

Tema 5: Cómo alimentarme sin comerme el mundo

INTRODUCCIÓN

En algún momento de tu vida necesitarás un fontanero, una médica o un asesor fiscal, entre otros muchos profesionales; pero lo que siempre necesitarás, al menos tres veces al día, es a un agricultor, salvo que sepas y puedas producir tus propios alimentos (eres un organismo heterótrofo).

Comer es una necesidad vital, y la comida no es gratis, no sólo porque hay que comprarla, sino por el impacto ambiental que conlleva todo su ciclo de vida (investigación, fertilizantes, fitosanitarios, técnicas productivas, transporte, distribución, residuos...y desaprovechamiento).

La agricultura y la ganadería, industrial, son de las actividades que más deforestan, que causan la pérdida de entornos naturales y de biodiversidad. Pero tenemos que comer todos los días, y habrá que saber la forma de hacerlo de forma **que no lleguemos a arrasar nuestro planeta**.

Así mismo, por muy eficiente que queramos que sea la producción de alimentos, hay una parte muy importante en que **la sostenibilidad en la alimentación recae sobre el consumidor**. Recuerdo unas prácticas de la asignatura Ecología 2 (2º curso Ciencias Ambientales) donde observé, después de la consecución de los datos y su posterior análisis, que si todos los habitantes de este planeta se alimentasen (tipo, cantidad, calidad y desaprovechamiento del alimento) como lo que un ciudadano medio de una sociedad desarrollada (yo mismo fui el elemento de estudio), serían necesarios casi dos planetas para mantenernos.

¿La desinformación o la Hipocresía del consumidor? Unos breves ejemplos.

En la vida nos movemos, o se nos conduce, por modas (todos queremos un SUV, viajar en avión o ir de crucero, entre otras muchas cosas). Es muy difícil vivir a contra corriente de las modas “humanas” que deterioran el medio natural (común a todos) y las relaciones intra-sociales; en la alimentación y en su producción no es distinto. Pero ¿Nos paramos a pensar en las consecuencias de ir en contra corriente del contexto natural? A continuación, os dejo unos ejemplos, algunos con afección personal.

- Los huevos camperos y la catedral de Santo Domingo de la Calzada.

La mencionada catedral es la única que posee “Bula Papal” que permite, todo el año, animales vivos en su interior. ¿Quién no conoce la fábula de la “La Gallina de Santo Domingo de la Calzada, que cantó una vez asada”? En el interior de dicha iglesia hay un sobre portal con un gallinero, el cual acoge a un Gallo y una Gallina impolutamente blancos (los relevan cada quince días). Personalmente tengo una afición, me gusta mucho el gótico; posiblemente por haber estudiado estructuras en ingeniería mecánica. Admirando las grietas del interior de la catedral, sentado en un banco, se acercó un grupo de personas y mirando hacia el mencionado

gallinero una señora dijo "...pobres animales, que poco espacio tienen...". Observé que el gallinero tiene unos 10 metros cuadrados, más que muchas cocinas de un piso al uso, y entonces me entro la "vena" como ambientólogo. Sin poder remediarlo y con toda educación, me acerqué a la mencionada señora y le pregunté: ¿A cuánto compra Vd. la docena de huevos? Me contesto que aproximadamente a un Euro (año 2014). Mi contestación fue: ¡Vaya usted a ver cómo están las gallinas que ponen los huevos que usted compra, apretadas en sus minúsculas jaulas, sin saber si es de día o si es de noche! (viven en una perpetua jornada iluminada, sin descanso alguno) Si Vd. quiere ser consecuente con la calidad de vida de las gallinas que ponen "sus huevos" tendrá que comprarlos a más del doble de ese precio, como son los que tienen origen en gallinas camperas, las cuales están en libertad. Ante mi "incursión", la "protectora señora" me respondió "...que de eso nada."; mi contra réplica fue que ella era la personificación viva de la HIPOCRESÍA.

- El "demonizado" maíz transgénico.

Ningún ecologista te dirá que para producir maíz convencional (no transgénico, o maíz modificado genéticamente) es necesario aplicar plaguicidas (más suave, fitosanitarios) para eliminar el "barrenador del maíz" (un super-enemigo que puede llevarse el 90% de una cosecha); ni que el plaguicida no se "carga" sólo a ese enemigo, sino a todos los insectos que pille en ese momento (su persistencia es limitada y al poco tiempo sus efectos se pasan y puede vivir una hormiga que migre al lugar).

