



Your Consumer Safety Partner

Comience a comprar no-OMG hoy mismo. Ayúdenos a eliminar la ingeniería genética de nuestras existencias de alimentos.

Tome Parte

Navegue a www.ResponsibleTechnology.org para suscribirse a nuestro boletín electrónico gratis. También puede unirse a la red Non-GMO Tipping Point Network para participar en Grupos de Acción No-OMG locales y nacionales y educarse en cómo acabar con la ingeniería genética de nuestros alimentos.

Hay tres maneras de hacerse Miembro o donar:

Por correo: Institute For ResponsibleTechnology
P.O. Box 469
Fairfield, IA 52556

En línea: www.ResponsibleTechnology.org

Por teléfono: (641) 209-1765

La información sobre la salud es del libro *Genetic Roulette: The Documented Health Risk of Genetically Engineered Foods*, por Jeffrey M. Smith.

Descargue su Guía de Compras No-OMG en www.ResponsibleTechnology.org

El Instituto es un proyecto completamente libre de impuestos del Coordinating Council, a 501c(3).



Riesgos de OMG para la Salud

Alimentos modificados genéticamente:

SI, usted los está consumiendo. NO, no son sin peligros.

Sabía usted que... desde 1996 los americanos han estado consumiendo ingredientes modificados genéticamente (MG) en casi todos los alimentos procesados.

Sabía usted que... a las plantas MG, como soja, maíz, algodón y canola, se les han metido genes ajenos por fuerza en el ADN. Los genes insertados provienen de especies como bacterias y virus, que nunca han existido en los alimentos humanos.

Sabía usted que... La Academia Americana de Medicina Ambiental afirma, "Varios estudios de los animales indican graves riesgos a la salud asociados con alimentos MG," incluso infertilidad, problemas inmunes, envejecimiento acelerado, mala regulación de la insulina, y cambios en órganos importantes y en el sistema gastrointestinal. Piden a los médicos que recomienden a los pacientes evitar la comida MG.

¡Aprenda los riesgos y comience a protegerse usted y a su familia hoy mismo!

¿Por qué la FDA no nos está protegiendo?

En 1992, la Administración de Alimentos y Droga afirmó que no tenían ninguna prueba de que los alimentos MG fueran substancialmente diferentes a los producidos convencionalmente. Por lo tanto, eran sanos para comer y no requerían ninguna clase de estudio sobre la seguridad. Pero las notas internas, hechas públicas por pleito revelan que su postura fue orquestada por políticos asignados bajo órdenes de la Casa Blanca de promover los OMGs. Además, el oficial de la FDA encargado de crear esta política era Michael Taylor, anteriormente abogado de Monsanto, la más grande compañía biotécnica, y más adelante, vicepresidente de ésta.

En realidad, unos científicos de la FDA habían advertido que los alimentos MG podían crear efectos secundarios imprevisibles y difíciles de detectar, incluso alergias, toxinas, nuevas enfermedades y problemas de nutrición. Recomendaron estudios de seguridad a largo plazo, pero nadie hizo caso.

Hoy día las mismas biotécnicas que han sido juzgadas culpables de ocultar efectos tóxicos de sus productos químicos están encargadas de determinar si sus productos MG son sanos. Los estudios de OMGs financiados por la industria son demasiado superficiales para detectar posibles peligros, y sus consultas voluntarias con la FDA son extensamente criticadas como montajes falsos sin sentido.

La modificación genética es radicalmente distinta a la cría natural

La ingeniería genética pasa genes a través de las barreras entre las especies naturales. Usa técnicas de laboratorio imprecisas que no tienen ninguna semejanza a la cría natural y se basa en conceptos anticuados de cómo los genes y las células funcionan. La inserción de los genes es hecha disparándolos con una "pistola de genes" a un plato de células o usando bacterias que invaden la célula con ADN ajeno. La célula alterada es luego clonada a una planta.

Cambios extensos e imprevisibles

El proceso de ingeniería genética causa masivos daños colaterales.

- Se producen mutaciones en cientos de miles de sitios por todo el ADN de la planta.
- Los genes naturales pueden ser suprimidos o permanentemente prendidos o apagados.
- Cientos de genes pueden cambiar funcionamiento.
- Incluso el gene insertado puede ser perjudicado o cambiado y puede crear proteínas que pueden provocar alergias o promover enfermedad.

