



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 12 – NOVIEMBRE DE 2008

“EL TRATADO INTERNACIONAL SOBRE LOS RECURSOS FITOGENÉTICOS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA”

AUTORIA RAQUEL DE DIOS RUIZ ROCÍO ROMERO CALVO
TEMÁTICA ALIMENTACIÓN Y AGRICULTURA
ETAPA ESO

Resumen

Los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura son motivo de preocupación común para todos los países, puesto que todos dependen en una medida muy grande de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura procedentes de otros países.

La conservación, prospección, recolección, caracterización, evaluación y documentación de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura son esenciales para alcanzar los objetivos de la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial y el Plan de Acción de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación y para un desarrollo agrícola sostenible para las generaciones presente y futuras.

Palabras clave

Alimentación, agricultura, recursos fitogenéticos, Xilomen y la Cegua, itacates, tabaco, chocolate, comida catamarqueña, vino, pisco y chicha.

1. HAMBRE Y ALIMENTACIÓN.

El Tratado Internacional sobre los recursos filogenéticos para la agricultura y la alimentación entró en vigor el 29 de Junio de 2004.

Los objetivos de este Tratado son la conservación y utilización sostenible de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura, y la distribución justa y equitativa de los beneficios derivados de su utilización.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 12 – NOVIEMBRE DE 2008

Los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura son fundamentales para alimentar a la población mundial. Se trata de las materias primas que los agricultores y fitomejoradores utilizan para mejorar la calidad y la productividad de nuestros cultivos. El futuro de la agricultura depende de la cooperación internacional y del intercambio abierto de los cultivos y sus genes, que durante más de 10 000 años los agricultores de todo el mundo han desarrollado e intercambiado. Ningún país se basta a sí mismo. Todos dependen de los cultivos y de la diversidad genética de esos cultivos que proceden de otros países y regiones.

Este Tratado jurídicamente vinculante abarca todos los recursos fitogenéticos importantes para la alimentación y la agricultura, y está en consonancia con el Convenio sobre la Diversidad Biológica.

El Tratado es vital para asegurar la disponibilidad constante de los recursos fitogenéticos que los países necesitarán para alimentar a sus pueblos. Debemos conservar para las futuras generaciones la diversidad genética que es esencial para la alimentación y la agricultura.

El 3 de noviembre de 2001, la Conferencia de la FAO, adoptó el Tratado Internacional. Es el primer gran acuerdo internacional del nuevo milenio. El papel de la Comisión de la FAO ha sido, el suministrar a las partes interesadas en el sector agrícola tanto de los países en desarrollo como los desarrollados, con un foro, en el cual hallar soluciones que respeten la especificidad de las necesidades del sector, tomando siempre en consideración las preocupaciones ambientalistas. La Comisión tiene una tradición larga de acogida a la participación, como observadores, de la sociedad civil organizada, incluyendo un cuerpo representante de la industria quienes apoyan el Tratado, al acordar y suministrar la base internacional para el acceso y el beneficio compartido en el desarrollo de los cultivos.

El Tratado beneficia a los agricultores, a los consumidores y a la sociedad en general, y recalca la oferta continua de diversos alimentos así como en las escogencias del consumidor. La industria de las semillas y los productores de alimentos también se beneficiarán de acuerdos claros internacionales para acceder al material genético que ellos necesitan para hacer frente a los rápidos cambios ambientales y climáticos, y a la evolución de las necesidades del ser humano.

1.1. Sobre alimentos autóctonos y modelos importados. Reflexiones sobre el ejemplo de la dieta mediterránea.

El concepto de “dieta mediterránea” ha cobrado fuerza en la segunda mitad del S:XX debido a los planteamientos médicos y nutricionistas.

Estos planteamientos presentan diversas carencias y se muestran confusos en algunas de sus partes: ya que se basan en la tradicionalidad milenaria y se refieren con frecuencia a argumentos nutricionales que abandonan los comportamientos alimentarios en general y los estilos de vida de las poblaciones.