El maíz transgénico incorpora un gen de una bacteria para producir, de forma natural, un tóxico para "el barrenador", **siendo selectivo** sólo para él y permitiendo vivir a los demás artrópodos. ¿Cuál de los dos métodos permite mayor conservación de biodiversidad? Tampoco te dirá que en los campos de maíz transgénico haya pájaros con tres ojos o aberraciones naturales, así como que las vacas que lo consumen tengan malformaciones; así mismo no te informará que la insulina (como medicamento) que se inyectan los diabéticos es de origen transgénico, concretamente la "secretan" un tipo de bacterias modificadas genéticamente, es decir transgénicas. **Esta situación es como la de los "Terraplanistas", aunque no han logrado nunca hacerse un selfi en el borde de su Tierra plana.**

Lo que verdaderamente me da terror es que las "patentes" de los transgénicos están en muy pocas manos. Por ejemplo, la multinacional Bayer (propietaria de Monsanto) es propietaria de la patente del gen que modifica al maíz para defenderse del barrenador, por tanto, tiene en sus manos "parte del poder" para decirte cuando y qué maíz podrás comer (sobre todo).

- La proximidad y la forma de cultivar, un arma de doble filo.

Imagínate dos calabacines producidos uno en Suecia bajo un invernadero con el confort de una calefacción de Gas subvencionado (posiblemente de origen ruso -pero mira que no se llevan muy bien- vale entonces de gas norteamericano, menudo viaje con lo lejos que está) y otro cultivado en la huerta de Murcia y que viaja en un camión con refrigerador. Para un consumidor sueco, uno es un producto de proximidad, el español.....lejos, lejos; no lo es. ¿Cuál de los dos es más sostenible?

- Me gustan las naranjas baratas y las uvas en abril.

Cuando un lote de alimentos llega a la Unión Europea, se mira que los tóxicos y los vectores de plagas y de enfermedades, estén por debajo de ciertos límites, vamos como a los producidos aquí. Pero no se investiga si los fitosanitarios utilizados son los permitidos en nuestro territorio, o si los trabajadores tienen unas condiciones mínimas de la calidad de su trabajo, etc; asuntos que aquí sí tienen gran importancia. ¿Ves a saber si esto segundo tiene la misma importancia al producir naranjas en Marruecos?

Si te gustan las uvas, posiblemente las adquieras también en abril, fuera de temporada. En esas fechas, en nuestro país no hay producción ni almacenaje de esa fruta; entonces ¿De dónde vienen? Posiblemente sean uvas del Perú tras un largo vuelo llegan a nuestros supermercados. Cuanto te las comas, piensa en ese vuelo, y también en que has ayudado a la economía de unos pocos y potentes agricultores; la mayoría de los cultivadores son empleados de los anteriores cuyos salarios, y de otros obreros, no dan para adquirir una fruta que se vende en el extranjero (viaje incluido), es decir con nuestra forma de consumir tú puedes adquirir el fruto de su trabajo, pero ellos no.

Las modas son actualmente mundiales, y en este mercado de la fruta fuera de temporada se nota especialmente. Hace 60 años era casi imposible encontrar fruta fuera de temporada. Hace 30, con un mercado ya más globalizado, era común. Hoy día hay uvas todo el año, aguacate cada vez más barato y frutas exóticas cada vez más fáciles de encontrar. Tiempo al tiempo que veremos cosas más raras encima de nuestras mesas.

CONSEJOS Y PROPUESTAS PARA ALIMENTARME SOSTENIBLEMENTE.

Seguidamente unos consejos y algunas propuestas muy sencillas para conseguir una alimentación saludable, sostenible y respetuosa con el medio ambiente:

A la hora de planificar nuestra alimentación, es casi tan importante que ésta sea saludable y variada, como que sea sostenible. Pero es imperdonable no hablar, también, del impacto medioambiental que produce el **desperdicio alimentario** que producimos los consumidores como usuarios de los alimentos. A continuación, unos consejos para el beneficio de tu salud y del medioambiente:

Modera el consumo de carne:

Y digo que reduzcas, no que no tomes nada, somos animales omnívoros (diseñados durante 3800 millones de años de evolución de la vida en este planeta –que lo sepa un vegano, otra moda-) La carne (vacuno, ovino, cerdo, pollo) es el grupo de alimentos con mayor impacto medioambiental, pero no todas las carnes tienen el mismo impacto en el medio natural y social.

