

EDITORIAL

EL ROL DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y LOS PROBLEMAS NUTRICIONALES

A pesar de que el problema de la energía hoy día ocupa un sitio de primordial importancia en el mundo, el problema de las deficiencias nutricionales que afectan a la población humana, continúa en alto grado vigente. Si bien es cierto que se han logrado grandes adelantos, la verdad es que el problema todavía dista mucho de ser resuelto, y no olvidemos que el año 2,000 se aproxima a pasos agigantados.

Sería una grave equivocación pasar por alto el hecho de que esos grandes esfuerzos sí han plasmado en realidades tangibles; se ha invertido fuertes sumas de dinero en este campo, y se ha contado con la participación activa de muchos hombres de ciencia y de expertos en tecnología. No obstante, el problema nutricional continúa escapando la deseada solución. Como sabemos, éste es sumamente complejo, y por su propia naturaleza polifacética, su solución requiere múltiples acciones conjuntas. No olvidemos el aspecto financiero, pues todos sabemos que la falta de recursos económicos de las poblaciones afectadas constituye una de las causas fundamentales más importantes.

Mediante la tecnología de alimentos, así como a través de actividades de otra índole, se ha intentado resolverlo, pero a pesar de lo que hasta ahora se ha hecho, desafortunadamente puede afirmarse que los logros han sido relativamente pocos. Ello no significa que la tecnología de alimentos del mundo actual no sea útil; más bien lo que señala es que la tecnología de alimentos moderna,

tal como se practica en los países desarrollados, no es del todo aplicable a la solución de los problemas alimentarios de los países que también enfrentan problemas nutricionales. En efecto, la verdad es que los adelantos tecnológicos han beneficiado más a las naciones industrializadas que a aquéllas que se encuentran en la etapa de desarrollo. Más aún, los estudiantes procedentes de países en vías de desarrollo que participan en cursos que a nivel de postgrado se imparten en los países desarrollados, aprenden la tecnología de alimentos moderna. A su retorno al país de origen, sin embargo, ésta no se traduce en beneficios de valor, ya que en las naciones en vías de industrialización se producen alimentos para las naciones desarrolladas, y no para las poblaciones que habitan en los países subdesarrollados, quienes, en este sentido, todavía viven en el siglo XIX debido a sus hábitos dietéticos. La tecnología moderna no se ha preocupado por adaptar y desarrollar procesos tecnológicos que satisfagan las características de aceptabilidad que desea el consumidor. En los países desarrollados se han perdido las características autóctonas y aun nutritivas de los alimentos tradicionales, a causa de la generalización de los procesos industriales. Asimismo, ciertos alimentos particulares a las diferentes regiones están perdiendo prestigio por la introducción de otros alimentos procesados, lo cual es otro problema.

Desafortunadamente, al tecnólogo en alimentos de los momentos actuales no se le enseña en los países subdesarrollados que la tecnología que se aplica en las naciones industrializadas nació precisamente en el hogar. En efecto, fue ahí donde se iniciaron los procesos de conservación de alimentos valiéndose de aditivos tan simples como la sal o el azúcar, la deshidratación solar, los sistemas de conservación de granos, la pasteurización y otros más. Por consiguiente, en los países no industrializados, el hogar debe constituir el punto de partida importante en la aplicación de la tecnología de alimentos.

Tal vez por estar implícito en el término, a los estudiantes tampoco se les enseña que la tecnología de alimentos nació por razones ecológicas, o sea que en las naciones desarrolladas las épocas de producción de alimentos se limitan a un total de 4 ó 5 meses al año, no habiendo ninguna producción en el resto del año a causa de las bajas temperaturas existentes. Lógicamente, ello significa que cuando se producen los alimentos, éstos se deben conservar para consumirlos en las épocas de falta de producción. En

contraste, en las zonas tropicales o subtropicales —que es donde están localizadas las poblaciones malnutridas— en teoría, los alimentos existen a través de todo el año. Esto, sin embargo, es debatible, dado que en nuestras regiones, de tierras pródigas y agradecidas, en la época seca —que dura de 6 a 7 meses— es difícil obtener todos los alimentos existentes o que se producen en la época de lluvias. Por consiguiente, este fenómeno de hecho representa otro punto relevante a considerar en la aplicación de la tecnología de alimentos en los países en desarrollo. Por otro lado, en las zonas frías la actividad biológica se reduce significativamente durante el invierno, mientras que en las zonas tropicales, secas o húmedas, la actividad biológica continúa sin detenerse, lo que como consecuencia trae consigo el deterioro de los alimentos.

Afortunadamente, estos aspectos ya están siendo tomados muy en cuenta en algunos países de América Latina, en donde está cobrando raíces firmes el desarrollo de pequeñas y grandes agroindustrias alimentarias. A pesar de que esta actividad es valiosa y está traducándose en resultados positivos, debemos reconocer que todavía se encuentra a un nivel más alto del que corresponde a la población necesitada. Es preciso, pues, descender un peldaño más en esa escalera tecnológica, tanto en lo que se refiere a la nutrición como al procesamiento de alimentos.

En pocas palabras, es necesario descender hasta el nivel del hogar, que es donde se podrá ser más efectivo en la aplicación de conocimientos actuales de la nutrición y en los de conservación y transformación de alimentos. Obviamente, llegar a este nivel no es tarea fácil, ya que su implementación tiene grandes implicaciones de tipo económico, de recursos humanos, de procesos metodológicos adecuados, de entrenamiento y enseñanza, y un sinnúmero de factores que antes se debe resolver.

Constituye una alternativa a emprender, tarde o temprano, para así apresurar el proceso de contar con poblaciones bien nutridas, reduciendo o eliminando el grave problema de la mala nutrición que tan perjudiciales efectos causa a las poblaciones de nuestros países.

Estamos firmemente convencidos que aunando esfuerzos y teniendo presentes las consideraciones anteriores, ganaríamos mucho, y que esa ansiada meta podríamos alcanzarla siempre que

en dichas acciones se tenga en cuenta la multiplicidad de factores que implícitamente constituye el problema de la nutrición.

Es nuestro deseo muy sincero que en el año 1982 los esfuerzos en pro de la cristalización de dicha meta sean realmente efectivos y fructíferos para la superación de nuestros países, ya que un pueblo sano y bien nutrido está mejor capacitado para hacer frente al continuo reto de la existencia y de la vida.

*Ricardo Bresani
Editor General*