

CULTIVOS OGM EN LOS ESTADOS UNIDOS

Solo unos pocos tipos de [cultivos OGM](#)¹ se cultivan en los Estados Unidos, pero algunos de estos constituyen un gran porcentaje de todos los cultivos (p. ej., frijoles de soya, maíz, remolacha azucarera, canola y algodón). La mayoría de las plantas OGM se usan para hacer ingredientes de otros productos alimenticios, por ejemplo, almidón de maíz hecho con maíz OGM o azúcar hecho de remolacha azucarera OGM.

PATATAS

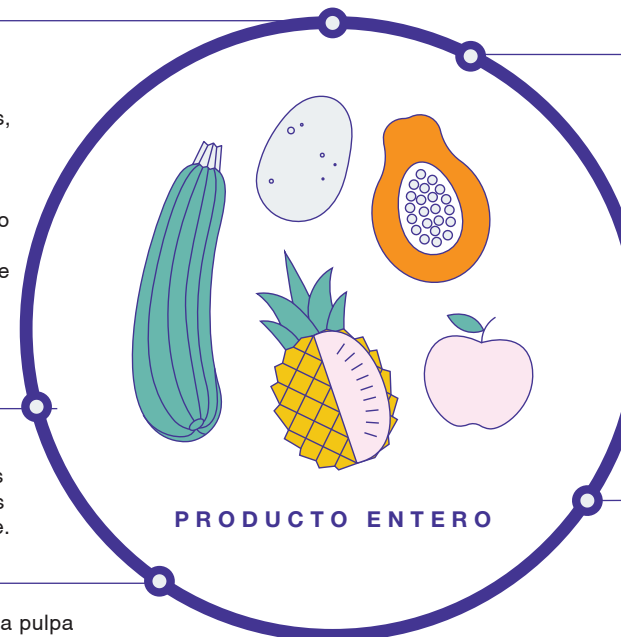
Algunas [patatas OGM](#)² fueron desarrolladas para resistir plagas de insectos y enfermedades. Además, algunas variedades de patatas OGM se han desarrollado para resistir las magulladuras y el oscurecimiento que pueden ocurrir cuando son empacadas, almacenadas y transportadas, o incluso cortadas en su cocina. Si bien el oscurecimiento no cambia la calidad de la patata, a menudo lleva a que los alimentos sean desechados innecesariamente porque las personas creen erróneamente que los alimentos oscurecidos están en mal estado.

CALABAZA DE VERANO

La calabaza de verano OGM es resistente a algunos virus vegetales. La calabaza fue uno de los primeros OGM en el mercado, pero no se cultiva ampliamente.

PIÑA ROSADA

La piña rosada OGM fue creada para que tuviera una pulpa rosada aumentando los niveles de licopeno. El licopeno se encuentra de forma natural en las piñas y es el pigmento que hace que los tomates sean rojos y las sandías rosadas.



PAPAYA

En la década de 1990, el virus de la mancha anular había casi erradicado el cultivo de papaya de Hawái, y en el proceso, casi destruyó la industria de la papaya en ese país. Una [papaya OGM](#),³ llamada papaya *Rainbow*, fue creada para resistir el virus de la mancha anular. Este OGM [salvó los cultivos de papaya](#)⁴ en las islas hawaianas.

MANZANA

Unas pocas variedades de manzanas OGM se desarrollaron para resistir el oscurecimiento después de ser cortadas. Esto ayuda a reducir el desperdicio de alimentos, ya que muchos consumidores piensan que las manzanas marrones están en mal estado.

REMOLACHA AZUCARERA

La remolacha azucarera se usa para hacer azúcar granulada. Más de la mitad del azúcar granulada empacada en los estantes de las tiendas de comestibles está hecha de remolacha azucarera OGM. Debido a que la remolacha azucarera OGM es resistente a los herbicidas, cultivar remolacha azucarera OGM ayuda a los agricultores a controlar las malezas en sus campos. En 2013, la remolacha azucarera OGM representaba el [99.9%](#)⁵ de todas las remolachas azucareras cosechadas.



CANOLA

La canola OGM se usa principalmente para hacer aceite de cocina y margarina. La harina de semilla de canola también se puede usar en alimentos para animales. El aceite de canola se usa en muchos alimentos empacados para mejorar la consistencia de los alimentos. La mayoría de la canola OGM es resistente a los herbicidas y ayuda a los agricultores a controlar más fácilmente las malezas en sus campos. En 2013, la canola OGM constituía el [95%](#)⁵ de la canola plantada.

