¿CÓMO SE EVALÚA LA SEGURIDAD DE LO

Se enfoca generalmente en los siguientes aspectos:

1

toxicidad: efectos directos en la salud;

2

alergenicidad: potencial para provocar reacciones alérgicas;

3

componentes específicos: que se cree pueden tener propiedades nutricionales o tóxicas;

A

estabilidad del gen insertado;



efectos nutricionales asociados con la modificación genética y;

cualquier efecto no intencionado que podría resultar de la inserción del gen.

Fuente: FAO

Dentro de las evaluaciones en torno a los OGM, están la de riesgo ambiental que co OGM concerniente y al an potencialmente sea insertad

El proceso involucra la evalua acterísticas del OGM y su ef dad en el medio ambiente, o características ecológicas en ducirá la introducción.

Esta evaluación también inclu sperados que podrían result ción de un nuevo gen.



Son múltiples las discusiones teóricas en torno al tema. Las principales preocupaciones están relacionadas con el posible potencial para provocar reacciones alérgicas (alergenicidad), la transferencia génica y el cruzamiento con otras especies.



S ALIMENTOS GM?



que se realizan is evaluaciones ubren tanto al nbiente donde o el OGM.

ición de las carecto y estabilicombinado con las que se pro-

iye efectos inear de la inser-

De acuerdo con la
Organización para la
Agricultura y la Alimentación
(FAO) y la OMS de las
Naciones Unidas (ONU), no
se han encontrado efectos
alergénicos en los alimentos
genéticamente modificados
que se encuentran en el
mercado.

Viene pág 18

internacionales disponibles, para que las decisiones trascendieran a los gobiernos y no se tomaran solo con fines políticos.

La representante de CACIA comentó que el país cuenta con normativas y un marco legal, e incluso posee la Comisión Nacional de Bioseguridad; por lo que las empresas interesas en esta técnica tienen que apegarse a estos reglamentos.

En el caso de Codex Alimentarius, Mónica Elizondo explica que establece que no hay preocupaciones científicas ni tecnológicas en el uso de OVM, y es abierto para que cada país establezca sus normas de etiquetado. Actualmente, solo unos países tienen estas normas, ya que no es obligatorio, solo en contenidos específicos y cuando son alimentos preenvasados.

Ambos expertos coinciden en que los consumidores deben conocer la importancia de analizar la información científica; de esa manera, podrán tener un criterio correcto en el tema de los OVM y su impacto en la humanidad.

¿Sabía que la Comisión del Codex Alimentarius es el cuerpo intergubernamental conjunto de la FAO y la OMS, responsable en desarrollar los estándares, códigos de práctica, directrices, y recomendaciones que constituyen el Codex Alimentarius, es decir, el código alimentario internacional? El Codex ha desarrollado los principios para el análisis de los riesgos a la salud humana de los alimentos genéticamente modificados en 2003.