

Torres Torres, Felipe, Ernesto Moreno, Isabel Chong y Juan Quintanilla (editores). **La industria de la masa y la tortilla: desarrollo y tecnología**, México, PUAL, PUE, PUEC, PUIS, PUMA, UNAM, 1996, 193 pp.

La tortilla ha representado una base importante de la alimentación en México desde la época prehispánica debido, entre otros, a factores culturales y nutricionales; a estos se suma también el factor económico, ya que la tortilla es un alimento al cual puede tener acceso la población que vive en condiciones de pobreza, misma que actualmente, representa un número significativamente alto del total y, por efecto de la crisis de la economía, va en constante aumento.

Hoy, la tortilla continúa como un alimento de primer orden en la dieta del pueblo mexicano, sin embargo su proceso de elaboración tradicional parece eliminarse paulatinamente. Después de muchos años de seguir el mismo método de elaboración por medio de masa nixtamalizada, surge un método industrializado

alternativo la harina de maíz, que supuestamente representa la modernización, un medio de producción eficiente en costo y rendimiento y bajo condiciones más higiénicas. Este nuevo método, también significa un impacto cultural, así como la posible extinción paulatina de un gran número de pequeños establecimientos dedicados a la elaboración tradicional de masa y tortilla, que son generadoras de un número importante de empleos y de ocupación familiar.

La problemática general de la tortilla de maíz es el tema central del presente libro, el cual contiene una serie de trabajos que tratan la situación actual de su industria. Se incluyen análisis de especialistas de diversos sectores (público, privado, académico y organismos no gubernamentales), lo cual permite que el texto en conjunto sea un trabajo plural en donde se pueden observar diferentes enfoques, así como diversos tipos de problemática.

Este libro es resultado de un foro sobre alimentación convocado por la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), el

cual abordó la temática sobre la elaboración de tortilla de maíz, incluyendo sus aspectos nutricionales, sanitarios y socioeconómicos, así como los energéticos, tecnológicos y de impacto ambiental, mismo que se llevó a cabo en septiembre de 1995 en Taxco, Guerrero, en la Unidad de Seminarios "ex Hacienda El Chorrillo" de la UNAM. El libro está dividido en tres partes, cada una de las cuales, analiza la problemática desde diferentes ángulos.

La primera parte: "Sociedad, economía y política" aborda aspectos sobre la importancia del maíz y la tortilla en la sociedad mexicana, la necesidad de modernizar el sistema tradicional de su elaboración, las respuestas social y cultural que implican los cambios a dicho proceso, tales como empleo, tradiciones y consumo. También son tratados los impactos económicos que ha sufrido dicha industria y las políticas y modelos económicos que favorecen de alguna forma el crecimiento y expansión de las empresas harineras.

El beneficio o perjuicio del subsidio a este alimento, la viabilidad de las empresas harineras privadas y la obsolescencia de los molinos de nixtamal, aspectos en constante discusión, son temas centrales de los trabajos presentados en esta parte del libro, donde los autores exponen

argumentos suficientes para asumir una posición en la discusión desde diversas vertientes; sin embargo, deben distinguirse los enfoques que alimentan tales argumentos.

En la segunda parte: "Alimentación, nutrición y salud", se trata desde otro enfoque la temática de la masa y la tortilla. Los trabajos aquí presentados, incluyen aspectos referentes a la importancia del maíz en la época prehispánica. Así mismo se incluyen estudios del papel que juega el grano en la dieta del mexicano analizándose también los nutrientes que lo conforman.

Debido a que el maíz es un alimento sumamente importante en la dieta de la población de México, se han enriquecido los componentes nutricionales en el caso de las harinas. De igual manera, estas se ha fortificado con el objeto de proporcionar una mayor cantidad de nutrientes a la población de bajos recursos, para la cual la tortilla representa muchas veces su principal alimento. Se aborda también el problema de la contaminación del maíz, muchas veces debido a las condiciones en que éste es almacenado o transportado. La formación de hongos es el principal problema que resulta de las malas condiciones antes mencionadas, estos, pueden favorecer la

creación de sustancias cancerígenas llamadas aflatoxinas.

En la tercera parte: "Energía, tecnología y medio ambiente", aparece de nuevo el tema de la modernización del proceso de transformación de masa-tortilla. Esta vez, los autores proponen algunos métodos alternativos para que las condiciones de elaboración mejoren en cuanto a higiene, contenido alimentario en la tortilla, reducción de energía y disminución de la contaminación ambiental. Se presenta la evolución de la industria, desde la elaboración artesanal, hasta su actual proceso industrial y una vez más se aborda el tema de las harineras como alternativa. Un factor importante y tratado a

fondo en esta tercera parte es el tratamiento de las aguas residuales que se desprenden de la elaboración de la masa nixtamalizada, las cuales son dañinas para el medio ambiente por la cantidad de desperdicios que contienen y por las altas temperaturas a las que son arrojadas al drenaje.

Finalmente, el libro ofrece una visión general de la problemática actual de la tortilla y su elaboración que se ha convertido a través de los años en un proceso industrial muy importante. Representa un análisis completo y una referencia para posteriores trabajos en esta misma línea.

ELFID TORRES GONZÁLEZ.
