

Tecnología en ayuda del ama de casa rural

No basta con aumentar la producción de cultivos alimenticios. Para que éstos puedan rendir plenamente como alimento, hay que modernizar los sistemas de utilización en el hogar, particularmente en el rural. En éste el ama de casa tiene que invertir con frecuencia gran cantidad de tiempo y esfuerzo en la preparación de alimentos de baja calidad.

Este problema y algunas de las soluciones en distintos países son el tema del siguiente artículo por Jean Steckle, quien hasta hace poco trabajó en la Oficina Regional del CIID para el Africa Occidental, en Dakar, Senegal.

El tritical, por ejemplo, materia del artículo anterior, se ensaya a nivel doméstico bajo la responsabilidad del Centro de Investigaciones Agrícolas en Holetta, Etiopía. Con la colaboración de las mujeres de las comunidades locales se están estudiando los problemas de su utilización en la preparación de los panes tradicionales.

Foto Neill McKee



Bizanesh Fasha colabora en las pruebas de preparación de pan a base de tritical

Bizanesh Fasha es una ama de casa en Indibir, Etiopía. La mayor parte del día Bizanesh está ocupada en la preparación del *Ke-muse*, pan tradicional del área hecho con las fibras del enset o “banano falso”. El proceso de fermentar, moler y cocinar este feculento alimento absorbe largas y tediosas horas de trabajo, y el resultado es un producto de poca calidad y bajo en proteína.

En muchos sentidos el caso de Bizanesh Fasha es típico de las mujeres campesinas del Tercer Mundo, las cuales emplean buena parte de su día —desde antes de amanecer— en la preparación de la comida. La razón es simple. En su afán por aumentar la producción alimenticia, la mayoría de los gobiernos de estos países dejan de lado un factor vital: las condiciones en que el producto es usado en el hogar, especialmente el campesino.

Las políticas agrarias han tendido a concentrarse en el aumento de cultivos comerciales y en el desarrollo de industrias procesadoras de alimentos —con miras al mercado de exportación. El resultado ha sido la poca atención a las necesidades reales de la

población rural, en especial de las mujeres, pese a que en algunos países en desarrollo hasta el 90% de la población vive en estas áreas y la mayoría de las familias luchan exclusivamente para autoabastecerse con cultivos básicos como el arroz, la yuca y el sorgo.

Hasta hace muy poco, además, la investigación sobre estos cultivos tradicionales era escasa. Ello, sumado al énfasis puesto en los cultivos comerciales y exportables, ha traído con frecuencia la escasez de alimentos básicos. Para compensarlo, los gobiernos se ven entonces obligados a importar granos como el trigo y el arroz con destino a las áreas rurales. El trigo es a menudo utilizado para hornear pan, el arroz viene trillado y listo para cocinar. Aunque esto reduce el problema de la preparación, tales alimentos no son siempre aceptados de inmediato por la comunidad, ni ofrecen por sí solos un balance dietético adecuado.

En algunas regiones, sin embargo, surgen hechos más alentadores. Las mujeres se van especializando en la producción de alimentos locales para venta en el mercado rural. Alimentos que, a menudo, son procesados parcialmente o incluso preparados por completo. Esta industria, que crece rápidamente en muchas áreas, proporciona al consumidor una dieta más fácil y variada, al tiempo que se basa en la comida tradicional. En sentido estricto, estas mujeres son pioneras en el desarrollo de nuevos y mejores sistemas de procesamiento y mercadeo de alimentos en las áreas rurales, y como tal merecen más apoyo.

Tales hechos indican claramente la importancia de modernizar los sistemas de utilización alimenticia en los niveles rudimentarios e introducirlos a los mercados rurales. El mercado de exportación puede ser atractivo, pero sus utilidades rara vez revierten al pequeño productor.

Algunos gobiernos desarrollan ya normas aplicables a las necesidades locales. No importa cuán simples sean, los sistemas de pesaje, clasificación y fijación de precios son importantes para definir las preferencias del consumidor y mantener suministros permanentes a precios aceptables. Importante es también el control higiénico en el procesamiento y preparación de los alimentos.