Alimentos MG en el Mercado

Hay ocho cultivos MG. A las cinco variedades principales — soja, maíz, canola, algodón y remolacha dulce — se les insertan genes bacteriológicos que permiten a las plantas aguantar una dosis normalmente mortífera de mata-mala-hierba. Los granjeros utilizan muchos más herbicidas en estos cultivos MG, así que la comida tiene residuos de herbicida más altos. Cerca del 68% de los cultivos MG toleran los herbicidas. El segundo rasgo MG es un pesticida incorporado, presente en maíz y algodón MG. Un gene de la bacteria de suelo llamado Bt (*Bacillus thuringiensis*) es insertado en el ADN de la planta, donde secreta el mata-insectos toxina Bt en todas las células. Cerca del 19% de los cultivos MG producen su propio pesticida. Otro 13% produce un pesticida y tolera los herbicidas. También hay papaya hawaiana MG y una cantidad pequeña de calabacín y calabaza *crookneck* amarilla, que están diseñadas para aguantar un virus de planta.

Descargue su Guía de Compras No-OMG en www.ResponsibleTechnology.org

Evidencia cada vez mayor de daños por los MGs

Soja MG y reacciones alérgicas

- Las alergias a la soja subieron de repente un 50% en el RU poco después de la introducción de soja MG.
- Una prueba por pinchazo de alergia demuestra que algunos reaccionan a la soja MG pero no a la natural.
- La soja MG cocinada contiene hasta 7 veces la cantidad de un alergénico común de la soja.
- La soja MG también contiene un nuevo alergénico inesperado que no se encuentra en la soja natural.

Maíz y algodón Bt vinculados a las alergias

La industria biotécnica afirma que la toxina Bt es inocua para los humanos y mamíferos porque la versión natural de la bacteria ha sido usada por los granjeros para rociar durante años. En realidad, cientos de gentes expuestas al espray mostraron síntomas alérgicos, y ratones alimentados con la toxina tuvieron fuertes reacciones inmunes e intestinos estropeados. Por otra parte, el BT en los cultivos MG es más tóxico que el natural y miles de veces más concentrado. Los trabajadores de granja en toda la India están teniendo las mismas reacciones alérgicas tocando el algodón Bt que los que fueron expuestos al espray. Ratones y ratas que recibieron maíz Bt también mostraron reacciones de sus sistemas inmunes.

Los OMGs no pasan las pruebas de alergia

Ninguna prueba garantiza que un OMG no causa alergias. Aunque la Organización Mundial de la Salud recomienda un protocolo de rastreo, la soja, el maíz y la papaya MG en nuestros alimentos fallan esas pruebas – porque sus proteínas MG tienen las mismas características que los alergénicos confirmados.

Los OMGs pueden hacerle alérgico a la comida no-MG

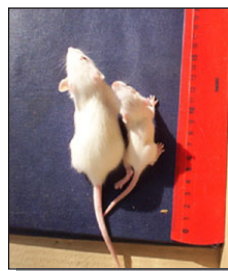
- La soja MG reduce drásticamente las enzimas digestivas de los ratones. También perjudica la digestión y uno puede volverse susceptible y alérgico a muchos alimentos.
- Ratones que comieron toxina BT comenzaron a mostrar reacciones inmunes a alimentos anteriormente inocuos.
- Ratones que comieron arvejas MG experimentales también comenzaron a reaccionar a otros alimentos. (Las arvejas ya habían pasado todas las pruebas hechas antes de que un OMG llegue al mercado. Solamente esta prueba avanzada, que nunca es hecha a los OMGs que comemos, reveló que las arvejas de hecho podrían ser mortíferas).

Los OMGs y problemas del hígado

- Ratas que comieron patatas MG tenían hígados más pequeños y parcialmente atrofiados.
- Los hígados de ratas que comieron canola MG pesaban 12-16% más.
- La soja MG alteró células en los hígados de ratón de manera que sugerían insulto tóxico. Los cambios se invirtieron después de que cambiaron a soja no-MG.

Los OMGs, problemas reproductivos y mortalidad infantil

- Más de la mitad de los bebés de ratas alimentadas con soja MG murieron en tres semanas.
- Ratas varones y ratones que comieron soja MG tenían testículos cambiados, incluso células de esperma alteradas.
- El ADN de los embriones de ratón funcionó diferentemente cuando los padres comieron soja MG.



