

los precios o al ser víctima de publicidad engañosa en las tiendas se puede denunciar al establecimiento en el teléfono de la Profeco: 01 800 468-8722, en el interior de la República.

De igual manera nos recomienda antes de comprar, hacer una lista de los productos que requerimos y los cuales estamos dispuestos a comprar, al igual que:

» Evitar las compras por impulso y de último minuto ya que esta última impide comparar precios.

» Compartir los gastos de este tipo de celebraciones entre tus familiares y amigos ■.

Otras fuentes::

www.profeco.gob.mx/encuesta/brujula/bruj_2011/bol205_posadas.asp, consultado 27 de noviembre 2012 www.cnnexpansion.com/negocios/2012/08/23/empresas-subiran-precios-de-alimentos. Consultado 28 de noviembre de 2012

Yazmín Tafoya

LN Susana Ruíz

Joseline González Negrete

5. Investigación y Ciencia

El pasado 29 de noviembre de 2012 se llevó a cabo el 2do Foro de Seguridad Alimentaria y Nutricional, organizado por el Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Guanajuato (OUSANEG) y el cuerpo Académico de Toxicología. El tema principal de dicho evento la seguridad al agua y los alimentos, abordado por diferentes conferencistas.

Durante, la conferencia del Dr David Barkin, académico e Investigador de la UAM- Xochimilco durante el foro, planteó una realidad preocupante sobre este recurso vital que es el agua, pues aunque nuestro planeta se encuentra conformado en su mayor parte por agua, sólo una cantidad muy pequeña es apta para el uso y consumo humano. De esta pequeña parte de agua disponible, el 70% se usa para la agricultura, de ahí que la escasez de este preciado recurso afecte tanto en la producción de alimentos.



¿Sabías que para producir un kilo de granos (como el maíz), se requieren 1 500 litros de agua? Si esto te parece mucho, debes saber que para producir un kilo de carne, se requieren 15 000 litros de agua, ya que a lo largo de su vida, un animal consume muchos litros de agua y se alimenta de gran cantidad de plantas que a su vez necesitaron agua para crecer.

Sin embargo, desafortunadamente, cada año se desperdician o pierden alrededor de 1,300 millones de toneladas de alimentos (la tercera parte de la producción mundial), lo cual es preocupante, sabiendo que detrás de cada alimento hay una gran cantidad de trabajo y de recursos invertidos (como el agua).

Este panorama nos ayuda a dar una idea de que si el agua disponible disminuye, también disminuirá la cantidad de cultivos, la cantidad de animales alimentados, probablemente aumenten los precios y por lo tanto, tendremos menos alimentos disponibles y cada vez más caros.

Si nosotros como consumidores somos directamente los afectados, es importante que seamos también quienes demandemos un mejor uso del agua y colaboremos en su cuidado.

¿Quieres saber cómo puedes colaborar? Sin importar qué edad tienes o a qué te dedicas, tú puedes promover el cuidado del agua con tu ejemplo, usando menos agua para tu aseo personal, reutilizando el agua

que empleas para limpiar tu casa, desechando el aceite de cocina en un envase cerrado, usando detergentes biodegradables, evitando el desperdicio de los alimentos y aprovechando aquellos que se encuentran disponibles, como los alimentos de temporada y de producción local (que además suelen ser más baratos).

Recuerda que la responsabilidad del uso y cuidado del agua es de todos, tú puedes hacer una diferencia colaborando desde tu escuela, casa o trabajo por un país y un planeta más sano ■.



Gabriela Vásquez Ruiz
Licenciatura en Nutrición del
Campus León, de la Universidad
de Guanajuato