



Padece sequía o degradación del suelo más de 60% del territorio

ANGÉLICA ENCISO L.

En el contexto de que 70.76 por ciento del territorio nacional se encuentra en sequía y 63 por ciento de los suelos enfrentan algún nivel de degradación, este miércoles se celebra el Día Mundial del Medio Ambiente, focalizado en la restauración de las tierras y la resiliencia a la sequía y la desertificación; por eso, la Organización de Naciones Unidas (ONU) definió el lema "Nuestras tierras: nuestro futuro. Somos la #GeneraciónRestauración".

De acuerdo con datos del organismo mundial, cada cinco segundos se erosiona una superficie de suelo equivalente a un campo de fútbol, y se requieren mil años para generar tres centímetros de tierra vegetal, la capa más superficial del suelo.

Sumado a ello, cada año más de 24 mil millones de toneladas de la capa superior del suelo son arrastradas por el agua o el viento en todo el mundo, a medida que la tierra se cultiva y pastorea en exceso y se talan árboles y bosques.

Datos de la Comisión Nacional Forestal indican que de la superficie degradada en territorio nacio-

nal, que suma 123.3 millones de hectáreas, lo que significa 63 por ciento del país, 24.21 por ciento es ligera, 27.2 es moderada y 10 por ciento es severa, mientras la extrema ocupa 1.59 por ciento de los suelos.

Precisa que en los procesos de degradación de los suelos están fenómenos como las erosiones hídrica y eólica, además de la degradación física, que se expresa como la compactación de suelos, y la química, que es la pérdida de fertilidad.

La ONU señala que el mundo necesitará aumentar su producción de alimentos entre 60 y 70 por ciento para proveer a una población humana estimada en 9 mil millones de personas en 2050, mientras la actual expansión agrícola sigue poniendo en peligro los bosques y la biodiversidad.

El 5 de junio también es el Día Internacional de la Lucha contra la Pesca Ilegal, no Declarada y no Reglamentada, y en México, 22 por ciento de la pesca que se comercializa de manera legal en realidad proviene de fuentes ilícitas, y entra al mercado a través de un proceso que se conoce como "lavado de pescado", sostuvo la organización Oceana.

Mencionó que el "lavado de pescado" sucede por medio de los avisos de arribo, documento que por ley debe presentarse a la autoridad para comercializar el producto; en él se reportan datos que resultan de la actividad, como volúmenes de captura y especies.

De 10 pesquerías analizadas por Oceana, el caracol presentó el mayor porcentaje de "lavado", con 40 por ciento; jaiba, 25 por ciento; pepino de mar, 20; langosta, 17, y camarón, huachinango y cangrejo, 10 por ciento cada uno.

“

Hoy, Día Mundial del Medio Ambiente, focalizado en la restauración de tierras