

# BOLETÍN ECOLÓGICO | FEBRERO 2013



## Incendio en México deja tres heridos y obliga a 80 familias a evacuar



Un incendio forestal provocó una movilización de emergencia en un poblado rural de Chiapas, en el sureste de México, donde decenas de familias tuvieron que huir de las llamas que dejaron además ocho casas destruidas, informó el domingo la presidencia municipal.

El fuego dejó en la comunidad Lázaro Cárdenas, sobre la costa de Chiapas, un saldo de tres heridos con quemaduras, decenas de intoxicados, 30 vacas calcinadas, 80 familias evacuadas de sus hogares, así como cuantiosos daños materiales, dijo a la AFP Noé López Duque de Estrada, presidente municipal de Arriaga, donde se encuentra el poblado.

El sábado por la noche se registraron en la zona vientos de hasta 80 km/h a causa del frente frío número 27 que afecta



Referencia: Terra noticias

<http://noticias.terra.com.mx/fenomenos-naturales/incendios-forestales/incendio-en-mexico-deja-3-heridos-y-obliga-a-80-familias-a-evacuar,f05d2a9c774ec310VgnCLD2000000ec6eb0aRCRD.html>

Escrito por: Terra noticias

a una parte del territorio mexicano, y propiciaron que el fuego se extendiera.

Los pobladores tuvieron que escapar de entre las llamas, que al parecer se iniciaron en la orilla de la carretera, llegaron a una montaña y rodearon el poblado de unos 3.000 habitantes, dijo el alcalde.

Al lugar llegaron elementos militares y de protección civil, así como voluntarios para evacuar a los habitantes, que fueron alojados en dos albergues cercanos, mientras que los heridos e intoxicados fueron llevados al hospital.

El incendio, que el domingo estaba controlado en un 70%, consumió unas 100 hectáreas de pastizales.



## La casa del agua de los huicholes, vendida para el turismo

Tatei Haramara o Isla del Rey, lugar sagrado donde nace el agua que da vida a los wixaritari, fue vendida por el gobierno priísta de Nayarit a dos empresas turísticas sin tomar en consideración a los huicholes, “que no llegamos ayer o hace 20 años, tenemos aquí toda la vida”, señala Braulio Muñoz, presidente de la Fundación para la Defensa Wixárika de Nayarit.

De las 13 hectáreas que los wirrárikas señalan como su lugar sagrado, el gobierno del priísta Roberto Sandoval “vendió 10, aunque dice que ocho son de reserva” a las empresas Desarrollos Turísticos Paraíso del Rey y Desarrollos Turísticos Aramara; los huicholes de Nayarit se enteraron de que se les reservaban solamente tres hectáreas “hasta el 11 de noviembre de 2012”, indica el representante wirrárika.

A los wixaritari de Nayarit les informaron que las tres hectáreas se habían acordado con la Unión Wixárika, pero ellos desconocen cualquier negociación. Reprochan que no se les haya tomado en cuenta y Braulio señala que este gobernador, que arribó al poder estatal en 2011, “nada más llegó y empezó a vender”.

Referencia: Red del agua UNAM

[http://www.agua.unam.mx/noticias/2013/nacionales/not\\_nac\\_febrero27\\_2.html](http://www.agua.unam.mx/noticias/2013/nacionales/not_nac_febrero27_2.html)

Escrito por Adazahira Chávez

### Historia del despojo

Tatei Haramara, lugar sagrado del pueblo wixárika o huichol, fue declarado protegido por el pacto Hauxa Manka, que este pueblo acordó en 2008 con el gobierno federal y con los gobiernos estatales de Zacatecas, Nayarit, Jalisco, Durango y Zacatecas para proteger sus lugares sagrados.

En 2009, el gobierno federal, a través de la Comisión para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI) aconsejó a los wixaritari a buscar una concesión dentro de su sitio sagrado para construir un lugar de rezo y ofrenda, llamado Xiriki. “Lo que el gobierno no dijo es que la concesión debía ser pagada por las comunidades o de lo contrario ésta puede ser cancelada, traspasada, vendida; es decir, lo que había sido un derecho ancestral se había convertido en un ‘derecho’ mercantilizable”, señalaron en La Jornada JaliscoTunuary y Cristian Chávez.