Cada persona necesita un número determinado de unidades nutricionales para vivir con salud, las cuales se aportan por los alimentos que se ingieren. En este aspecto cada persona es un mundo el cual depende de su estado de salud y de su contexto habitual de actividad. De esta forma se puede personalizar la dieta idónea para cada persona, que estará compuesta de diferentes unidades nutricionales de hidratos, proteínas y grasas.

¿Sabes que para producir una unidad nutricional de carne roja es necesario invertir 4,5 unidades nutricionales de cereales? Este parámetro para las carnes blancas baja entre 2 y 1,5 unidades de cereales. Imagínate que una persona puede vivir con 4,5 unidades nutricionales; si son de origen en cereales, hay las tiene, pero si se las debe aportar la carne deberemos invertir 4,5 veces más. La carne es un alimento poco eficiente, necesita mucha energía para generarse en comparación con la que nos va a devolver. Así mismo, podemos comprobar que no es lo mismo para el medioambiente la producción industrial de un cordero, en una granja, que la de un cordero pastoreado por el monte, este último es una eficiente “máquina” que aprovecha los subproductos (rastros, espigas caídas, prados, etc) agrícolas y de todo el campo.

Además, por si fuera poco, las carnes son el grupo de alimentos que tiene una huella hídrica más alta: Se precisan 1.770 litros de agua para producir 300g de pollo o 1.830 litros en el caso de 300g de filete de cordero.

Cocina con aceites vegetales.

Los aceites vegetales y derivados (aceite de oliva, de girasol, margarinas, etc...) tienen un menor impacto para la salud y para en el medioambiente que las grasas de origen animal como es la mantequilla. Pero todo no es maravilloso respecto a las grasas de origen vegetal. Veamos las ventajas e inconvenientes de algunos aceites vegetales “famosos”:

- *El aceite de palma, ¿A qué se debe su mala fama? Por un lado, y respecto a su composición, diremos que destaca el ácido Palmítico (también presente en el de oliva, pero en muchísima menos proporción), que es saturado (son ácidos que su cadena orgánica carece de dobles o triples enlaces) y por tanto es un buen precursor del colesterol malo (y por ello, de la arterioesclerosis). No es aconsejable consumir más de 8 gramos por día de este ácido. Atendiendo al medioambientalmente, el cultivo industrial e indiscriminado de la palmera que da origen al palmítico, es responsable de grandes impactos en el medio natural, destaca la deforestación que se produce para generar nuevos terrenos de cultivo, lo que supone pérdida de ecosistemas enteros y por tanto de biodiversidad.*
- *El aceite de colza, ¿Es tan malo como dicen? Desde la década de los 80 del siglo pasado, este tipo de aceite en nuestro país es sinónimo de “perjudicial”. Este perjuicio tiene origen en un fraude alimenticio que se produjo a comienzos de los años 80 del pasado siglo. Comerciantes sin escrúpulos distribuyeron aceite de colza “desnaturalizado” (con destino a la industria) como aceite alimentario; lo que concluyó en una crisis sanitaria sin precedentes que se denominó “Neumonía atípica” o “Síndrome del aceite tóxico que afectó, principalmente, muy a estamentos sociales humildes (ya que podían comprar ese aceite de colza “barato”). Seguramente no sabrás que el aceite de colza “auténtico” no tiene nada que ver con el denostado aceite desnaturalizado, sino que se trata de un alimento con numerosas propiedades beneficiosas para nuestra salud; en él encontramos ácidos grasos omega 3, vitamina E y K y polifenoles de gran poder antioxidante. Además, el cultivo de la colza es muy útil como “alternante” en la agricultura, entrando en la rotación para la eliminación de malas hierbas y vectores de enfermedades en los cultivos de cereales. También es un*

cultivo que estructura la tierra (por sus raíces pivotantes), lo que supone un menor gasto en gas-oil. Como ves somos muy injustos con este alimento.

- *El aceite de oliva.* Es el aceite más sano que hay. Lo único que se puede decir en contra, es lo referente a las grandes extensiones de su monocultivo, lo que supone una pobre diversificación de esos ecosistemas.

-Incentiva el consumo de verduras, frutas y legumbres

Este tipo de alimentos deben ser de temporada, de proximidad y, si es posible, sin envasar. El impacto ambiental depende de cada tipo de verdura, fruta o legumbre, pero en general siempre será menor que el de los alimentos de origen animal. Por ejemplo, solamente se necesitan 70 litros de agua para producir una manzana o 50 litros para producir una naranja.