1.2. Sugerencias eróticas y cultura alimentaria en “La Regenta”

La Regenta es una obra literaria escrita por Leopoldo Alas “Clarín” en la que aparece tres personajes fundamentales en los que se basa la ponencia: Ana Ozores, Don Víctor Quintanar y Álvaro Mesía.

Ana Ozores es una mujer endeble, enfermiza... Es recogida por sus tías, quienes pretenden casarla con un rico y viejo que a ella le produce repugnancia. Para evitar esta boda, se une a don Víctor Quintanar, que aunque también le aventaja en edad se le presenta como una solución más llevadera. Ana le considera como un padre, pero él no puede satisfacer sus ansias de amor. Un tercer personaje, Álvaro Mesía, interviene. Es un joven de bien ver con una definida vocación de don Juan, hacia el que Ana no



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 12 – NOVIEMBRE DE 2008

es indiferente, y que representa una tentación a la que está dispuesta a no sucumbir, o al menos a mantener en un nivel puramente platónico.

Mesía, era un don Juan totalmente materialista y que aspiraba a la conquista de Ana para añadir un trofeo más a su colección de cazador. Para él todas las mujeres tenían cierta debilidad que debía aprovechar. Había sufrido desaires y desengaños por parte de Ana con demasiada frecuencia.

Otro personaje de importancia es don Fermín de Pas, canónigo y confesor de Ana, que alimenta en ésta una devoción espiritual y casi mística hacia él con la esperanza de llegar a algo más.

En La Regenta, la cocina representaba un lugar de juegos eróticos. Estaba siempre bien acondicionada. El poder de la familia se reflejaba en la decoración de ésta.

1.3. La comida como signo: para una lectura gastronómica de W. Fernández Flores

Los alimentos son señales culturales de las que se pueden hacer inferencias que ayudan a comprender las razones de las conductas alimentarias de los individuos; son signos que pueden reemplazar palabras o canciones, y ser utilizados con un sentido social.. Son muestras, una vez más, de que el acto de almorzar es un acto colmado de sentido social.

En un lugar de comida se llevan a cabo prácticas que pueda que sean comunes a otros, pero en cada uno se guarda un estilo propio, una identidad a partir del sabor, la presentación, la organización espacial para su preparación entre muchas otras variables. Las maneras como se hacen las diferentes actividades con este conjunto de materiales es lo que se denomina las prácticas alimentarias

Los alimentos al igual que otros muchos signos culturales, son evidencia de imaginarios, de relaciones, de valores simbólicos y de universos de sentidos colectivos en la vida social y laboral.

Los alimentos como elementos que hacen parte de la cultura son entendidos en este estudio como signos. Tanto los alimentos como los lugares, conllevan elementos inaparentes, elementos de los cuales se pueden inferir a su vez otros elementos.

1.4. Presentación de libros

El sabor del sabor: hierbas aromáticas, condimentos y especias

Supone un recorrido histórico inédito hasta el momento sobre el empleo de estos productos desde la antigüedad. Es el único libro en lengua castellana que recoge estas aportaciones.

El vuelo de los aromas

Aporta la historia de cuatro hierbas aromáticas de origen euroasiático: perejil, cilantro, albahaca y romero.

1.5. Xilomen y la Cegua: de la Divinidad Precolombina a una leyenda Colonial

Nicaragua ha basado su alimentación en maíz desde la época precolombina hasta nuestros días. A la llegada de los conquistadores españoles a territorio nica en 1521, dos tribus poderosas gobernaban sendos territorios: al norte y occidente los mangues o chorotegas, y al sur y en la cuenca de los lagos, los naguas o nicaraos. Dos caciques ejercían de liderazgo: Diriangén con los Chorotegas, y Nicarao con los nahuas.