Luego de ello, la isla se puso en venta y solamente se reservó un pequeñísimo lugar para depositar ofrendas, bajo el argumento de que el ancestral lugar de peregrinación son “tierras ociosas”, como señaló en su momento el presidente municipal Hilario Ramírez.

En 2011, cerca de cien hectáreas de Playa de Rey fueron concesionadas por la Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat) a las empresas Desarrollos Turísticos Paraíso del Rey SA de CV y Desarrollos Turísticos Aramara, SA de CV. Dentro de estas hectáreas se encuentra Tatei Haramara.

El pueblo wirrárika y el mar

Juan Negrín, promotor del arte huichol, señala en su texto “¿Qué atrae a los indígenas huicholes hacia el océano pacífico?” que, pese a que los huicholes viven a cien kilómetros de la costa, “su peregrinaje al mar es un fenómeno vital muy concreto”.

Tatei Haramara o Nuestra Madre el Mar es la fuente primordial del agua, y sin ella no habría lluvia en sus tierras. Por eso, señala el experto, los wixaritari acuden a dar gracias y a buscar la fertilidad para las tierras.

“Nosotros ahí nos sacrificamos, ayunamos, hacemos ofrenda”, indica el wirrárika en entrevista con Desinformémonos. Para los huicholes, la casa de Tate –el agua y el mar– “no tiene precio, no se puede vender” porque de ahí viene la vida, señala Braulio.

Lo que exigen es que se les devuelvan las 13 hectáreas, y urgen al gobierno federal a atender su llamado. “La gente está muy encabronada”, exclama Muñoz. “¿Quieren que nos levantemos en armas?”, reclama.

Una comisión de huicholes de Nayarit acudió en días re-

cientes a la Ciudad de México a entregarle sus exigencias al ejecutivo y al jefe de gobierno de la ciudad porque, señala Braulio, así es su costumbre cuando van a cada pueblo, se presentan con la autoridad del lugar. Además, denuncia, la policía del Distrito Federal hostiga y detiene a los artesanos wixárikas que venden sus mercancías.

“Estamos en paz, creemos en las leyes”, indica Muñoz, “por eso exigimos que lo resuelvan”. El representante señala que el gobernador no les ha hecho ningún caso, y que a un plantón que tienen desde hace seis meses ni siquiera se ha acercado.

“¿Cómo es que el gobierno apenas se da cuenta de que existimos y nos quiere reconocer, si llevamos siglos (de existencia)?”, pregunta el representante. “Les decimos que atiendan urgentemente” el llamado, indica Braulio, porque de lo contrario acudirán a instancias internacionales “y desconoceremos al gobierno”, finaliza.





## Venden aire fresco en latas para luchar contra la contaminación

Vender aire enlatado: ésta es la idea que ha tenido el multimillonario y filántropo chino Chen Guangbiao para concienciar a la población de su país de la gravedad del problema que representa una contaminación galopante y de la necesidad de proteger el medio ambiente.

Chen, toda una celebridad en China, anunció esta semana que colocará tiendas ambulantes en las ciudades de Pekín, Shanghái y Guanzhou para vender aire fresco en latas a partir del 17 de septiembre, días antes de la celebración del Día Mundial sin Automóvil, el 22 de ese mes.

El primer lote de 100.000 latas de aire limpio "Chen Guangbiao Buena Persona" se venderán entre los cuatro y cinco yuanes (0,63 dólares ó 50 céntimos de euro, al cambio). Por cada una que se adquiera, el filántropo donará 0,10 yuanes (0,018 dólares) a organizaciones caritativas.

El aire, según asegura el millonario, se recolectará en provincias y regiones chinas con poca contaminación, como las noroccidentales de Qinhai y Tibet o la suroccidental de Yunnan. Según ha declarado a los medios chinos, "muchas de las personas de las grandes ciudades ya están cansadas de respirar aire contaminado".

Referencia: Noticia Curiosa

<http://www.noticiacuriosa.com/2013/02/venden-aire-fresco-en-latas-para-luchar.html>

Escrito por Noticia Curiosa

La enorme contaminación, y la incidencia que acarrea de enfermedades del sistema respiratorio, es uno de los grandes problemas en las principales ciudades chinas, donde en días de fuerte polución incluso la visibilidad puede quedar afectada.

