

Científicos diseñan “chinampa hidropónica” ante incremento de canasta básica

Posted on 26 de septiembre de 2022 by Alan Flores Ramos



Se trata de un metro cuadrado, diseñado en este sistema “ancestral” que combina la tierra con la hidroponia, para una zona desértica como BCS

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. -

El pasado 23 de septiembre, se presentó el proyecto “chinampa hidropónica” ante los riesgos en la soberanía alimentaria en Baja California Sur (BCS) por las actuales condiciones geopolíticas y geográficas, dentro del Foro “Conciencia La Paz”.

Presentó la Dra. Paola Magallón Servín, del Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste (CIBNOR) quien dijo esta es una respuesta ante el incremento de la canasta básica, que dijo,

se espera aumente “al doble” los próximos 2 años.

Por eso “volver a lo ancestral” y “regresar a la tierra”, fueron algunas de las premisas de la investigadora, quien afirmó que la capacidad para adquirir alimentos se seguirá viendo afectada, ante el incremento del costo de fertilizantes y la producción de granos como sorgo, maíz y soya.

“Todos los que vamos al súper, después de la pandemia empezamos a notar esa escalada impresionante de precios que desafortunadamente no va a parar, no va a detenerse. Cada vez esperamos que se duplique el precio”, explicó la doctora Magallón.

Esto tendrá implicaciones directas en nuestra vida, porque necesitamos alimentos para sobrevivir; dijo que BCS depende en un 85 por ciento de los provenientes de Sonora y Sinaloa, por lo tanto, cualquier problema en esas regiones, podría perjudicar a la media península.

La soberanía alimentaria, explicó, es un “derecho humano” para producir nuestra propia comida y, aunque el clima de BCS es ambiente “difícil” para la siembra, consideró que todos tenemos “un metro cuadrado” para intentar su propuesta.

“Este es un desierto doble. Un desierto dentro de un desierto. Un desierto alimentario es aquel donde el alimento no lo podemos comprar porque no nos alcanza o tenemos que caminar muchos kilómetros para llegar a pie donde compramos alimentos nutritivos”, advirtió la investigadora.

La investigación adaptó la chinampa mexicana combinando las mejores tecnologías de Japón, Alemania y Brasil, países con “ciudades inteligentes” que estimulan la agricultura y acuicultura urbana, mediante industrias completas en edificios que producen anguilas, salmón y otros productos.

La doctora narró que, como parte de la sabiduría que le heredó su abuela Doña Jesusita Magallón, a través de un libro que escribió siendo una mujer de campo, enfatizó la importancia de reconocer las raíces y dejó además, mucha información sobre las chinampas.

Chinampas son sistemas de producción en donde se utiliza el agua, pero también el suelo y la simbiosis vegetal, expuso la investigadora; narró como su estudiante, Cristopher de 19 años, mexicano-holandés dejó su carrera en Holanda para trabajar con ella en este proyecto.

“Es un sistema que funciona rápidamente donde no se riega de arriba para abajo, sino de abajo hacia arriba. Su irrigación se prepara solamente con material reciclable y nos permite el 80 por ciento del agua contra una agricultura regular”, detalló la investigadora.

Se puede usar biofertilizante, fertilizante químico y produce los microorganismos necesarios para que el suelo tenga nutrientes y contribuya a la economía popular; en un metro cuadrado pueden conseguirse 20 kilos de vegetales.

Pero no se puede comer y ser autosuficiente con una chinampa, se requieren al menos de 1 a 2 hectáreas para lograr una autosuficiencia por cada ser humano; “eso no hay” aseguró la doctora, pero consideró que se puede apostar por volver a las raíces.

Si en La Paz todos los ciudadanos tuvieran esta tecnología, podría llegar tener una extensión de cobertura vegetal equivalente a 62 campos de fútbol, con una cantidad interesante de producción de alimento, aseguró.

Pero además que cada planta acumule cada vez más nutrientes y cumpla con el concepto de “biofortificación”; además, cubrir las necesidades básicas del ser humano y atender lo que llamó la “pandemia silenciosa” por los problemas de salud causados por el hambre “oculta”.



Este proyecto pretende establecer comunicación con la Universidad Autónoma de Baja California Sur (UABCS) y otros comedores comunitarios, en donde se encuentra el “hambre oculta” como un fenómeno sociocultural por la situación económica propiciada por la pandemia y siempre teniendo como misión “reverdecer” La Paz y Los Cabos con “cercos alimentarios”.