cerveza que más se venden son Stout, Porter y Pale Ale.

toneladas de malta al año para la producción, materia con la que pretende apoyar el proyecto.

Para obtener la fuente primaria del color de la cerveza, así como el sabor y la sensación al paladar, se debe hacer correctamente el proceso de la malta, que se obtiene de la cebada.

Para conseguirlo se debe sumergir el grano en agua fresca por varios días hasta que su tamaño se asemeje al grano de origen para su posterior limpieza, secado y tostado. Este último permite eliminar moléculas que generan malos sabores y a potenciar los aromas.

Una vez concluido el proceso, pasa al molineado para obtenerlos trozos de malta que se utilizarán para la cerveza.

Inicialmente, en la Maltería Altiplano se producirán 60 toneladas de cebada al año. No obstante, el director general, Carlos Bencomo, espera alcanzar las mil toneladas.

“Esto es un gran paso para los cerveceros independientes que está destinado para 10 cervecerías, por lo que necesitamos 70 proyectos más para cubrir a todos los productores”, mencionó Paz Austin, directora de la de la Asociación de Cerveceros Artesanales de México.

Mencionó que contar con productos locales podrá abaratar los costos de producción y disminuir el precio de venta de la cerveza artesanal. ■

■ Protestan 40 organizaciones civiles contra Bayer-Monsanto

El próximo gobierno debe prohibir la siembra de transgénicos en México

■ CAROLINA GÓMEZ MENA

Integrantes de más de 40 organizaciones civiles defensoras de los maíces nativos, señalaron que el próximo gobierno federal debe prohibir la siembra de transgénicos en el país y la importación de maíz modificado genéticamente, así como apoyar a los pequeños productores del grano.

En el contexto de la sexta protesta mundial contra las transnacionales Bayer-Monsanto, realizada este año frente al Ángel de la Independencia, en Ciudad de México, Mercedes López Martínez, responsable de Vía Orgánica e integrante de El Carnaval del Maíz, y Adelita San Vicente Tello, directora de Semillas de Vida y la Campaña Sin Maíz no hay País, coincidieron que en la nación deben prohibirse las siembras experimentales y comerciales de maíz transgénico y de soya, para impedir que se contaminen las variedades nativas, sobre todo de maíz, producto del cual México es centro de origen.

López Martínez señaló que es necesario reactivar al campo, porque éste está en el "abandono desde la firma del Tratado de Libre Comercio de América del Norte" y añadió que para ello "se deben reorientar los apoyos hacia los pequeños productores, ya que actualmente 90 por ciento va a grandes productores".

En el acto cultural en defensa del maíz criollo y en contra del grano genéticamente modificado también hubo exposiciones sobre la defensa del agua y del territorio, batucada y lanzamiento de los "simbólicos polvos de colores" que representan las tinturas de los diversos tipos de maíz existentes en el país. También hubo juegos como *Tómame la foto con la Milpa* y *Pégale a Monsanto*. Asimismo, las agrupaciones dieron a conocer un

pronunciamento en el que establecieron que "hoy 19 de mayo, por sexto año consecutivo miles de personas en el mundo unimos nuestras voces en contra de la empresa transnacional Monsanto, compañía icónica de este sistema monopólico y depredador, el cual busca a toda costa la concentración, acumulación y mercantilización de la naturaleza: semillas, tierra, agua y vida".

Añadieron que "Monsanto, ahora bajo el velo de la farmacéutica alemana Bayer, pretende seguir con su historia de más de 20 años de privatización de nuestros conocimientos milenarios mediante patentes y apropiación ilegal de nuestros recursos genéticos, como lo es el maíz".

Sostuvieron que la unión entre Monsanto y Bayer es "sumamente peligrosa; esta fusión se traduce en un control sin precedente dentro de la historia del mercado de semillas, pesticidas y otros insumos agrícolas" y añadieron que "esta compra de Monsanto se da dentro del contexto de adquisiciones entre otras multinacionales, como: Dow y Dupont, Syngenta y ChemChina, y el fortalecimiento de Basf. Esta última a partir de absorber activos de Bayer y Monsanto".

A pesar de que esta fusión aún debe pasar algunos controles antimonopolios en distintos

países, ya tiene el visto bueno de los principales mercados. Recordaron que el 20 de marzo de este año, la Unión Europea aceptó dicha fusión, y en el caso de Estados Unidos, el pasado 9 de abril, el Departamento de Justicia permitió un acuerdo con el cual se podría concretar dicha unión.