Los habitantes de Nicaragua organizaban su vida en torno a la verdad religiosa y la naturaleza, donde cada elemento tenía su dios o diosa correspondiente. El maíz tenía a la diosa Xilonem y su fiesta se celebraba a principios de mayo, cuando empiezan las primeras lluvias. Para los indígenas era la señal de que habrían buenas cosechas.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 12 – NOVIEMBRE DE 2008

Los encomenderos y los grandes señores y criollos consideraron a este cultivo y sus derivados como inherente a la condición de los indios, quienes eran el estrato más bajo de la sociedad colonial aunque sostuvieran la economía a fuerza del trabajo en la tierra.

De Xilonem surgió la Cegua. Una mujer maligna, de maíz seco y lengua de serpiente que podía idiotizar a cualquier varón que se pusiera en su camino. A los hombres trasnochadores les podía salir la Cegua, espanto diabólico hecho de la misma masa que los primeros hombre creados. Posteriormente, la Cegua pasó a las mujeres, siendo éstas maltratadas. Hoy, la Cegua pertenece a lo burlesco de Nicaragua.

1.6. Es como un mareo de los sentidos: del mercado de Tenochtitlán al mercado de los virreinos.

Tenochtitlan se creó sobre una isla, que fue ampliada artificialmente hasta incluir la ciudad gemela de Tlatelolco. Los productos traídos de esta isla eran de naturaleza exótica o estratégica, por lo general de poco peso y mucho valor, y muchos de ellos terminaron en el gran mercado de esta ciudad. A este mercado también llegaban alimentos especializados y otros productos de la propia cuenca y zonas limítrofes. Este mercado se rigió por normas religiosas según un sistema solar. Muchos de ellos estaban especializados en productos regionales, y en otros se concentraban mercancías de las regiones más periféricas del imperio. El sistema tributario fue otro pilar económico de importancia. El tributo sirvió, tanto para el mantenimiento del Imperio y de la nobleza, como para el de su fuerza coercitiva, el ritual y para entablar grandes obras sociales y de acondicionamiento de la ciudad.

El mercado de los virreinos se centró fundamentalmente en el abastecimiento de productos destinados al consumo de la sociedad colonial. Los conceptos mercantiles, inexistentes en la sociedad andina, fueron aplicados a productos de una larga tradición en el mundo indígena, como el cultivo de la coca, que se desarrolló en grandes extensiones destinadas al mercado y muy especialmente al consumo en las áreas mineras. El comercio interregional se realizó a través de las vías de comunicación interior que aprovechaba los caminos abiertos por los incas.

1.7. El trajinar de los itacates

Los itacates son comestibles que se llevan en los viajes. Esta palabra se ha introducido en el léxico urbano. Diversas etnias mexicanas conservan el transporte y en la conformación los itacates distintos tipos de envolturas, la mayoría de origen vegetal. Suelen ser hojas de diferentes tamaños y texturas, colectadas en los ecosistemas silvestres o en los cultivos.

1.8. Esencias para los Dioses de las Montañas.

Los nahuas son unos de los grupos étnicos más numerosos y representativos de México. Esta etnia conserva aspectos esenciales de su cultura como por ejemplo las actividades rituales en torno al ciclo agrícola de cultivo del maíz. Estos ritos son comunes en toda la región.

Los nahuas creen que el ser humano juega un papel primordial en la conservación de la vida y de las fuerzas de la naturaleza, y que se manifiesta en una actitud y conocimiento particular respecto a los componentes del universo.

Los nahuas de la Sierra Norte de Puebla realizan diversos rituales que incluyen oraciones, música y ofrendas a las deidades que pueblan el universo.

1.9. Ecos cordobeses de las polémicas sobre el tabaco y el chocolate

¿Qué supuso para España la llegada de productos americanos como el tabaco y el cacao?



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 12 – NOVIEMBRE DE 2008

La aparición del tabaco en Europa es fruto de un hecho histórico. En la interacción entre dos culturas que se encontraron: el TABACO fue uno de los elementos culturales que el nuevo continente nos legó y Europa adoptó. El término tabaco aparece como un concepto cargado de connotaciones míticas y religiosas a la vez que terapéuticas. Tenía también poderosos efectos curativos y desinfectantes al tiempo que efectos narcotizantes.

