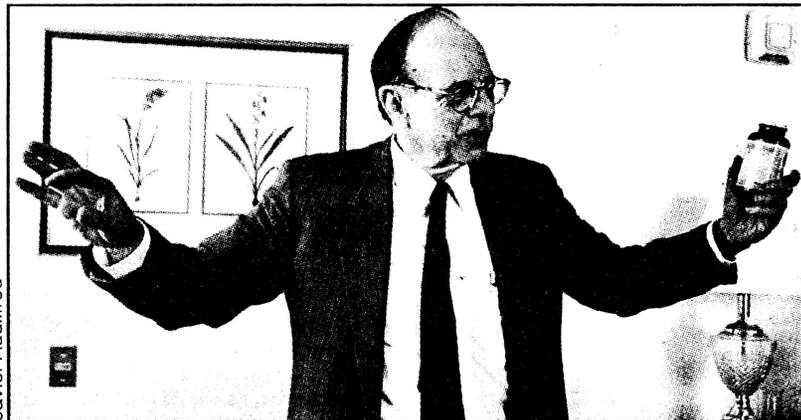


unomáximo

presidente y director general: manuel alonso muñoz/ director: rafael cardona s./sábado 15 de mayo de 1999

Gruma, líder en revolución de alimentos: UCLA



James Wilkie, de la UCLA, y la nueva generación de alimentos con alto contenido nutricional.

• Mejor nutrición con la *supertortilla*: James Wilkie

Francelia Vargas Martínez

Grupo Maseca (Gruma) ha logrado la modernización de la industria de la tortilla, convirtiéndose en el líder de la revolución mundial de productos alimenticios, además de contribuir al mejoramiento de la calidad de vida del sector popular, permitiéndole el acceso a alimentos saludables, aseguró James Wilkie, presidente del Programa en México de la

17
\$5.00

Gruma, líder en revolución

de la primera

Universidad de California en Los Angeles (UCLA).

En entrevista con unomásuno, el presidente del Programa en México (Profmex) dijo que la segunda revolución verde en el procesamiento de alimentos nutritivos básicos, impulsada por Gruma, contribuirá al mejoramiento de la salud del sector popular, liberándolo de la ardua labor de producir alimentos deficientes en valor nutritivo y eliminando el desperdicio de agua, energía y maíz, produciendo cosechas orgánicas, sin pesticidas y, buscando siempre el beneficio del productor.

La revolución consiste en la industrialización de la "tortilla ecológica" por medio de un proceso que utiliza energía eficientemente, evitando el desperdicio de electricidad, gas, agua o sustancias alimenticias, además de liberar a las personas de las arduas labores cotidianas a que eran sometidas.

Gruma, consciente de que la tortilla es una de las bases de la alimentación mexicana -al año se consumen 400 mil millones de tortillas- creó una harina rica en vitaminas y minerales, con la cual se busca que la gente consuma un alimento nutritivo que lo llene de energía, además de estimular el desarrollo mental de los niños, explicó.

Como una forma de enriquecer la harina y la tortilla de maíz, Gruma agrega a la harina una porción de soya. El plan piloto se está realizando en el estado de Guanajuato, donde más de siete mil familias reciben el producto con soya, además de vitaminas y minerales.

Este producto, explicó Wilkie, además de que es de bajo costo para el consumidor, cumple con todos los requisitos sanitarios y a la vez se conserva durante largo tiempo, permitiendo así que su distribución y venta se realicen a lo largo de un espacio de tiempo amplio.

Este plan piloto está apoyado por el UNICEF, y las evaluaciones científicas se realizan independientemente por el Instituto Nacional de México Salvador Zubirán.

Con la creación de esta harina vitaminada, Grupo Maseca está estableciendo las normas mundiales para la industrialización del maíz con eficiencia en el proceso de molienda, que permita elaborar productos de alimentación nutritiva que mantengan la tradición de usar el maíz en la dieta diaria.

