

# Día Mundial del Medio Ambiente

En el año 2022 se celebran 50 años de creación del Día Mundial del Medio Ambiente, en esta ocasión, el gobierno de Suecia en coordinación con el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, PNUMA, retoman el lema “Una sola Tierra”.

- Hablar de una “**sola Tierra**” implica reconocer las conexiones e interdependencias entre las sociedades humanas, los ecosistemas y todos los seres vivos con los que compartimos el planeta.

**Este Día del Medio Ambiente, transitemos hacia la soberanía alimentaria,** que ayude con alimentos nutritivos, accesibles, económicamente justos, sustentables y culturalmente adecuados y a que los pueblos puedan decidir sus políticas de producción de alimentos.

Tenemos **#UnaSolaTierra.** ¡*Valorémosla!*

FUENTE: Centro de Educación y Capacitación para el Desarrollo Sustentable (Cecadesu) - Semarnat

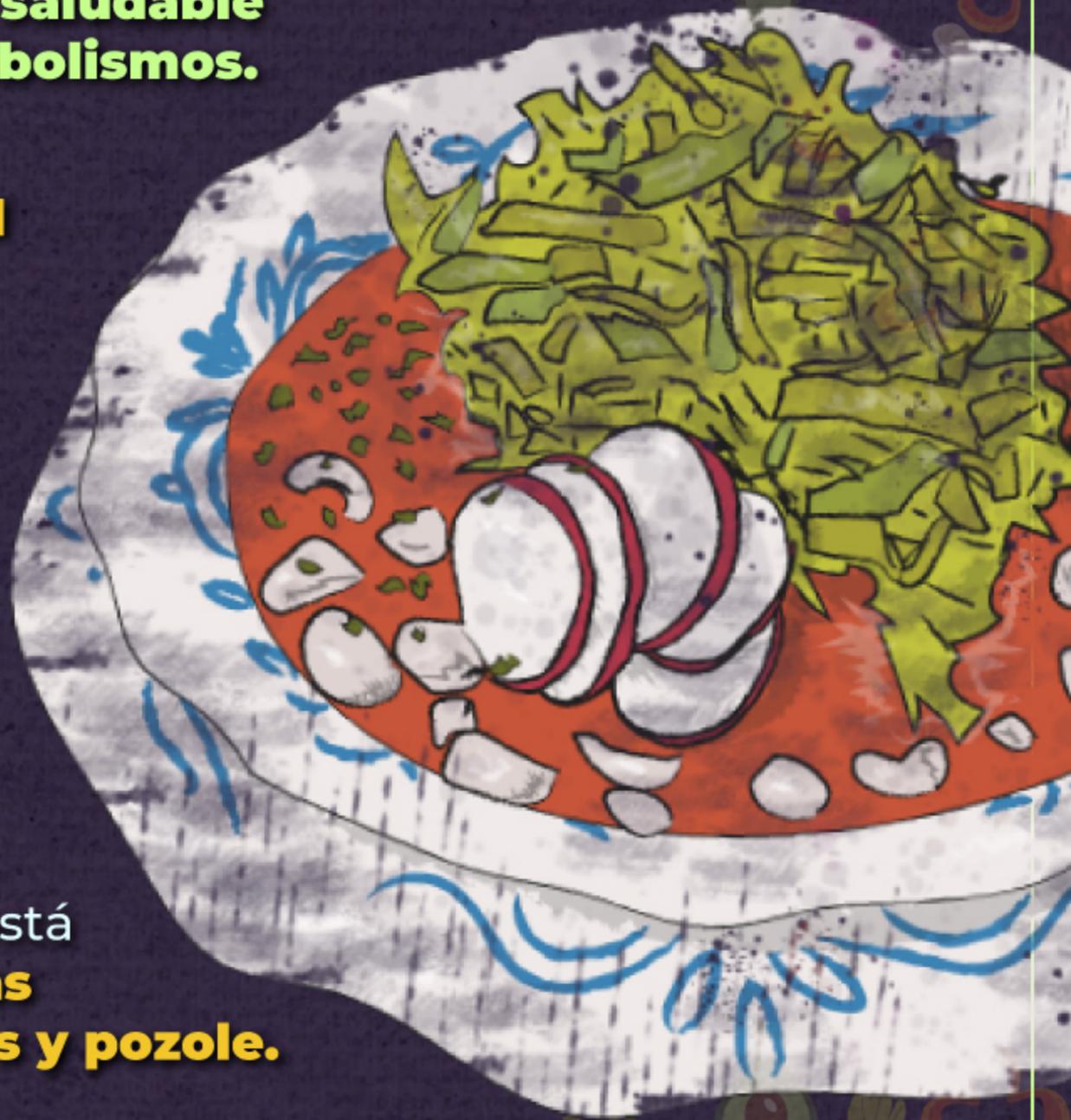


**MEDIO AMBIENTE**  
SECRETARÍA DE MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES

**EDUCACIÓN**  
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

# Riqueza gastronómica de *México*

- La gastronomía mexicana es **saludable y muy rica en colores y simbolismos.**
- Es un reflejo de la **diversidad biocultural del país.**
- Se utilizan ingredientes tan variados como las **cebollas moradas, los aguacates verdes, los chiles rojos, los pimientos amarillos.**
- El maíz es uno de sus protagonistas: por ejemplo, está presente en **tortillas, bebidas fermentadas, atole, tamales y pozole.**



Tenemos **#UnaSolaTierra.** ¡*Conservémosla!*

FUENTE: Centro de Educación y Capacitación para el Desarrollo Sustentable (Cecadesu) - Semarnat



**MEDIO AMBIENTE**  
SECRETARÍA DE MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES

**EDUCACIÓN**  
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

# La gastronomía mexicana en peligro

La gastronomía mexicana está amenazada por:

- Los efectos del cambio climático: **inundaciones, sequías y alteraciones en los patrones de lluvia** pueden limitar la disponibilidad de ingredientes como el chile, el cacao, el maíz.
- La **pérdida de polinizadores**, de los que depende la producción de plantas como el jitomate y la vainilla.
- La **sobrexplotación de algunas especies** como el acitrón, que se obtiene de una cactácea en peligro de extinción.
- La **pérdida de conocimientos y prácticas ancestrales** por el consumo desmedido de alimentos procesados.



Tenemos **#UnaSolaTierra.** ¡Valorémosla!

FUENTE: Centro de Educación y Capacitación para el Desarrollo Sustentable (Cecadesu) - Semarnat