Para lograr que la modernización de los sistemas de utilización alimenticia sea la correcta, es necesario estudiar la rutina diaria del hogar rural, en especial la preparación de sus alimentos. La información puede obtenerse, por ejemplo, en los puestos de salud adonde las madres llevan sus hijos a control, en las escuelas donde se dan bo-

cadillos o almuerzos, en consultas en grupo con familias, y a través de demostraciones y discusiones con grupos femeninos. Estudios a este nivel darán base para estudios estadísticos mayores que indiquen las posibilidades más prometedoras.

La disponibilidad de tecnologías apropiadas para el procesamiento alimenticio es importante. Muchas de ellas surgen de las mismas mujeres rurales, y mucho puede ganarse intercambiando tal información entre países, e incluso entre continentes. En Java Oriental, Nigeria y Zaire se prepara una variedad de productos de yuca con simples técnicas caseras. Brasil y Guinea podrían encontrarse con que tienen mucho en común en sus sistemas de utilización alimenticia.

En África existen molinos comunales para trillar granos como el sorgo, el mijo y el maíz. Su servicio es de gran ayuda para las mujeres que antes preparaban la harina manualmente, aunque también presenta algunos inconvenientes. El grano de baja calidad traído por una familia puede contaminar el buen grano traído por otra. Los condimentos y aditivos usados por un grupo étnico pueden no gustar a otros que usan el mismo molino.

En Maiduguri, Nigeria, se ha desarrollado un sistema de molienda experimental con apoyo del CIID, el cual supera muchos de estos problemas. Para su control el gobierno ha establecido normas específicas resultantes de los estudios hechos sobre preferencias del consumidor local. El molino tiene un equipo uniforme de limpieza, descascarado, molienda y cernido del grano y además emplea numerosos trabajadores. La calidad de la harina se mantiene mediante pruebas en una cocina adyacente, donde también se realizan experimentos para la preparación de pastas y bocadillos fritos con instrumentos manuales simples que pueden ser adaptados fácilmente por los vendedores locales de comida. Se ensayan también harinas compuestas como medio de promover la producción local de grano.

Este proyecto es observado de cerca por otros países africanos con problemas similares. Recientemente el CIID publicó un folleto sobre su primera fase.*

En Filipinas la investigación universitaria ha reducido en buena parte el tedioso descascaramiento y procesamiento del caupí para la elaboración de harinas y pastas; las pruebas adicionales aseguran que la calidad de los productos responde a la preferencia del consumidor rural. El caupí es ampliamente usado también en África, donde su procesamiento es manual

con un sencillo equipo de molienda. Un intercambio de ideas entre África y Filipinas sería por demás valioso.

Otro aspecto importante del problema es la nutrición. En las naciones industrializadas la nutrición como ciencia dió origen a una profesión especializada que se ejerce en los hospitales para el tratamiento de las enfermedades por deficiencias dietéticas. En el Tercer Mundo, sin embargo, las enfermedades resultantes de la desnutrición, la deficiencia dietética y la falta de higiene alimenticia son corrientes, haciendo necesarias la investigación y la capacitación profesional que encuentren soluciones adecuadas para las poblaciones rurales.

En Etiopía, la cuna del sorgo, los científicos realizan estudios apoyados por el CIID para identificar las variedades tradicionales de sorgo ricas en lisina. Con el material genético más prometedor se desarrollan cultivos de alto rendimiento. El Instituto Etíope de Nutrición estudia también los alimentos locales, su valor nutricional y su uso en el hogar. Allí se ha producido una harina de alto contenido proteínico llamada *faffa* que se distribuye en todo el país como suplemento dietético para la población infantil.

Similar fue el camino adoptado en el Proyecto Cáqueza, en un área rural de Colombia. Allí, con apoyo del CIID, se estableció un programa de desarrollo rural integrado en el cual la investigación, la educación y el entrenamiento se realizaron en el campo y en la cocina de las familias campesinas.

El reto es adaptar los nuevos sistemas tecnológicos a las viejas prácticas de cultivo y preparación de alimentos, y apoyar al pequeño agricultor en la mayor producción de alimentos básicos, su procesamiento y mercadeo. Con esto se reduciría el trabajo agotador que deben realizar millones de mujeres como Bizanesh Fasha, y se aumentaría la provisión alimenticia, su variedad y valor nutricional para las vastas mayorías del mundo en desarrollo.

Jean Steckle

*Maiduguri mill project: grain milling and utilization in West Africa. Alvin Siegel, Ottawa, 1976, 16 p. (IDRC-TS 52).