"Nuestra idea es aprender del pasado para capitalizar las experiencias y aumentar la alimentación nutritiva básica a un costo bajo en beneficio del sector popular, mejorando la vida para poblaciones de todas las edades", reiteró.

James Wilkie dijo que es necesario superar la idea de que Gruma se está enfrentando con la llamada "industria artesanal". La industria que enfrenta Gruma consiste en un proceso urbano semindustrializado y no tiene nada que ver con la artesanía rural de hacer tortillas en forma tradicional.

"A esta industria no artesanal no le interesa ni resolver los problemas presupuestarios y de salud necesarios para alimentar al sector popular, ni eliminar el daño que ésta causa al medio ambiente", afirmó.

En efecto, aseveró Wilkie, la tortilla semindustrializada es un producto limitado en nutrición, que priva al sector popular de la proteína necesaria por no tener a su alcance los medios tecnológicos para enriquecer la masa, afectando así el crecimiento mental de los niños.

Aunque el folclore nacional se considera que la tortilla tradicional de raíces culturales es "saludable", la nueva investigación del Instituto Nacional de Nutrición y de otros investigadores demuestra que el proceso tradicional de la producción de tortillas puede, en algunos casos, contribuir a crear problemas de salud.

En segundo lugar, es necesario entender que el subsidio del maíz que el gobierno mantuvo por muchos años para "proteger" el sector popular, solo sirvió para fijar un precio máximo en vez de establecer un piso mínimo, resultando así en una política irracional del Estado, bajo el cual el sector popular compraba a precios ínfimos, tortillas que carecían de valor alimenticio, además de aplazar el entrelazamiento entre el proceso agrícola y el de industrialización de alimentos nutritivos.

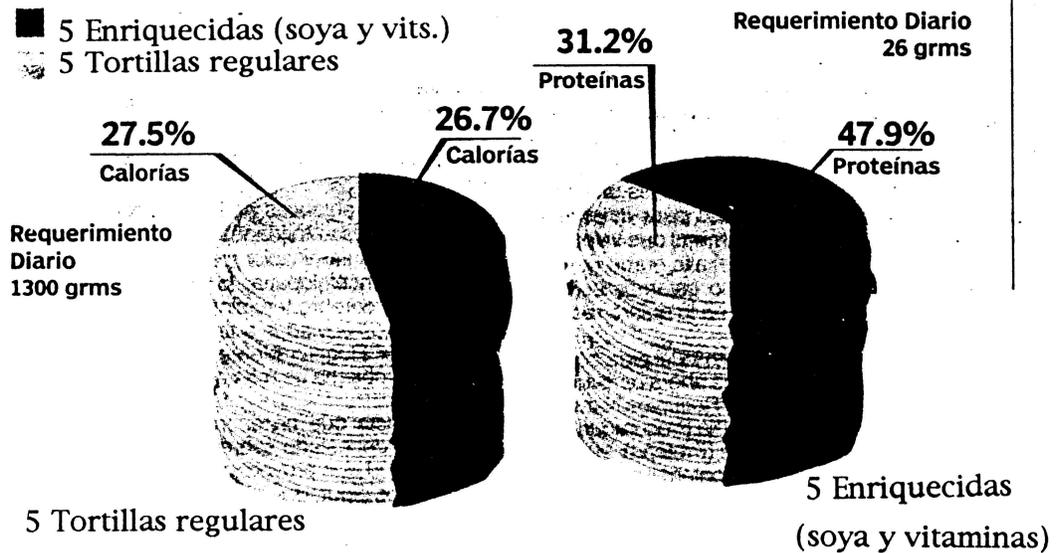
La interacción global de esta revolución, que comenzó con la investigación de 21 años realizada por el doctor Borlaug en México para perfeccionar el "maíz con proteína de calidad" (QPM). Sin embargo, en 1989, al borde del éxito el proyecto fue eliminado por la burocracia mexicana con el pretexto de que si una nueva investigación ha tenido éxito en tantos años, nunca va a tenerlo, subrayó el presidente de Profmex.

