

Conservación y Uso de la Agrobiodiversidad

VALDEMAR ANDRADE

*Docente de la Escuela de Ciencias Agrícolas y Ambientales
vandrade@pucei.edu.ec*

La agrobiodiversidad es la mayor riqueza que posee un pueblo, región o país; es la balsa salvavidas en caso de una catástrofe provocada por el hombre o por la naturaleza. Aunque para muchos ésta sea solo una parte de la diversidad de un punto geográfico determinado es importante porque garantiza la seguridad y soberanía alimentaria.

América es el centro de origen de la mitad de los alimentos que consume el planeta, entre ellos tenemos maíz, papa, tomate, pimiento, ají o chile, frijol, cacao, piña, papaya, maní, caucho, tabaco entre otros muchos que son el soporte económico de familias y naciones.

El Ecuador desde hace algunos meses ha escrito en su constitución que la agrobiodiversidad es un bien nacional, así como los saberes vinculados a las especies que deben ser conservados para uso de las futuras generaciones. Sin embargo muy poco se sabe acerca de la riqueza en agrobiodiversidad que tenemos y de cómo utilizarla en beneficio de las personas. En un espacio geográfico reducido podemos albergar mucha diversidad genética y no la sabemos reconocer a pesar de ser tan evidente. Para mencionar un ejemplo solo en el cantón Cotacachi existen más de ochenta tipos diferentes de calabazas (zambos) que las comunidades las han conservado por muchas generaciones aprovechando sus cualidades tanto para la alimentación del hombre como también para forraje de los animales.

¿Por qué se han conservado ésta y otras especies? la respuesta es sencilla, porque la gente ha encontrado una aplicación para ello. Pero esta riqueza en agrobiodiversidad es muy frágil si no se rescatan los conocimientos asociados al uso de las especies, debido a que los procesos de comercialización de alimentos han llevado a la homogenización de las variedades y la utilización solamente de unas pocas especies de interés para la alimentación; así como también a fomentar el consumo de productos procesados sin valor alimenticio real.

El estado y la universidad ecuatoriana se han unido para trabajar en la conservación del patrimonio genético llevando a la creación de bancos de germoplasma que sirvan para conservar la agrobiodiversidad para las futuras generaciones; pero hace falta algo para complementar este esfuerzo, es el rescate de los saberes y rescate de las aplicaciones de las variedades y especies nativas. Para ello hace falta que se tome conciencia de la importancia que tiene la agrobiodiversidad para la alimentación y como revalorizarla; hace falta investigar las cualidades nutricionales o nutraceuticas que éstas poseen de igual forma como potencializar su consumo. Si tomamos el ejemplo de las calabazas, las pocas aplicaciones que se dan a las mismas son: como ingrediente de la fanesca, pero hemos dejado de lado el potencial que esta especie posee, hace muchos años la utilizaba para elaborar sopas, dulces y



como medicina sin dejar de lado que los agricultores también la utilizaban como forraje para alimentar cerdos y vacas por su facilidad de conservación.

No todo está perdido hace falta aunar esfuerzos para proteger la riqueza genética que posee nuestra región y nuestro país, revalorizando los productos nativos y encontrando aplicaciones a los mismos. Así también se debe incrementar la inversión en investigación encaminada a determinar las propiedades nutricionales y nutraceuticas que poseen, sin descuidar los saberes que se encuentran vinculados a ellas, con esto se estará contribuyendo al "Buen vivir" aspecto que reza en la constitución de nuestro país y que sin embargo muy pocas acciones están encaminadas a ello.



La universidad se preocupa por la conservación del patrimonio genético.