Las legumbres son un tipo de frutos muy saludables, pero además provienen de unas plantas muy curiosas y útiles: Las leguminosas. Este tipo de vegetales son primordiales en el ciclo natural del Nitrógeno (de ello su importancia medioambiental y agronómica), ya que son las "únicas" responsables de captar el nitrógeno atmosférico y fijarlo en el suelo, haciendo una simbiosis con un tipo peculiar de bacterias.

-Aumenta la ingesta de cereales y derivados (pan, pasta, patatas y arroz).

Este grupo de alimentos tiene un impacto ambiental sensiblemente menor que la carne y el pescado. 500g de pan tienen una huella hídrica de 650 litros o 500g de trigo suponen 500 litros de agua. Sobre las unidades nutricionales ya hemos hablado con anterioridad.

-Calcula las cantidades a comprar y a cocinar

Con ello prevenimos el despilfarro alimenticio, es decir, tirar comida. El desperdicio alimentario produce un gran impacto en el contexto natural y social (después de todo el esfuerzo hecho por la naturaleza y gran cantidad, y variedad, de profesionales).

-A la hora de consumir pescado y marisco

Ten en cuenta que haya sido pescado de forma sostenible y evita las especies en peligro de extinción.

La pesca sostenible es un logro que protege a nuestras generaciones futuras, ya que trata de obtener los productos del mar sin afectar a la supervivencia de las especies capturadas y también de aquellas con las que comparten el ecosistema. Un ejemplo abominable, medioambientalmente, es la pesquería de arrastre de fondo, "arte" indiscriminada que destruye todos los ecosistemas del fondo marino.

Sabes que la principal causa de la desaparición de los Manglares (bosques anfibios vitales para frenar la erosión y el avance del nivel del mar, que viven en las zonas costeras del sudeste

asiático), es dar cabida a la producción industrial de gambas (se consciente de ello cuando vayas a adquirirla –mira de donde vienen-).

LO ECOLOGICO NO ES SIEMPRE LO MÁS SOSTENIBLE

Tenemos en nuestra mente que la producción ecológica u orgánica tiene un impacto ambiental menor que la convencional. Los consumidores debemos percatarnos de que una etiqueta de orgánico no siempre es una garantía de que un producto así producido sea más respetuoso con el medioambiente; pongo un ejemplo: Según la Universidad de Guelph los datos publicados por un estudio de la Universidad de Guelph (Canadá, 2010), por la Universidad de Oxford (Reino Unido, 2012) o la cátedra de biotecnología de la Universidad de Valencia España, 2012), nos informan que en realidad, este tipo de producción orgánica, es peor para algunos aspectos del medioambiente. Veamos algunos ejemplos:

- La agricultura siempre usa tierra para producir los alimentos: Uno de los factores que elevan el coste ambiental del producto ecológico es que debe **ocupar más superficie de tierra de cultivo para generar el mismo volumen de alimento**, debido a su menor rendimiento por hectárea (Recordemos que este tipo de producción no utiliza fertilizantes sintéticos). Esta necesidad de dedicar una mayor extensión a la producción agrícola implicará una mayor deforestación, la cual reducirá la capacidad de almacenamiento de carbono en los árboles y matorrales (**impacto climático**), a la vez de una profunda modificación en los ecosistemas (**pérdida de biodiversidad**). Un estudio publicado en 2018 en la revista Nature pone este argumento de manifiesto: Los autores analizaron dos cultivos concretos en Suecia, llegando a la conclusión de que los guisantes orgánicos tienen un **impacto climático** un 50% mayor que los convencionales, mientras que esta diferencia aumenta hasta casi el 70% en el caso del trigo.
- La agricultura ecológica vs emisiones netas de GEI: Investigadores de las universidades de Cranfield y Reading (Inglaterra, 2019) publicaron en Nature Communications el resultado de un estudio sobre como se comportarían las emisiones de GEIs (Gases de Efecto Invernadero) si se pasaría de producción tradicional a ecológica: En el caso de la ganadería, estimaban que las emisiones de gases de efecto invernadero se reducirían en un 5% y las de la agricultura en un 20%. Pero dado que la reducción de la producción, en torno a un 40%, obligaría a importar alimentos de otros países, los cuales tendrían que reconvertir suelo para cultivar; el resultado neto sería un aumento de las emisiones del 21%.

