

## Pepinos, cerdos y enfermedades

---

SILVIA RIBEIRO :: 06/06/2011

Las bacterias E.coli son usadas y manipuladas en forma intensiva y masiva por la industria. Por ejemplo, son un elemento importante en la construcción de transgénicos

El surgimiento de una nueva cepa letal de la bacteria Escherichia coli (E. coli) en los alimentos en Europa pone de manifiesto, nuevamente, el desastre sanitario en que nos ha metido el sistema agroalimentario industrial. Lo tratan como accidente, pero en realidad es algo cada vez más frecuente, porque es una consecuencia sistémica. Era lo esperable, al igual que el surgimiento de la gripe porcina y la gripe aviar.

Las autoridades sanitarias del gobierno alemán, donde primero se identificó el brote, acusaron como causantes de contaminación a los pepinos orgánicos españoles. Lo tuvieron que rectificar porque era falso, pero ya habían causando grandes pérdidas. Acusan también a tomates y lechugas, se especula con leche, carnes y agua embotellada. Según el Instituto Robert Koch de Alemania, se trata de una cepa desconocida, producto de recombinación de otras, que dio la nueva E. coli enterohemorrágica O104:H4. Al principio sospechaban de la E.coli O157:H7, la que se encontró en carne molida de grandes empresas como Cargill y que en 2008 motivó el retiro de 64 millones de toneladas de carne de Estados Unidos y miles de afectados.

En este caso dicen no saber de dónde salió ni cuánto va a durar, pero se ha extendido a varios países europeos y ha causado 18 muertes y más de 2000 internaciones que pueden tener consecuencias graves. Se podría agregar una larga lista de accidentes graves del sistema alimentario industrial (carnes contaminadas, melamina, dioxinas, aditivos y envases de plástico tóxicos, adulteraciones). Lo cierto es que gracias a la industria agroalimentaria controlada por una veintena de trasnacionales globales, la comida pasó de ser necesidad, placer y cultura, a convertirse en una permanente amenaza a la salud.

En el caso de las bacterias E.coli, de las que hay muchas diferentes cepas, éstas son usadas y manipuladas en forma intensiva y masiva por la industria, por lo que están favoreciendo todo el tiempo la creación de nuevas cepas. Por ejemplo, son un elemento importante en la construcción de transgénicos (agro-alimentarios, farmacéuticos y veterinarios), son el vector de fermentación de la biología sintética (manipulando con genes artificiales bacterias E. coli y levaduras, por que son rápidas y fáciles de usar), son el vector para fabricar hormonas transgénicas (hormona de crecimiento bovino) para que las vacas produzcan absurdas cantidades de leche que las enferman y nos enferman. En la mayoría de los casos, para probar si la transgenia fue exitosa, les aplican antibióticos, por lo que además de la transferencia horizontal de material genético entre diferentes bacterias (que de por sí promueven los transgénicos), aumentan también la resistencia a antibióticos.

Como las E.coli están presentes en todas partes pero aumentan con ciertas condiciones (almacenamiento, transporte, temperaturas, etc) , en las grandes instalaciones se las combate con bactericidas lo cual promueve aún más mutación y resistencia.

La presencia de bacterias y virus, normales o por falta de higiene y otras condiciones, puede suceder tanto en pequeñas producciones locales, como en grandes. Pero en las pequeñas y descentralizadas, sea desde la cría animal a los cultivos, intercambio y procesamiento de alimentos, mercados locales, queda focalizada o diluida entre muchas otras fuentes de diversidad animal y vegetal.

Es justamente el carácter masivo y uniforme de los cultivos y animales que los hace más vulnerables, al tiempo que los ataques continuos con químicos que todo el tiempo crean más resistencia, agregado a largos transportes y diversos empaques que exigen los grandes supermercados, lo que converge para crear las cepas más peligrosas. Ya en la espiral destructiva, para controlar todo esta debacle de enfermedad que crean -las que se destapan y las muchas sobre las que no toman estadísticas- aplican más químicos como conservadores, aplican irradiación de alimentos y empaques con nanotecnología para que los alimentos parezcan frescos; aunque sean nocivos.

Igual que con la gripe porcina, no es verdad que las autoridades no sepan de dónde salió la nueva cepa. Incluso, desde ya, les podemos decir de dónde vendrán muchas de las próximas bacterias y virus patógenos.

El verdadero origen del desastre es que el sistema agroalimentario haya sido secuestrado por las transnacionales y que para que ganen más, nuestra comida sea transgénica, nos haga obesos, tenga menos nutrientes y esté llena de venenos, sean químicos o nanotecnológicos. Tan brutal ha sido el secuestro en los mercados, que en lugar de tener que advertir los que tienen tóxicos, se etiqueta -con alto costo para productor y consumidor- los productos orgánicos, los que no tienen tóxicos. Y de pasada, afirman que son el origen de cepas patógenas.

Consecuentemente, el control de la inocuidad alimentaria se ha transformado en una máquina comercial que lejos de favorecer la salud pública y prevenir enfermedades, es un sistema selectivo de privilegios para las grandes empresas, para desplazar e impedir la producción y consumo de productos campesinos, de pequeños productores y de muchos países del Sur. (Recomiendo ver informe de Grain, Food Safety for Whom: Corporate Wealth vs. Peoples's Health [www.grain.org](http://www.grain.org))

Pese a todo eso, 70 por ciento del planeta aún se alimenta de la producción campesina, comunitaria, familiar. Por la salud de todos y la del planeta, es lo que tenemos que rescatar y apoyar, contra la voracidad homicida de las transnacionales.

*\* Investigadora del Grupo ETC.  
La Jornada*

---

<https://www.lahaine.org/mundo.php/pepinos-cerdos-y-enfermedades>