En Europa adquirió el tabaco gran auge debido fundamentalmente al ser considerado un hábito relajante y placentero. Pronto fue extendiéndose su fama debido al uso terapéutico que de él se hacía de modo que llegó a usarse como remedio casero hasta el siglo XVII momento en el que empezó a dudarse de tales propiedades. La lucha por apartarlo de la medicina fue un éxito, no así, la que intentó proscribir el hábito. Fumar se convirtió muy pronto en una moda y por lo tanto fueron conociéndose diversas formas de uso: la pipa, el rapé, el puro o el cigarrillo a las que se ligaban fuertes connotaciones de carácter social.

La década de los sesenta sirvió ya, en pleno siglo XX, para tomar conciencia del problema que representa el consumo de productos derivados del tabaco por la gran mortalidad anual que producen.

El tabaco era considerado en un principio como una bebida. Desde mediados del S.XVI fue utilizado como medicina. Los Concilios prohibían fumar antes de tomar la Eucaristía, pensaban que producían vómitos. Esto se renueva en el S.XVII. El tabaco era de uso terapéutico “hierba santa”.

En España, la recepción del tabaco fue por un médico (Nicolás Monares). Lo adapta de los jardines botánicos a los cultivos. Su consumo va aumentando. Al principio era barato pero pronto comenzaron las críticas. En Córdoba se publicaron obras del tabaco como medicina.

El tabaco es un pulgante que servía para expulsar humores a través de las vías naturales.

La primera obra es de Juan de Castro (Boticario) y la segunda de Leiva (Médico). Ésta hablaba del desengaño contra el mal uso del tabaco. Una obra replica a la otra. El boticario ve el tabaco como un “preparado para curar” y el médico critica al tabaco y lo ve antifemenino.

Los orígenes de esta sustancia sólida, sensual y para algunos adictiva que llamamos chocolate hunden sus raíces en la prehistoria del Nuevo Mundo, en el misterioso reino de los olmecas y los mayas. Fueron estas antiguas civilizaciones mesoamericanas, que vivieron en el corazón de la América central ecuatorial, las primeras que cultivaron el árbol del que proviene el chocolate.

El Chocolate se usaba con fines terapéuticos en el siglo IV, cuando los mayas empezaron a cultivar el árbol del cacao. Los hechiceros prescribían el consumo de cacao tanto como estimulante como por sus efectos calmantes. Los guerreros lo consumían como una bebida reconstituyente, y la manteca de cacao era usada como unguento para curar heridas.

El chocolate pasa de los dioses a los hombres. Las plantaciones eran en época colonial. Se importa de América a España. Pero aquí no se puede plantar debido al clima. Rompía (o no) el desayuno eclesiástico dependiendo de la conciencia de la persona que la tomara. El ayuno eclesiástico afectaba a España e Italia.

2.0. La comida catamarqueña y su entorno

Catamarca se encuentra en la región noroeste de la República Argentina. Su capital es la ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca. Tiene una larga tradición culinaria que se transmite de generación en generación, y cuya conducta es propia de sociedades rurales.

Los grupos rurales son los responsables de mantener el patrimonio alimentario autóctono. Los insumos utilizados en esta alimentación se encuentran en el entorno de la zona andina.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 12 – NOVIEMBRE DE 2008

Son muchos los productos culturales que en la sociedad catamarqueña se marcan como propios. Esa manera peculiar de hacer las empanadas, el pan, las comidas telúricas, y hasta la forma de conservar los alimentos en algunos lugares del interior, marcan una diferencia.

Estas materias primas son importantes para la alimentación de sus habitantes y al uso que se ha dado como generador alternativo ocupacional, llevada a cabo por artesanos, para combatir las crisis económicas del país.

El artesano vive marcado por sus circunstancias personales, y por la situación socioeconómica y política del país.

En la actualidad, los artesanos se han revalorizado por ser fuente de ingresos para la familia y por impulsar la propia identidad cultural de esta zona.