**MEDIO AMBIENTE**  
SECRETARÍA DE MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES

**EDUCACIÓN**  
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

# Agrobiodiversidad

## sistemas tradicionales de producción y conservación del ambiente

**En el mundo se destinan 1,500 millones de hectáreas a la producción industrial de solo tres variedades de cereales: maíz, trigo y arroz.** Ello pone en riesgo a 1,800 millones de personas por los insumos requeridos para su producción y sus impactos en el ambiente.

- **Una alternativa es la agrobiodiversidad:** mecanismos de protección del ambiente que permiten disponer, desde los agroecosistemas bioculturales, de más de 2,500 variedades de plantas comestibles no consideradas en la cadena industrial alimentaria.

Estos sistemas de producción tradicional se han desarrollado en diferentes territorios y proporcionan alimentos sanos que han contribuido a la buena salud de las personas y al intercambio biocultural entre los pueblos.



Tenemos **#UnaSolaTierra.** ¡Valorémosla!

FUENTES: INECC, SEMARNAT, Primera Comunicación sobre la Adaptación de México ante la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático, 2022. SEMARNAT, Agricultura tradicional, garantía de salud y bienestar ecológico y social, 2020.



**MEDIO AMBIENTE**  
SECRETARÍA DE MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES

**EDUCACIÓN**  
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

# Agrobiodiversidad

## origen y beneficios

**En Mesoamérica se han creado y mantenido sistemas de producción agrobiodiversos desde hace más de 7 mil años, los cuales han permitido la subsistencia de comunidades y la adaptación de cultivos a múltiples circunstancias ambientales y ecosistemas a lo largo y ancho de los territorios.**

Estos sistemas de producción agrícola tradicionales **favorecen el acceso a una alimentación culturalmente adecuada**, es decir, aquella que:

- Se produce sin agrotóxicos y fármacos.
- Prioriza el consumo de productos locales.
- Permite el protagonismo de las campesinas, campesinos y productores.
- Posibilita la interacción sociedad-naturaleza por medio de diferentes formas de ver y entender el territorio en el que cohabitan y la interacción de organismos silvestres.



Tenemos **#UnaSolaTierra.** ¡Valorémosla!

FUENTE: SEMARNAT, Agricultura tradicional, garantía de salud y bienestar ecológico y social, 2020.



**MEDIO AMBIENTE**  
SECRETARÍA DE MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES

**EDUCACIÓN**  
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA