

INFORME DE LA DELEGACION DE LA REPUBLICA DE MEXICO

TEMA 1

I.—Adopción de una política y programas de Nutrición adecuados.

El señor Presidente de la República, don Adolfo Ruiz Cortínez, delineó en el programa de gobierno una política de nutrición del pueblo que dividió en dos partes:

- a) Período de emergencia para el año 1953. En este lapso se ha dedicado de preferencia a aumentar la producción de maíz y frijol, que había sido deficitaria desde hace algunos años. Se han aumentado muchos las áreas de cultivo y, no obstante algunas dificultades meteorológicas, las cosechas serán mayores que en años anteriores.
- b) Período ordinario: de 1953 a 1958. En estos años se continuará aumentando la producción de maíz, frijol y trigo, y se impulsará la diversificación de la alimentación popular con garbanzo, soya, ajonjolí, pescados, etc., de acuerdo con las investigaciones del Instituto Nacional de Nutriología, de la Secretaría de Salubridad y Asistencia (anexo N° 1).

II.—Extensión de programas de Nutrición a las zonas rurales.

El señor Dr. Ignacio Morones Prieto, Secretario de Salubridad y Asistencia, ha establecido durante el presente año y en diversos lugares del país cinco Centros Pilotos de Bienestar Rural, en los que uno de los principales puntos del programa es el de la nutrición.

En años venideros se ampliarán estos trabajos (anexo N° 2).

III.—Alimentación escolar.

Se han aumentado los desayunos escolares, habiendo triplicado el número de ellos en el Distrito Federal y en los Estados. La Secretaría de Salubridad y la Asociación Nacional pro Nutrición Infantil, presidida por la Primera Dama de la República, señora María Izaguirre de Ruiz Cortínez, están intensificando estos trabajos.

Los desayunos escolares contienen en forma equilibrada, y además de leche, los alimentos nuevos con los que se mejorará la alimentación popular, como son garbanzo, soya, etc., con el fin de que los niños desarrollen el hábito de tomarlos.

IV.—Alimentación de obreros.

Ha aumentado el número de los comedores para obreros.

Se están generalizando en todo el país las cooperativas de consumo formadas por obreros, o despensas para las familias de los mismos; en muchas de estas organizaciones las empresas cooperan con dinero, mercancías o pagando algunos empleados.

V.—Encuestas alimentarias.

- a) La Junta Nacional para el Mejoramiento de la Alimentación (Secretaría de Salubridad y Asistencia, Instituto de Nutriología y Secretaría de Educación, Dirección de Educación Superior y de la Investigación Científica) está realizando en el presente mes una encuesta de otoño en todo el país por medio del magisterio primario y de educación extra-escolar. La encuesta se repetirá en la primavera próxima.
- b) Los Centros Pilotos de Bienestar Social Rural (anexo N° 3) inician los trabajos de encuestas de alimentación en los territorios que les corresponden.

IX.—Investigación de la composición de alimentos.

- a) Los Laboratorios de Bioquímica de la Nutrición pertenecientes al Instituto llevan analizados (proteínas, grasas, vitaminas, minerales y fibra cruda) cerca de 1.200 muestras de alimentos producidos en México, de los cuales se han publicado los análisis de 800 (anexo N° 4).
- b) Con el objeto de obtener semillas con más alto valor nutritivo que las actuales, se han llevado a cabo, en colaboración con la Secretaría de Agricultura y Ganadería y la Fundación Rockefeller, los siguientes estudios bromatológicos: 1) de diversas razas y variedades de maíz (300 especímenes); 2) de líneas puras e híbridos de maíz; 3) de razas y variedades de frijol (150 especímenes); 4) composición en amino-ácidos indispensables en razas y variedades de maíz y frijol.
- c) Estudios sobre los valores biológicos de proteínas en mezclas de diversos alimentos, tomando como base el maíz.
- d) Vigilancia desde el punto de visto nutricional de la elaboración casera e industrial de alimentos con soya, ajonjolí, garbanzo, pescados secos, etc.
- e) Vigilancia de la pureza y de los valores nutritivos de las leches y otros alimentos que se venden en el mercado (Dirección de Control de Alimentos de la Secretaría de Salubridad y Asistencia).

XV.—La Nutrición en los programas de Salubridad Pública.

Este punto ha tenido un importante desarrollo en la segunda mitad del presente año por medio de una Junta provisional para el Mejoramiento de la Alimentación que se formó para que colaboraran en forma armónica las Secretarías de Salubridad y Asistencia, de Educación Pública, de Agricultura y Ganadería. Por decreto de 11 de septiembre próximo pasado, el señor Presidente de la República dió personalidad jurí-

dica a la Junta, agregando en ella a la Secretaría de Marina, al Instituto Mexicano del Seguro Social, Confederación Nacional Campesina y Cámaras de Comercio e Industria (anexo N° 5).

XVII.—Preparación de personal.

- a) Se han intensificado los trabajos de la Escuela de Nutriología y Dietética (anexo N° 6).
- b) Se ha intensificado la preparación de médicos, enfermeras, trabajadoras sociales, etc., en temas prácticos de nutrición para que los difundan en todo el país (anexo N° 7).

TEMA 2

XI.—Alimentos importantes para corregir deficiencias dietéticas, especialmente proteínicas.

- a) Se han hecho los trabajos teóricos para buscar la manera de cubrir en los adultos con derivados de pescados secos, soya, ajonjolí, garbanzo, germen de maíz, etc., los requerimientos fisiológicos (Rose) de los aminoácidos, metionina, lisina y triptófano (anexo N° 8). Se está terminando un trabajo análogo con relación a niños y adolescentes. (Requerimientos de Albenese.)
- b) El Instituto ha logrado métodos industriales para fabricar harinas desengrasadas y vitaminadas de soya, ajonjolí, de cacahuete y de germen de maíz, con los cuales se mejora, con bajos costos, la alimentación popular, no sólo por lo que a proteínas se refiere, sino también a las principales vitaminas (ascórbico, vitamina A, niacina, riboflavina y B₁₂).
- c) Se han formulado dietas y recetarios de cocina para utilizar estos alimentos nuevos y el garbanzo en forma de platillos agradables al gusto popular. Atención especial se ha dado al enriquecimiento nutricional de alimentos ordinarios (tortillas, atoles, salsas de chile) sin cambiar los sabores ni otros caracteres (anexo N° 8).

XIII y XV.—Alimentación de embarazadas y de madres lactantes: alimentación de infantes y de niños de corta edad.

Se ha experimentado la utilización de los alimentos a que se refiere el punto anterior, así como de leche descremada en polvo de fabricación nacional.

TEMA 3

Existe en la Secretaría de Salubridad y Asistencia una Dirección General encargada de la lucha contra el bocio endémico, utilizando sales y caramelos yodados.

TEMA 4

La Junta Nacional para el Mejoramiento de la Alimentación ha iniciado en grande escala la preparación nutricional, culinaria, agropecuaria, de economía familiar, etc., de maestros de educación pre-escolar, primaria, secundaria, extra-escolar, etc., y de otras personas de buena voluntad, con el fin de que auxilien en forma coordinada la educación alimentaria, adiestrándolas a que utilicen métodos directos y funcionales.