Publicado en *Coordinación General de Comunicación Social* (https://www.comsoc.udg.mx)

Alimentos de los pueblos autóctonos superan a los actuales

Organiza CUCS posgrado Mesoamericano de Salud y Alimentación Intercultural

“Los pueblos autóctonos tienen un sistema de producción alimentaria que supera al que es utilizado en la actualidad, su problema de desnutrición es debido a la exclusión y robo de tierras”, aseguró el coordinador del Programa de educación, salud, alimentación y nutrición comunitaria, del Instituto Regional de Investigación en Salud Pública, del Centro Universitario de Ciencias de la Salud (CUCS), René Cristóbal Crócker Sagástume.

“Eso es real. Los alimentos que tienen los pueblos ancestrales, desde el punto de vista nutrimental, son mejores que los alimentos que tenemos. El problema de las etnias actuales, como fueron expulsadas de sus sitios originales o hicieron prácticas de resistencia como irse a la sierra, la cantidad de alimentos que producen sí les acarrean problemas, aunado al problema de exclusión y robo de tierras”, agrega el también autor de los libros El costumbre y la soberanía alimentaria wixárrica, y Poder local en salud en Guatemala. La experiencia con los pueblos de la biósfera maya.

Crócker Sagástume puntualizó que el contenido de la dieta indígena (sus alimentos originales) contiene todos los nutrimentos básicos que requieren, pues con base en maíz, frijoles, chiles, vegetales, semillas de calabaza, guajes, frutos de la región, recolección de hongos, amaranto, podrían tener una dieta balanceada y equilibrada. El problema es que no producen la cantidad suficiente.

“Otra de las ventajas que tiene la dieta mesoamericana, desde el punto de vista de la ecología, es el sistema de cuamil, ya que producen paralelamente en siembras de temporal, maíz, frijol y calabaza, que no sólo es adecuado, sino que protege las tierras, porque el frijol fija el nitrógeno y la calabaza evita la erosión y la desecación del sistema. Ese sería lo ideal en la agricultura actual, esa combinación”, dijo.

Añade que por eso es que ya preparan una maestría y un doctorado titulados: Posgrado Mesoamericano de Salud y Alimentación Intercultural. “Lo estamos organizando el CUCS junto con el Centro Universitario del Norte (CUNorte) y la Facultad de Ciencias Médicas, de la Universidad de San Carlos en Guatemala; esperamos ofertarlo a finales de este año”, detalló Crócker Sagástume.

Guadalajara, Jal., 2 de febrero de 2012
Texto: Juan Carrillo Armenta
Fotografía: Internet
Edición de noticias en la web: Lupita Cárdenas Cuevas

Etiquetas:
Alimentos [1]
Posgrado [2]
René Cristóbal Crócker Sagástume [3]

URL Fuente: https://www.comsoc.udg.mx/noticia/alimentos-de-los-pueblos-autoctonos-superan-los-actuales

Links
[1] https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/alimentos
[2] https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/posgrado
[3] https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/rene-cristobal-crocker-sagastume