EL ESFUERZO DE LA AGRICULTURA ACTUAL

Muchos urbanitas tienen una imagen idealizada del campo, un lugar donde el agricultor con sombrero de paja está en su huerto de tomates, patatas y gallinas sueltas. El campo es un lugar donde se trabaja para poder dar de comer a todos, y como en cualquier actividad el trabajador necesita de herramientas, y otros elementos (fertilizantes y fitosanitarios), para facilitar su labor. El campo no es ajeno a la tecnificación y ésta ha sido exponencial en estos

últimos años. La evolución técnica en maquinaria, fertilización, fitosanitarios y la evolución biotecnológica en semillas y especies ganaderas, significa que un solo agricultor produce más que 25 de hace 20 años.

La agricultura ha evolucionado para ser cada vez más eficiente, y que la eficiencia es sostenibilidad; por ejemplo, actualmente producir una naranja cuesta la mitad de agua que hace quince años, debido a la aplicación de nuevas técnicas de riego (aspersión, goteo), donde la eficiencia del agua es principal.

Otro ejemplo en esta evolución es lo que supone la agricultura 4.0, donde se aplica la teledetección digital para el estudio de las necesidades reales de fertilización, de repercusión de plagas y malas hierbas, o necesidades hídricas de los cultivos. Posteriormente la agricultura 4.0 analiza los datos obtenidos por satélites y/o drones y pasa las conclusiones obtenidas a abonadoras, pulverizadores o sistemas de riego alcanzándose una eficiencia máxima, reduciéndose los impactos medioambientales a la mínima expresión.

La agricultura actual no sólo nos seguirá proveyendo de alimentos sino que con nuevas técnicas, como es la “agricultura de conservación”, se va a convertir en una de las actividades que más CO₂ de la atmósfera va a retirar (Créditos Voluntarios al Carbono), siendo esencial para mitigar el Cambio Climático.

Muchas personas abogan por una involución y vuelta a una agricultura tradicional y ecológica, es decir la misma agricultura que por su baja rentabilidad ha llevado a una España vaciada.

EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

¿Sabes que sobre un tercio de los alimentos que se producen no se consumen y, que este desperdicio alimentario es el elemento, dentro del contexto medioambiental de la alimentación, que más impacto produce? Algo tenemos que hacer para ahorrarle a la naturaleza ese 30% de trabajo “inútil”, pero debemos ir más allá y pensar, también, en el ámbito social y ético del desperdicio alimentario; ya que quienes practicamos este “deporte de riesgo” (los que más comida malmetemos) somos las sociedades desarrolladas (el primer mundo), haciendo pasar hambre a otras sociedades que no tienen “tanta suerte”. Dicho de otra forma, el desperdicio alimentario supone que los alimentos que se producen y comercializan, pero que no se consumen, provoquen impactos ambientales innecesarios a lo largo de toda su cadena de valor. El desperdicio de alimentos supone, al mismo tiempo, una pérdida económica y social que conduce, además, a un aumento de los precios de los alimentos para los consumidores, haciendo que los alimentos sean menos accesibles a los grupos más vulnerables y desfavorecidos.

Así mismo, los alimentos desperdiciados suponen un coste inútil en los recursos empleados para su producción (fertilizantes, energía y agua), y ocupando un suelo que podría destinarse a otros fines (Dos millones de hectáreas se han deforestado para producir alimentos que no se han consumido; casi un 30 % de la superficie agrícola del mundo se usa anualmente para producir alimentos que se desperdician).

Por todo ello, la prevención del desperdicio de alimentos se percibe como una responsabilidad ética para la sociedad. Para mitigar, o eliminar, este problema es necesario promover la

producción y el consumo responsable, poniendo en valor el coste económico, social y medioambiental de los alimentos. Ésta es una estrategia clave para lograr beneficios ambientales, una seguridad alimentaria sostenible y una mejora de la salud pública a nivel mundial.

Según datos del Ministerio de Pesca y Alimentación, España se posiciona en el séptimo lugar de Europa en cuanto a volumen de desperdicio de alimentos con 7,7 millones de toneladas/año. En 2021, los hogares españoles tiraron a la basura más de 1 200 millones de kilos de alimentos sin consumir, 28 kg/por persona. El desperdicio de alimentos es, en nuestro país, responsable de la cuarta parte de las emisiones totales de gases contaminantes provenientes del sistema agroalimentario.

¿Qué podemos hacer?