2.1. Presentación del libro

Los orígenes de la Cocina Montillana

Es un libro de María Dolores Ramírez P. Nos habla de la importancia de la alimentación para formarnos como personas saludables. Para ello, profundiza en la cocina montillana desde su origen.

2.2. Beber y sentir en el Río de Plata: el alcohol en la literatura tanguera

El alcohol es un elemento fundamental de la cultura alimentaria, sociabilidad, fiestas y rituales. Se le adjudican propiedades y efectos sublimes y perversos, que van desde la inspiración y liberación hasta la adición y decadencia.

Se convirtió en una fuerza poderosa que se debía manejar prudentemente ya que no solo bastaba con beberlo.

2.3. Vino, alimentación y cuestión de género

Existen diferentes modos de realizar el rito social de la bebida y distintas prácticas sociales en consonancia. Cada uno posee su propio modo de consumo y sus peculiaridades formas de sociabilidad, con sus lugares, momentos, ritmos y ritos particulares.

La historia social de la bebida debe considerar diferencias de género, basándose en características fisiológicas ya que ha fraguado un sistema de jerarquizaciones basado en la primacía del hombre sobre la mujer.

El vino goza de la consideración como alimento también recomendable para la mujer pero en cantidad inferior.

Ha existido una modalidad peculiar de la bebida femenina, caracterizada por la moderación, discreción y firme observancia de las apariencias. También inducía a justificar la bebida alegando la necesidad de combatir el frío o por motivos de salud.

Pero ciertos estados de la mujer han facilitado en consumo de alcohol: como la menstruación para aliviar la molestia, el parto como anestésico, la lactancia porque se pensaba que el vino incrementaba su nivel lácteo...

2.4. La bebida en el ámbito tabernario, comunicación y sociabilidad

La bebida es importante en el ámbito de las tabernas ya que comparten la sociabilidad de un grupo diverso de personas. Por ello, surgieron las peñas (asociaciones de carácter laico).

Estas asociaciones parten de un estadio informal, como son las tabernas a otro más formal, como son las peñas, relacionado con los cambios socioeconómicos de la población cordobesa.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 12 – NOVIEMBRE DE 2008

En las tabernas siempre ha habido una proliferación de coaliciones informales a pequeña escala donde se acudía para forjar nuevas relaciones o mantener las existentes.

El rechazo de la bebida suponía poner en peligro la relación ya que significaba una negación del entendimiento mutuo y de los sentimientos de amistad.

La composición mayoritaria de las peñas son hombres. Se configuraron a través de la relación motivada por la afición común entre sus miembros, que refuerzan un conjunto de relaciones interpersonales que integran las diferentes redes sociales de sus miembros potenciando y ampliando esas relaciones.

2.5. Los tres reyes del Perú: vino, pisco y chicha

Las tres bebidas más importantes del Perú son: vino, pisco y chicha.

La chicha: Es la más importante en épocas pre-hispánicas. Antes del agua, los españoles bebían chicha (bebida fermentada). La más común estaba hecha a base de maíz. El producto se muele, se hierve y se deja fermentar. La chicha ha sido la bebida de máximo consumo en Perú hasta hace 50 años. La cerveza posee las mismas cualidades y características que la chicha. Actualmente la chicha se ha sustituido por la cerveza ya que las fábricas de chicha quebraron. La chicha de Wari estaba hecha de Moyi (pimienta rosada). Los españoles introdujeron las “chicherías” (lugares donde se iba a beber chicha). La clase alta no iba a las chicherías, sino que solían mandar a alguien a comprarla para tomar en casa. Las chicherías toman distintas formas según la zona. Actualmente en las chicherías se está empezando a beber cerveza.

El pisco: se elabora de dos tipos de uvas. Varía mucho según el tipo de elaboración. Perú ya es conocido como productor de pisco, la bebida nacional, un aguardiente de moscatel que ha sido utilizado para elaborar cócteles y bebidas calientes desde el siglo XVII. La tradición del pisco ha creado una industria de unos 800 pequeños productores que también elaboran vino y brandy a lo largo de la costa, aunque muchos todavía están utilizando métodos del siglo XVII, tales como prensas de madera, y fermentando sus uvas en luna llena.

