

## NOTA DE PRENSA

Artículo publicado en *People and Nature*

“Superalimentos”, un súper-impacto en el medio ambiente

Comer quinoa no sería tan “eco” como piensas: El impacto ambiental de los “superalimentos” a examen



- **El creciente consumo de los “superalimentos”, como la quinoa o el aguacate,** está incrementando un impacto ambiental y social a nivel mundial que no se está teniendo en cuenta, según un estudio publicado por Ainhoa Magrath y María José Sanz, investigadora del BC3.
- La gestión insostenible de estos superalimentos podría además provocar que **perdieran sus propiedades nutricionales y naturales.**

[Bilbao, 29 de abril de 2020] Los denominados “superalimentos”, como la quinoa o el aguacate, están siendo cada vez más consumidos en las dietas occidentales, que buscan nuevas maneras de lograr dietas saludables y “ecológicas”. Sin embargo, esta creciente demanda está suponiendo un **aumento de su impacto ambiental y social a nivel mundial** que no se está teniendo en cuenta. Un estudio publicado en la revista *People and Nature* por **Ainhoa Magrach y María José Sanz, investigadoras del Basque Center for Climate Change (BC3)**, ofrece una primera aproximación a los impactos actuales de los distintos superalimentos que consumimos en el mundo y varias recomendaciones para evitar efectos negativos en ecosistemas y a nivel social.

2

“Se ha escrito mucho sobre el impacto de cultivos como el aceite de palma y sus efectos obvios sobre los ecosistemas. Sin embargo, los superalimentos, que relacionamos con una producción sostenible y un uso tradicional, están empezando a seguir el mismo camino, debido al aumento de la demanda. **Aun estamos a tiempo en este caso de intentar que esta demanda no tenga consecuencias catastróficas**”, asegura Magrach.

Las investigadoras del BC3 analizan **seis de los cultivos de superalimentos más populares** a nivel mundial, reflejando los diferentes impactos ambientales de este sector en expansión, incluido el agotamiento del agua (p. ej., aguacates o almendras), la degradación del suelo (p. ej., quinoa), la reducción de biodiversidad (p. ej., açai) o el aumento de la transformación de la tierra dentro de los hábitats naturales (p. ej., coco y cacao).

Tradicionalmente, las comunidades locales han explotado de manera sostenible estos cultivos durante milenios. Sin embargo, al considerarse ahora como un “superalimento” los ha convertido en productos globales de gran demanda. La producción de muchos de estos cultivos ahora está **dominada por grandes corporaciones que favorecen las ganancias a corto plazo** sobre la sostenibilidad a largo plazo. El dominio de estas corporaciones podría continuar erosionando los sistemas alimentarios locales que, en muchos casos, eran saludables, sostenibles y socialmente justos para millones de comunidades locales y agricultores.

Asimismo, la disminución en su variabilidad genética y su manejo como monocultivos sugiere que sufrirán fuertes disminuciones en la producción y potencialmente cambios en la distribución de áreas adecuadas para su producción. A medida que se intensifica la producción, **podría llevarlos a perder algunas de sus supuestas propiedades**. Además, actualmente se desconoce cómo responderán estos cultivos al **cambio climático**.

“El desafío de lograr una producción alimentaria sostenible solo se resolverá si se toman **medidas en varios frentes**: desde cambiar las prácticas de producción hasta las dietas de consumo y la gobernanza”, concluyen Magrach y Sanz.

Investigaciones recientes sugieren que **los superalimentos son una categoría amplia de productos que comparten una serie de características comunes:** tienen cualidades nutricionales superiores, se producen de forma "natural", es decir, con poca o ninguna tecnología intervención, y están asociados con los pueblos indígenas y las prácticas tradicionales de producción a menudo en lugares remotos. De hecho, muchos de estos superalimentos son alimentos básicos tradicionales utilizados durante milenios por diferentes comunidades indígenas para prevenir enfermedades, pero ahora se han convertido en productos agrícolas globales, muy populares entre sectores de ingresos medios y altos en sociedades occidentales.

3

El estudio demuestra también que **necesitamos invertir más recursos** para cuantificar los efectos que la conversión rápida de la tierra está teniendo en las áreas donde se producen estos cultivos.

### Contacto

#### Área de comunicación

press@bc3research.org

+34 944 014 690

### Recursos adicionales

[Photo-01:](#) Imagen cedida por las investigadoras

[Photo-02:](#) Evolución de la producción mundial a tiempo para cuatro de los principales superalimentos cubiertos en los estudios de caso en el período entre 1960 y 2016 que muestran A) todos los cultivos juntos para comparación y B) cada cultivo individual. Tenga en cuenta que el eje y en B) es diferente para cada cultivo (fuente: FAOSTAT, 2018).

[Photo-03:](#) Distribución global de las áreas de producción de tres de los principales superalimentos analizados.

### Artículo original en People and Nature:

Magrach A, Sanz MJ. Environmental and social consequences of the increase in the demand for 'superfoods' world-wide. People Nat. 2020, doi: <https://doi.org/10.1002/pan3.10085>

### **Sobre el BC3**

El Basque Centre for Climate Change (BC3), es un centro internacional de investigación interdisciplinar con sede en Bilbao para el estudio del cambio climático impulsado por el Gobierno Vasco para fomentar la ciencia y la investigación. El centro, que se encuentra entre los BERC (Basque Excellence Research Center), tiene entre sus socios a Ikerbasque, la Universidad del País Vasco e Ihobe, la Sociedad Vasca para la Gestión y Conservación del Medio Ambiente.