En primer lugar, descubrir y concienciarnos de que tenemos un problema; pero no solo los consumidores sino todo el sistema de producción y distribución de alimentos. Por tanto, es necesario involucrar a todos estos actores relacionados con la cadena alimentaria para la búsqueda de soluciones. Podemos mencionar algunas:

- Realización de campañas de sensibilización y concienciación para evitar el desperdicio alimentario en el hogar. Por ejemplo, informando acerca de la compra responsable de alimentos, destacando la necesidad de realizar compras de pequeño volumen, mejor planificadas, así como dando a conocer recetas de aprovechamiento; de todo ello nuestras las “abuelas” son catedráticas.
- Promoción de campañas para ayudar al aprovechamiento y para disminuir el desperdicio en el contexto de las cadenas de distribución de alimentos, así como, en la restauración, hoteles y supermercados. Por ejemplo, podemos “echar mano” de la creación de aplicaciones móviles para que restaurantes, hoteles y supermercados puedan “vender, donar, aprovechar” el exceso de comida que no han conseguido vender al final del turno o del día, ofreciendo comida de calidad a buen precio.
- Fomentar la venta a precios bajos de productos con fecha próxima a su caducidad o deterioro.
- Exigir en los contratos de las administraciones públicas para servicio de catering, incluyan cláusulas donde se castigue el desperdicio alimentario. O premiar a aquellos actores que demuestren un mínimo, o cero, desperdicio de alimentos.

Es necesario implementar políticas públicas para fomentar una transición alimentaria entre la ciudadanía hacia la reducción del desperdicio alimentario y el fomento del consumo responsable. Esto, junto a la modificación de la dieta hacia pautas más saludables y sostenibles, puede ser una estrategia eficaz para luchar contra el cambio climático, evitar la conflictividad social a gran escala y garantizar a las próximas generaciones a nivel mundial el abastecimiento de alimentos.

EL MEJOR PROVECHO ES HACER PROVECHO

Podemos deducir, por lo visto hasta ahora, que la alimentación no se escapa de la peor causa para el medioambiente: “Nuestra forma irracional de consumir alimentos” que nos conduce, así mismo, a una forma irracional en su producción. Para mitigar este problema debemos, además de modificar la forma de producir los alimentos, reducir el consumo de carne, evitar comer “uvas en abril”, consumir de proximidad y, sobre todo, no desperdiciar “a manos llenas”. Pero también podemos hacer otra cosa, aunque sea una solución “muy drástica”: Reproducirnos menos.

UN MONSTRUO LLAMADO HIPERCONSUMISMO. Cómo penúltima reflexión.

Si hay algo que une, hoy en día y salvando cualquier diferencia, a todos los seres humanos (sobre todo a los del primer mundo) es nuestra condición de consumidores.

En esto no hay discriminación de género; hombres y mujeres, igualitos del todo: consumistas. Todos consumiendo o aspirando a consumir, todos. Lo increíble es que ser consumista no es ya una opción, es una necesidad: Existir es consumir, para sobrevivir hay que consumir. Consumir no es lo mismo que satisfacer una necesidad cualquiera, sino satisfacer la necesidad de consumir. ¿Por qué? Porque todos los objetos que la industria y el comercio nos ofrece están concebidos y producidos, ante todo, para inducir a ser consumidos; y cuanto antes mejor.

El consumo actual significa que después de un uso efímero, el producto sea tirado enseguida a la basura, y la “perentoria necesidad” de sean reemplazados por otros nuevos. Esa perentoria necesidad supone que las necesidades básicas, como el alimento, el vestido, la casa, hasta la compañía, sean relegadas al final de la fila. Este monstruo consumista nos nubla el conocimiento, hasta el punto de que no sabemos discernir entre la **necesidad y el deseo**, entre lo que el cuerpo necesita y lo que el mercado nos impone.

Vivimos en un mundo compartido con otras especies y, a su vez limitado. Pero parece que la droga consumista nos hace apreciar que no hay límite alguno; tanto en recursos como en el poder depurativo de la naturaleza, a la cual tratamos como un “cocodrilo” que engulle todo, respecto a nuestros residuos (todo objeto de consumo genera un residuo, basura, heces, desechos). En este mundo es más difícil destruir los residuos que fabricar objetos nuevos a partir de ellos. Residuo, lo que molesta, lo que no tiene valor, de lo que tenemos que deshacernos.

¿Es posible parar esta aberración, este monstruo de infinitos ojos, brazos, bocas y esfínteres, a cuyo servicio estamos, sin posibilidad alguna de liberarnos de su obsesiva moral destructiva?

Mi respuesta es que sí, sólo hace falta información y ciencia para alcanzar UN CONSUMO SOSTENIBLE. Pero para ello debe de haber un cambio drástico en gustos, necesidades y placeres; en ella subyace el futuro, el nuestro y el de muchos otros con los que compartimos este planeta.