

EL PRINCIPIO PRECAUTORIO Y LOS ALIMENTOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

Agustín López Munguía. Instituto de Biotecnología, UNAM.
Cuernavaca, Morelos. México

agustin@ibt.unam.mx

En esta plática trataremos brevemente los principales elementos en los que se basa el **principio precautorio** y la necesidad de considerarlo en la evaluación de todo nuevo producto/planta destinados a la alimentación. Después de analizar las consideraciones generales que lo rigen, revisaremos por un lado, la forma en la que fue integrado en la Ley de Bioseguridad vigente en nuestro país desde el 2005, y por el otro, las modificaciones que se plantean en la propuesta de una nueva ley para la Ciencia y Tecnología, y en particular para la Bioseguridad. Revisaremos las diversas conclusiones derivadas de la experiencia de 20 años de evaluación y consumo de plantas y productos derivados de OGMs, de las diversas preocupaciones que sobre su inocuidad se han esgrimido desde su aparición en el mercado y el resultado de las mismas, así como de la evolución paralela de plantas y productos disponibles en el mercado, provenientes de muy diversos sectores. En relación con este último punto, revisaremos lo que ha sucedido en el México y en el mundo con productos que tienen origen en sistemas de producción como la agricultura tradicional, pero vía el mejoramiento genético tradicional-, en la agricultura orgánica o productos de transformación (alimentos industrializados, alimentos nutraceuticos... productos funcionales). Analizaremos la forma en la que la sociedad ha asumido y/o ha sido inducida a asumir, el principio precautorio, para la decisión de incluir o no ciertos alimentos – particularmente OGMs- en su dieta. Para ilustrar la situación abordaremos diversos ejemplos, en los que pretendemos mostrar las herramientas científicas de las que se dispone para poder tener una evaluación cada vez más segura y detallada de los riesgos que implica un producto: sea moderno o tradicional. Dentro de los ejemplos destaca el caso del triptófano recombinante, la acrilamida producida durante el calentamiento de alimentos, las grasas insaturadas y los ácidos grasos-trans, y casos recientes como la incorporación de cannabinoides a la alimentación, o los excesos en el consumo de nutraceuticos, como la curcumina o como las vitaminas.