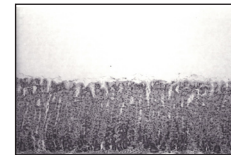
• Mientras más tiempo los ratones se alimentaron con maíz MG, menos bebés tuvieron, y eran más pequeños.

Los bebés de ratas alimentadas con soja MG eran considerablemente más chicos y más de la mitad murieron entre tres semanas (comparados con el 10% de los controles no-MG)

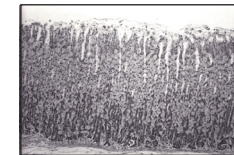
Cultivos Bt vinculados a la esterilidad, la enfermedad y la muerte

- Miles de ovejas, búfalos y cabras en la India murieron después de pastar con plantas de algodón Bt después de la cosecha. Otras sufrieron de mala salud y reproducción.
- Según granjeros en Europa y Asia, vacas, búfalos de agua, pollos y caballos murieron por comer unas variedades de maíz Bt.
- Unas dos docenas de granjeros de EEUU informaron que maíces BT causaron esterilidad extensa en cerdos o vacas.
- Filipinos en por lo menos cinco aldeas se enfermaron cuando una variedad de maíz Bt en la cercanía estaba polinizando.

Non-GM



GM



El peritoneo de ratas alimentadas con patatas MG mostró crecimiento celular excesivo, una condición que puede llevar al cáncer. Las ratas también tenían órganos y sistemas inmunes estropeados.

Genes MG permanecen funcionando dentro de usted

Distinto a las evaluaciones de seguridad de las drogas, no hay pruebas clínicas humanas de los alimentos MG. El único experimento de nutrición humana publicado reveló que el material genético insertado en soja MG se pasa a las bacterias que viven en los intestinos y siguen funcionando. Esto significa que mucho después de dejar de consumir comida MG, aún podemos tener proteínas MG producidas continuamente dentro de nosotros.

- Si el gene antibiótico insertado en la mayoría de los cultivos MG se trasladara, podría crear súper-enfermedades resistentes a los antibióticos.
- Si el gene que crea la toxina Bt en el maíz se trasladara, podría convertirnos las tripas en fábricas vivientes de pesticidas.
- Estudios de animales demuestran que el ADN en los alimentos puede moverse a órganos en todo el cuerpo, incluso al feto.

Un suplemento alimenticio MG causó una epidemia mortal

En los 1980s, una marca contaminada de un suplemento llamado L-tryptophan mató a unos 100 americanos y causó enfermedad e incapacidad en otras 5.000-10.000 personas. El origen de los contaminantes fue casi seguramente el proceso de ingeniería genética usado en la producción. Tardó varios años encontrar la enfermedad, que casi fue pasada por alto. Fue identificada solo porque los síntomas eran únicos, agudos y rápidos. Si todas tres características no se hubieran manifestado, el mortífero suplemento MG podría nunca haber sido identificado o eliminado.

Si los alimentos MG en el mercado están causando enfermedades comunes, o si los efectos aparecen solo después de exposición a largo plazo, es posible que no podamos identificar la fuente de problema por décadas, quizá nunca. No hay vigilancia de enfermedades relacionadas con los OMGs ni ningún estudio a largo plazo en animales. Empresas biotécnicas que han hecho enormes inversiones están jugando con la salud de nuestra nación por sus utilidades.

Ayude a acabar con la ingeniería genética de nuestras existencias de alimentos

Cuando el cambio de equilibrio en la duda del consumidor de los OMGs fue logrado en Europa en 1999, en una sola semana, prácticamente todos los principales fabricantes de alimentos se comprometieron a sacar los ingredientes MG. La Campaña para Alimentación Más Sana en EEUU está diseñada para lograr un cambio de equilibrio similar en los EEUU pronto. Nuestra creciente red de fabricantes, minoristas, practicantes del cuidado de la salud, organizaciones y los medios está informando al consumidor sobre los riesgos a la salud de los OMGs, ayudándole a escoger alternativas no-OMG más sanas con nuestra Guías de Compras No-OMG.

Entre a www.ResponsibleTechnology.org para tomar parte y aprender cómo evitar los OMGs.