MAÍZ

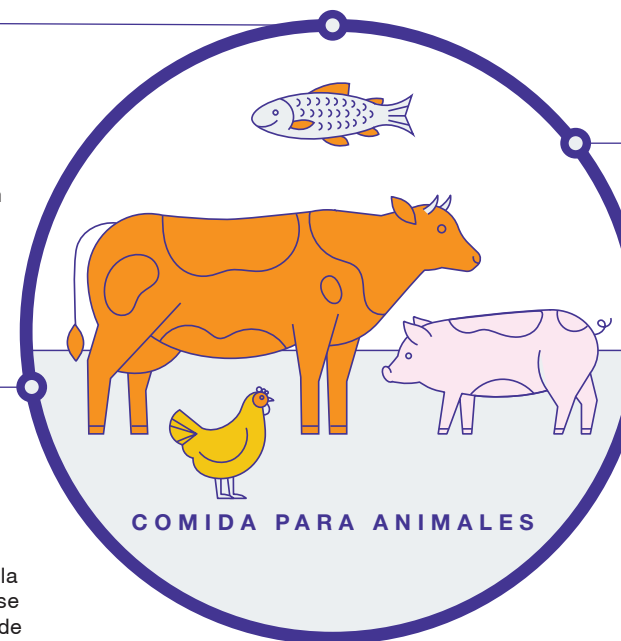
La mayoría del maíz OGM se crea para resistir las plagas de insectos o tolerar los herbicidas. El maíz *Bacillus thuringiensis* (Bt) es un maíz OGM que produce proteínas tóxicas para ciertas plagas de insectos pero no para humanos, mascotas, ganado u otros animales. Estos son los mismos tipos de proteínas que los granjeros orgánicos usan para controlar las plagas de insectos, sin afectar a otros insectos beneficiosos como las mariquitas. El maíz Bt OGM reduce la necesidad de rociar insecticidas y al tiempo evita el daño de los insectos. Si bien una gran cantidad de maíz OGM se destina a bebidas y alimentos procesados, la mayor parte se utiliza para alimentar al ganado, como las vacas, y a las aves de corral, como los pollos. En 2018, el [92%](#)¹ del maíz plantado era maíz OGM.

FRIJOL DE SOYA

La mayoría de la soya que se cultiva en los Estados Unidos es soya OGM. La mayoría de la soya OGM se usa en alimentos para animales, principalmente aves de corral y ganado, y para hacer aceite de soya. También se usa como ingredientes (lecitina, emulsionantes y proteínas) en alimentos procesados. En 2018, los frijoles de soya OGM constituyeron el [94%](#)¹ de todos los frijoles de soya plantados.

ALGODÓN

El algodón OGM fue creado para ser resistente a los gusanos y ayudó a revivir la industria del algodón de Alabama. El algodón OGM no solo proporciona una fuente confiable de algodón para la industria textil, sino que también se usa para hacer aceite de semilla de algodón, utilizado en los alimentos empacados y en muchos restaurantes para freír. Las cascarillas y la harina de semillas de algodón OGM también se usan en alimentos para animales. En 2018, el algodón OGM constituía el [96%](#)¹ de todo el algodón plantado.



ALFALFAS

La alfalfa OGM se usa principalmente para alimentar el ganado, en su mayoría vacas lecheras. La mayor parte de la [alfalfa OGM](#)⁶ es resistente a los herbicidas, lo que permite a los agricultores rociar los cultivos para protegerlos contra las malezas destructivas que pueden reducir la producción de alfalfa y disminuir la calidad nutricional del heno.

Fuentes:

¹<https://www.ers.usda.gov/data-products/adoption-of-genetically-engineered-crops-in-the-us.aspx>

²https://www.aphis.usda.gov/brs/aphisdocs/13_02201p_dea.pdf

³<https://pubag.nal.usda.gov/catalog/490739>

⁴<https://www.usda.gov/topics/biotechnology/biotechnology-frequently-asked-questions-faqs>

⁵<https://www.ers.usda.gov/webdocs/publications/81176/eib-163.pdf?v=42697>

⁶<https://www.ers.usda.gov/amber-waves/2017/may/genetically-modified-alfalfa-production-in-the-united-states/>