El reto de disfrutar de un aire limpio permanece latente entre la población china, que ve con escepticismo cómo las mediciones gubernamentales de contaminación difieren de lo que respiran en las calles. Las estadísticas oficiales admiten que el área costera del este chino, que concentra al 27 por ciento de la población y el 43 por ciento del Producto Interior Bruto Nacional, sufre una media de cien días de contaminación anuales.

Esta región muestra una concentración dos a cuatro veces superior al nivel de partículas PM2.5 (de 2,5 micras de diámetro, treinta veces menor que el de un cabello humano) considerado saludable por la Organización Mundial de la Salud, según los datos del Ministerio de Protección Medioambiental chino.

Un informe de la NASA va más allá y alerta de que esa zona es la región del mundo más afectada por las partículas PM2.5. El año pasado, un informe del ministerio chino reveló que casi el 40 por ciento de las 113 mayores ciudades del país sufren niveles de contaminación alarmantes.



## Slow Food difunde el consumo y producción sustentable de alimentos con identidad

El nexo entre la gastronomía y el cuidado del planeta es parte de la esencia del manifiesto de Slow Food, organización internacional fundada en Italia en 1986 que defiende la biodiversidad de las reservas alimentarias, la difusión de la educación del gusto, así como la relación entre productores de alimentos y consumidores.

Slow Food (Comida Lenta), movimiento sociocultural que hoy integra a consumidores, agricultores, restauranteros y gastrónomos de 80 países, es la antítesis de todo lo que se nombre fast food, así como plataforma de difusión “de tres principios muy importantes: que la comida sea buena para comer; que sea limpia, no sólo en cuanto al manejo sanitario, sino también en el respeto al medio ambiente, y que tenga el precio justo”, dijo a La Jornada Alicia Gironella, pilar en México de esa corriente culinaria.

### De la reserva a tu plato

Gironella comentó lo anterior en un descanso que se dio en el que fue el primer Laboratoritio del Gusto Slow Fish-Slow Food México, que se realizó la semana pasada en la Universidad del Claustro de Sor Juana (UCSJ). El tema fue: “Desde las aguas de las reservas de la biosfera hasta tu plato”. En el

Referencia: La Jornada

<http://www.jornada.unam.mx/2013/02/23/espectaculos/a08n1esp>

Escrito por Juan José Olivares

encuentro se realizaron laboratorios de gusto, talleres de cocina, pláticas sobre productos y platillos, así como mercado de productos con identidad de origen y sustentabilidad.

El laboratorio, respaldado por varias instituciones tanto gubernamentales como civiles, comprometidas con la promoción y conservación natural y cultural de México, fue, a decir de Gironella, “el banderazo de inicio de la Cuaresma, con el lanzamiento de marcas colectivas, las cuales ofrecen pescados y mariscos para esta temporada”.

En la reunión se pudo disfrutar de pláticas, talleres, mercadeo y degustación. Todo basado en los valores que difunde Slow Food: “Limpio, justo y bueno”. Cabe el comentario de que el fundador y presidente de esa organización, Carlos Petrini –quien considera que la población padece enfermedades “por su excesiva y mala alimentación” y que vivimos una “esquizofrenia alimentaria”– visitará México en mayo próximo.

Al banquete informativo asistieron especialistas y chefs como Enrique Olvera, Juanxto Sánchez, Gerardo Vázquez, Federico López, Lula Martín del Campo, Rubí Silva y Lucero Soto, entre otros.

En la charla con La Jornada, Gironella aseguró que la “may-

or intención (de Slow Food) es inducir a los consumidores, pero sobre todo a los cocineros, a consumir de los pequeños productores". Para eso, afirmó, esos "pequeños productores deben reunir ciertas cualidades y no dejar que se pierdan los productos originales".

Como se mencionó, la reunión en la UCSJ estuvo dedicada a productos de agua dulce, como la trucha y la langosta y, de manera especial, al pez león, especie invasora en el Caribe, que por no tener depredador natural, ha aumentado en número y ha acabado con especies de los arrecifes coralinos. Se trata de promover que "desaparezca (de ese sitio) de forma divertida, debido a que está afectando a las biosfera", argumentó Gironella.