Advirtieron que "si el avance de estas empresas crece, también lo harán las luchas".

SE DEBEN
REORIENTAR APOYOS
HACIA PEQUEÑOS
PRODUCTORES, DICE
VÍA ORGÁNICA

Dijeron que dentro de esta diversidad de resistencias, se encuentran también los esfuerzos de la demanda colectiva, la cual ha detenido durante cinco años la siembra del maíz transgénico y "ha puesto al descubierto la naturaleza servil del actual gobierno, al defender los intereses de las empresas privadas".

Detallaron que "52 personas y 20 organizaciones civiles se han enfrentado al gobierno mexicano (vía Sagarpa y Semarnat) y a poderosos corporativos transnacionales, como Monsanto y Syngenta, logrando una medida precautoria que ha detenido la siembra comercial de maíz transgénico, pero que hoy se encuentra en un momento delicado en los tribunales civiles".

Ante esto "les pedimos prestar atención y sumarse a las acciones de apoyo y vigilancia".

Al encuentro asistieron defensores de los maíces nativos de Ciudad de México y de los estados de México, Morelos y Guanajuato.

EN CRISIS, LA CAFICULTURA EN CHIAPAS; PÉRDIDAS HASTA DE 90%, POR LA ROYA

TAPACHULA, CHIS.

En los cinco años recientes, desde la reaparición de la plaga de la roya —hongo que se adhiere al café y provoca caída de hojas de manera prematura, reduciendo la productividad del árbol hasta en un 50 por ciento— productores de café del sector social de Chiapas registraron pérdidas hasta de 90 por ciento.

Aunado a ese problema, caficultores de las regiones Soconusco, Sierra y Centro padecen los efectos del cambio climático, que ha alterado los ciclos del grano, debido a heladas, vientos en periodos de floración, sequías y sobreradiación.

En la entidad se cultiva café en 89 de un total de 125 municipios. El promedio de tenencia es de apenas 1.3 hectáreas por pro-

ductor. La productividad ronda los cinco quintales (300 kilogramos aproximadamente); 60 por ciento de productores pertenecen a alguna etnia.

El desplome de los precios del grano, la infestación del hongo de la roya y el creciente aumento de la pobreza, así como la falta de apoyos gubernamentales (primero por cambio de funcionarios en la Secretaría de Agricultura, y ahora por la veda electoral), ha ocasionado un incremento sin precedentes en el flujo migratorio hacia el norte del país.

Especialistas advierten que “es posible que ésta sea la última generación de cafetaleros sociales en Chiapas”.

FOTOS E INFORMACIÓN:
ÓSCAR LEÓN RAMÍREZ





Envejece el campo en Morelos

MÓNICA GONZÁLEZ/El Sol de Cuernavaca

CUERNAVACA, Mor.- El delegado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) en Morelos, Miguel Zagal Baheña, reconoció que hoy en día el campo se está "muriendo", debido a que la gente ya no se dedica a la agricultura; comentó que 70 por ciento de los productores superan los 70 años de edad y no existen incentivos suficientes para que los jóvenes retomen el trabajo que sus familiares iniciaron. Ante integrantes de la Federación de Colegios y Asociaciones de Profesionistas,

el delegado llamó a los mismos a impulsar entre la población joven el amor al campo, lo que podría lograrse si se presenta un terreno rentable y de tal suerte los jóvenes verán la agricultura como una carrera y un trabajo remunerable.

Lamentó que en la actualidad los jóvenes prefieran dedicarse a actividades delictivas que ofrecen dinero fácil y rápido para cubrir sus necesidades, lo que, en consecuencia, dejan de lado el trabajo agrícola, al que deben dedicar tiempo, esfuerzo y dinero.

El delegado del organismo reconoció que las instituciones en la atención al campo son responsables de tal situación. Preciso que de las 30 mil solicitudes que anualmente ingresan a la dependencia para la gestión de apoyos solamente se logra atender entre 15 o 20 por ciento; lo anterior se suma a que 80% del presupuesto.

Para impulsar entre la población joven el amor al campo se debe presentar un terreno rentable y vean a la agricultura como una carrera y un trabajo remunerable.