La industria vitivinícola peruana todavía es pequeña pero los productores esperan convertirse en una alternativa a los reconocidos vinos de sus vecinos Argentina y Chile, especialmente para Estados Unidos. Sin embargo, la mezcla de algunos tipos de uvas pueden sorprender a algunos con gustos más conservadores.

2.6. El pan en Córdoba: la liberalización de su precio en el siglo XIX.

La industria de la panificación solicitó al Gobierno Nacional elevar el precio del kilo de pan a nivel de consumidor, para poder atender las estructuras de costos en la producción de este alimento. Esto aseguró una bajada del consumo de pan en los últimos años.

En cuanto al comentado aumento del precio del pan expresaron que fue unánime tal solicitud en virtud del crecimiento cada vez mayor de los costos de la materia prima, pero para ello, se continúan las conversaciones con el gobierno nacional de manera que tales objetivos provengan de una concertación y comprensión de la realidad económica que vive el sector panadero en el país, por lo que era recomendable que se liberara el precio del pan en el marco de la diversificación del sector panadero.

2.7. Experiencias en la difusión del patrimonio gastronómico

La protección y conservación del Patrimonio Arqueológico de Córdoba está continuamente en contacto con el medio y con fuentes poco contaminadas.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 12 – NOVIEMBRE DE 2008

Es compleja la interpretación del patrimonio arqueológico también para los arqueólogos, y lleva a relacionarlo con el Patrimonio Gastronómico.

La Cultura Gastronómica es una disciplina apasionante y se convierte en una herramienta de trabajo para defender el Patrimonio Arqueológico.

El abastecimiento alimentario del sultán Alimudín y su séquito durante su estancia en Manila (siglo XVIII)

El archipiélago filipino fue durante muchos años una importante red comercial. Manila centralizaba la comunicación entre importantes áreas económicas (América, China, Japón, India, Indonesia) lo que daría un aire cosmopolita muy acentuado a pesar de la escasa población. Además tiene un sincretismo alimentario que pervive en la actualidad.

El sultán Alí-Mudín fue a Manila en busca de protección y auxilio para recuperar el trono del que había sido despojado por su hermano. El gobernador de Filipinas le ofreció regalos costosos y fiestas suntuosas a cambio de que tuviese una imagen de la grandeza y el poder de la Monarquía española.

La permanencia del sultán Alí-Mudín en Manila sirve para introducir el abastecimiento alimentario de Filipinas, con lo que nos aproximamos a la procedencia de los alimentos, a la manipulación de alimentos ...

Los productos suministrados que podemos destacar son: el arroz (base de la alimentación filipina), la cera, el aceite, el azúcar, los dulces y carnes de vaca y ave. También destacamos la leche y los huevos.

Se produce la ausencia de dos productos: la carne de cerdo y el vino de la tierra.

2.8. África subsahariana: Alimentación y género

Las mujeres de la etnia luba de la República Democrática del Congo, utilizaban durante la noche hermosos reposacabezas para proteger sus complicados peinados

Los morteros con los que las mujeres muelen el grano suelen ser lisos, pero a veces se decoran con motivos geométricos o figurativos

El escritor de Mali Amadou Hampâté Bâ contaba sobre su infancia, transcurrida a principios del siglo XX: "Tomábamos nuestras comidas en dos grupos separados, el de los hombres y el de las mujeres. Los huéspedes importantes eran servidos aparte, excepto si manifestaban su deseo de comer con todo el mundo". Todos utilizaban los dedos de la mano derecha para comer. Es una costumbre que mantiene la mayoría de los africanos, sobre todo en los poblados. El uso de las cucharas no es corriente, se limita a ceremonias en las que la mujer muestra su hospitalidad y generosidad, dos de los valores más apreciados por los africanos

Autoría

- Raquel de Dios Ruíz y Rocío Romero Calvo
- raqueldedios@hotmail.com, ohicor@hotmail.com