Para ello, "se ha logrado recabar firmas colectivas de pescadores para identificarlo como producto de calidad. La importancia de esto es enseñar a la gente a cocinar este pez exótico, de manera que a los pescadores les interese capturarlo, porque saben que les pagarán el precio justo", afirmó la chef y promotora, titular del restaurante El Tajín.

En la promoción "comenzaremos por los estudiantes, ya que son voceros. Slow Food es una unión de gente pensante, porque si no se hacía algo para conservar la identidad de los pueblos a través de la cultura gastronómica, íbamos a acabar todos comiendo hamburguesas".

Agregó que "querer globalizar con sabores comerciales es perder nuestra cultura, crear pobreza".

Criticó a la llamada Cruzada Nacional contra el Hambre, que promueve el gobierno federal, porque "no puede ser que se imponga el mismo sistema de alimentación a todos. En esa campaña contra el hambre deberían cuidar lo que la gente acostumbra comer, lo que se produce en sus lugares y que se ha ido perdiendo. La forma de ayudar a conservar nuestras culturas es sabiendo lo que se produce. Mapear el país gastronómicamente, para saber lo que se crea en cada lugar. Por ejemplo, no es lo mismo el maíz de la sierra Tarahumara que el de la parte alta de Oaxaca".

Abundó: "Además, hay que pagar el precio justo. Hacer un mapeo cultural de cada producción y tratar de que la gente consuma lo que tiene alrededor, para evitar el transporte, que también contamina. Por ello, a las propuestas de Slow Food pueden entrar gobiernos de derecha o de izquierda, porque son buenas. No se puede cambiar un mundo tan grande, pero todos deberíamos tener el derecho de saber qué estamos comiendo, y también saber que tenemos que pelear para promover la idea de que la comida es cultura".

La chef reveló que cuando era niña, su abuela y su mamá escogían en los mercados la mejor comida: "No regateábamos, porque si te quieres, tienes que comer lo mejor, porque es la gasolina de tu cuerpo. Además, cuando compras un producto muy envasado y apantallante, ¿qué haces con la caja y el moño y el papel? Lo tiras y generas basura".

El reconocimiento al patrimonio alimentario de México, pero sobre todo al trabajo de productores, que se comprometieron a trabajar en conjunto con cocineros, académicos y consumidores, fue la sustancia de este laboratorio del sabor y la conciencia.



## Plaga en cultivos de café afecta más de 466 mil hectáreas desde México a Panamá

La plaga de la roya, que se ha propagado en los cultivos de café desde el sur de México hasta Panamá, ha afectado a más de 466 mil hectáreas, casi 50 por ciento de las 933 mil hectáreas de ese grano en Centroamérica, lo que pone en riesgo la producción y el empleo de miles de personas en la región, reportó la agencia Afp.

Tres países –Guatemala, Honduras y Costa Rica– han declarado estado de emergencia a raíz de la crisis, con el fin de acopiar recursos extraordinarios para el combate de la plaga, conocida científicamente como *Hemileia vastatrix*. La plaga es un hongo que infecta las hojas del cafeto, causa la defoliación de la planta, una maduración anormal, pérdida de calidad, caída del fruto y debilitamiento.

Los ataques de roya aparecen por falta de prevención y mala fertilización en épocas de temperaturas altas o muy bajas y falta de lluvias, producto del cambio climático.

Ante la gravedad del problema, el pasado jueves los mandatarios de los países centroamericanos trataron el tema durante el encuentro del Sistema de Integración Centroamericana (SICA), que se realizó en Costa Rica.

Referencia: La Jornada

<http://www.jornada.unam.mx/2013/02/24/economia/029n1eco>

Escrito por: Redacción

“Hemos decidido elevar la voz y promover esfuerzos para cooperar en la atención y mitigación de este problema, pues de la actividad dependen casi 2 millones de personas en la región”, dijo el jueves pasado la presidenta de Costa Rica, Laura Chinchilla, en la reunión que encabezó en San José, y a la que asistió el mandatario mexicano Enrique Peña Nieto, así como los presidentes de Guatemala, Honduras y Panamá, además de los representantes de Belice, Nicaragua, República Dominicana y El Salvador.

