

Microorganismos en las hortalizas: no hay enemigo pequeño

Un estudio realizado en la Universidad Javeriana devela que la lechuga, durante su cultivo, está siendo regada con aguas residuales que contienen microorganismos perjudiciales para la salud de quienes la consumen.

Por Lina María Leal Villamizar

El cultivo de la lechuga se remonta 2.500 años atrás, por lo que tanto griegos como romanos la conocieron. Desde entonces, esta hortaliza de hojas verdes ha ocupado un lugar importante en las mesas de diferentes culturas del mundo, como en la colombiana, en donde —según la Corporación Colombia Internacional— el consumo aparente en 2006 se aproximó a 39.800 toneladas, equivalente a 711 veces la producción de oro del país en 2011.

Sin embargo, y pese a la amplia cabida de su cultivo y consumo en el país, sigue constituyendo un producto de cuidado. Una investigación realizada en la línea de investigación de calidad de aguas y lodos del Departamento de Microbiología de la Pontificia Universidad Javeriana devela que existe un gran riesgo sanitario de transmisión de enfermedades de origen hídrico en la sabana de Bogotá por cuenta de este alimento que, durante su periodo de cultivo, es regado con aguas residuales sin tratamiento. Como consecuencia, alberga bacterias, virus y parásitos que pueden resultar perjudiciales para la salud.

En Colombia, el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible se interesó en la evaluación de este riesgo por lo que, en el marco de un proyecto más amplio que incluyó pesticidas y metales pesados, contrató a la Universidad Nacional de Colombia, y esta a su vez delegó la investigación del riesgo microbiológico a la Javeriana, por su trayectoria en evaluación microbiológica y toxicológica de la calidad del agua utilizada para riego agrícola.

De este modo, entre los años 2009 y 2010, la profesora María Claudia Campos —bacterióloga y doctora en biología— desarrolló un estudio enfocado en la evaluación del riesgo por riego con aguas residuales de las hortalizas, en un cultivo seleccionado de lechuga en el Centro de Investigaciones Agropecuarias Marengo (CAM) de la Universidad Nacional, ubicado a 14 kilómetros de Bogotá.

“Escogimos un cultivo de lechugas porque tiene un tiempo entre la siembra y cosecha de un mes, es un alimento que se sirve crudo



FOTOGRAFÍA DE GUILLERMO SANTOS.

El estudio microbiológico sugiere realizar el riego de cultivos con agua tratada de buena calidad o cosechar el alimento cuatro o cinco días después de haber hecho el último riego.