Años más tarde, casi 10, Gruma, viendo el fin de Conasupo, inició el enlace necesario con el sector agrícola para dar asistencia técnica y fomentar el uso del nuevo maíz, organizando el Club de Maíz para dar garantías al agricultor quien busca créditos bancarios. Con ello, podemos ver un futuro en que las dos revoluciones verdes de 1990 se unen en la primera década del siglo XXI, aseguró presidente de Profmex.

Tortilla enriquecida vs. tortilla regular

Nutriente	Requerimiento Diario	5 Regular (5 tortillas = 150 grs.)	5 Enriquecida
Aminoácidos:			
Lisina	0.832g	28.8%	45.1%
Triptófano	0.163g	18.4%	22.1%
Minerales:			
Calcio	800mg	12.7%	11.8%
Fósforo	800mg	34.2%	34.8%
Hierro	15mg	7.4%	28.5%
Vitaminas:			
Tiamina	0.7mg	49.3%	120.0%
Riboflavina	0.8mg	13.1%	45.0%
Niacina	9.0mg	14.3%	43.8%

Fuente: Estudio de Sergio Cerna 1995, Monterrey, Nuevo León.



En marcha, mayores investigaciones en torno

La investigación para garantizar alimentos con mayor valor nutritivo, está en marcha en el país para ofrecer mejores opciones alimenticias a los mexicanos por medio de básicos como la tortilla, se afirma en estudios del Instituto Nacional de Nutrición (INN), de la Secretaría de Salud (Ssa).

En esta estrategia participan no sólo especialistas en salud, sino instituciones de educación superior. Algunos de estos trabajos se han realizado con el patrocinio de los propios

industriales de la harina, a fin de llevar el desarrollo de una tecnología de bajo costo y de alto impacto.

El instituto explica que esos estudios permitirán perfeccionar estos adelantos para garantizar que los alimentos que se producen y que se consumen en México, que sean susceptibles de fortificarse mediante cambios en la consistencia (color, sabor y textura) de los alimentos, tengan el mayor valor nutritivo posible.

Para el INN, la desnutrición

constituye un grave y complejo problema de salud pública que tiene múltiples orígenes, el más común en el país son las deficiencias en vitaminas y minerales, y se le conoce como desnutrición marginal o desnutrición por deficiencia de micronutrientes.

Con el fin de llevar a la práctica estas políticas, se firmó un convenio con los industriales de la harina y la tortilla, para reducir y evitar este tipo de desnutrición. La base de esta iniciativa parte de la idea susten-

tada en evidencia científica de que esta forma de desnutrición es susceptible de corregirse y aun de prevenirse mediante la adición de micronutrientes en algunos alimentos mezclados como el caso de la tortilla.

En ese sentido el INN destaca que los cereales constituyen la principal fuente de energía para los seres humanos y en consecuencia, siguen siendo la base de nuestra alimentación. Sin embargo, en su procesamiento, cereales como el trigo y el maíz pierden una can-

al maíz y al trigo

cantidad importante de vitaminas y minerales, lo que hace que sus harinas tengan un valor nutricional inferior al grano original.

Por otro lado, las harinas han mostrado ser vehículos idóneos para aumentar el consumo de aquellos micronutrientes que son particularmente importantes para la salud. Las harinas han mostrado ser vehículos adecuados para aumentar el consumo de aquellos micronutrientes que son importantes para la salud.

De igual forma, las harinas

y sus derivados son productos que tienen un costo accesible y son ampliamente consumidos por la población, especialmente por aquellos que tienen mayor propensión a presentar deficiencias nutricionales.

A partir de los resultados de estas investigaciones se determina que la tortilla de maíz -alimento de mayor consumo en México- y el trigo -que se consume también en cantidades importantes sobre todo en pan-, pueden ser suplementados con micronutrientes.