La presidenta agregó que la roya ha afectado a 60 por ciento de los cultivos en Centroamérica y las pérdidas son cercanas a los 500 millones de dólares.

Para algunos de estos países el llamado “grano de oro” es un componente esencial de su economía. El año pasado generó ingresos por 3 mil 600 millones de dólares a la región centroamericana durante la cosecha 2011-2012.

### Reunión de ministros de Agricultura

Esta semana y previo al encuentro del SICA, los ministros de Agricultura de Centroamérica analizaron en San José las medidas a tomar para enfrentar de forma conjunta la plaga, pues advirti-



eron que la grave situación mermará o dejará del todo sin ingresos a cientos de miles de personas, en una zona que ya cuenta con altos índices de pobreza y desempleo.

“Definitivamente, el impacto será muy fuerte. En Honduras hay 110 mil productores de café, en su mayoría dueños de pequeñas parcelas, que experimentarán una reducción importante de sus ingresos. Además, se calcula que se perderán cerca de 100 mil empleos”, dijo a la agencia de noticias Afp el ministro hondureño de Agricultura, Jacobo Regalado.

Las preocupaciones son similares en los demás países de la región, donde la producción cafetalera la realizan unos 320 mil agricultores –de los cuales entre 55 y 90 por ciento son pequeños parceleros– junto a otros 2 millones de personas en calidad de asalariados.

La enfermedad afecta a más de 60 por ciento de la producción de Guatemala, 30 por ciento de El Salvador, Nicaragua, Costa Rica y Panamá y 10 por ciento de Honduras. En Nicaragua los productores señalan que la plaga afectó este año a la cuarta parte de la producción del principal rubro de exportación del país, lo que representa una amenaza para el empleo de unos 70 mil agricultores que podrían no ser contratados para la próxima cosecha.

En algunas fincas la plaga ha dañado hasta el 60 por ciento de las plantaciones y en otras las arrasó por completo por falta de fertilizantes, debido a que sus propietarios son agricultores pobres.



Las principales asociaciones de productores y exportadores de café han instado desde el año pasado al presidente Daniel Ortega a tomar cartas en el asunto y a emprender un plan para renovar los cafetales, sin obtener respuesta hasta el momento.

En la reunión de San José del pasado martes, los ministros de Agricultura acordaron implementar una primera fase de fumigación en las fincas afectadas, poda y limpieza, así como su renovación.

Decidieron también impulsar programas de investigación para encontrar variedades de café más resistentes a la roya, que permitan mantener la calidad del grano centroamericano, que compita en un mercado saturado. Según previsiones, el costo total del programa regional asciende a 500 millones de dólares, idéntica cifra a la que ya se registra en pérdidas para la actual cosecha (2012-2013).

Frente a estos números la región gestiona ayuda internacional y ya ha encontrado respuestas positivas, aunque aún sin montos concretos del Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y el gobierno de Taiwán, entre otros, según informaron los ministros de Agricultura.



## DIRECTORIO

EDITORIAL: Año 5 Número 43 | febrero 2013

Boletín informativo del programa:

“La Salle por la Tierra”

Mtro. Enrique A. González Álvarez  
RECTOR

Mtro. Jorge M. Iturbe Bermejo  
VICERRECTOR ACADÉMICO

Dr. José Antonio Vargas Aguilar  
VICERRECTOR DE BIENESTAR Y FORMACIÓN

Lic. María de la Luz Morales Pagaza  
JEFA DE ATENCIÓN A GRUPOS ESTUDIANTILES

Juana Lourdes López Barragán, Angélica García Rodríguez, Alejandrina Torres Muñoz, Karen Diana Beltrán Jiménez.  
COLABORADORES

*“Considera tu responsabilidad ecológica al imprimir este boletín”*

Nos interesan tus comentarios, por favor no dudes en contactarnos:  
Ext. 3004 a la 3006 o en el correo electrónico: [porlatierra@ulsamex.mx](mailto:porlatierra@ulsamex.mx)