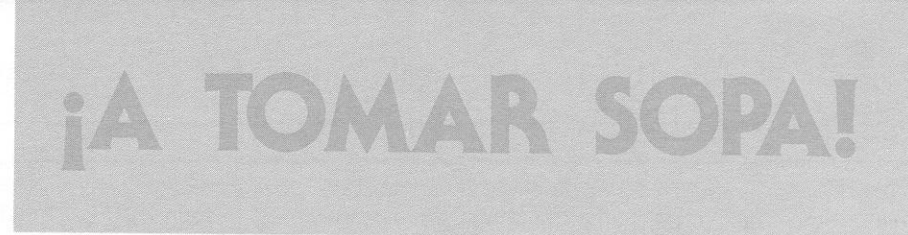


El "Señor de los Milagros" es un barrio popular al norte de Lima, arrinconado entre la zona industrial pesada que bordea el río Rimac y el aeropuerto. Allí, los niños corren con pequeños recipientes plásticos en la mano. Van al "comedor popular" administrado por las mujeres de la comunidad, donde por un cupón de 1000 soles, — unos 6 centavos de dólar canadiense — les llenan los recipientes con sopa de leguminosas o maíz mezclada con papilla de quinua. Algunas mujeres también se acercan para llevar, una cinco, otra siete u ocho porciones de sopa para la familia. Sin duda, es una comida modesta pero nutritiva, porque a cada plato se ha añadido una mezcla de alto valor alimenticio compuesta de papas, cereales y leguminosas.

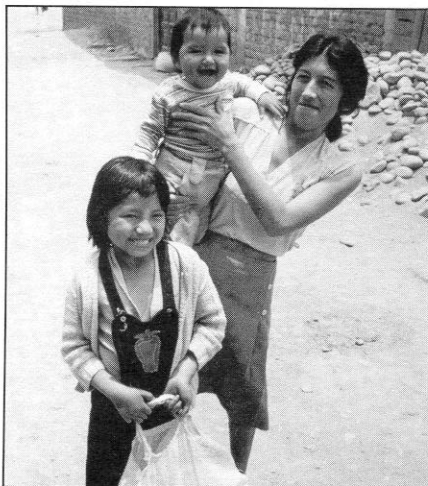
Peter Keane, de origen irlandés, funcionario del Centro Internacional de la Papa en Lima y especializado en el desarrollo de productos, tiene amplios conocimientos sobre la papa que constituye la base de la alimentación del habitante andino. Desde hace muchos años, los indios de las altas mesetas han desarrollado técnicas para la conservación de la papa. La papa seca es el resultado de un proceso tradicional que permite su conservación mediante exposición a temperaturas de congelación y luego a los rayos del sol para obtener un producto ligeramente fermentado que se emplea en la preparación de la "carapulcra", un guisado muy apreciado para las fiestas y matrimonios.

Desde hace algunos años, el Centro Internacional de la Papa (CIP) viene desarrollando en la estación de Huancayo un producto similar a la papa seca tradicional. La papa se lava, pela, cocina y ralla y luego se pone a secar al sol. El producto resultante, un poco diferente por falta de fermentación, parece haberle gustado a la gente, aunque no ha logrado imponerse en el mercado. En primer lugar, porque al tener la papa mucha agua (76 por ciento), el proceso de deshidratación es lento y por tanto costoso; en segundo lugar, porque la disponibilidad y los precios de la papa de segunda calidad, que es la que se utiliza, son tan variables que el precio de venta del producto es a menudo más alto que el de los productos que compiten con él, como el arroz y las habas.

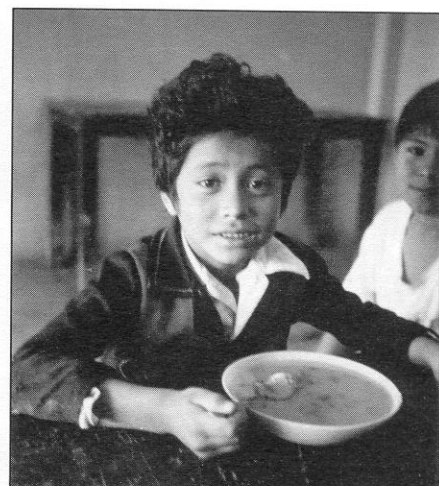
Peter Keane concibió entonces la idea de desarrollar una mezcla a base de papa deshidratada combinada con cereales y leguminosas secas, tratando de que ella ofreciera el mayor contenido de proteínas a un precio módico. "No soy el único que ha pensado en la elaboración de esta mezcla, subraya, y aun cuando hemos encontrado muchas dificultades, creo que necesitamos hacerlo. El producto tendrá que competir con granos secos como el arroz y las habas y su precio deberá ser atractivo". Por otra parte, las investigaciones sobre nutrición en la zona andina, adelantadas por la FAO en 1973, demuestran que los tu-



ROBERT CHARBONNEAU



Alimentos para llevar a casa: Comidas económicas en una cantina de Lima.



La sopa de esta persona en Perú está enriquecida con una mezcla nutritiva basada en papa.

Fotos: Robert Charbonneau, CIID

bérculos, los cereales y las leguminosas son la base de la alimentación y constituyen el 88 por ciento de las calorías y el 76 por ciento de las proteínas que consumen los pobladores de esas regiones.

La mezcla M-6 compuesta en un 60 por ciento de papa deshidratada, 32 por ciento de harinas comunes (arroz, maíz, avena y cebada) y 8 por ciento de habas, se ajusta perfectamente a los hábitos alimenticios de la población. Al compararla con los cuadros sobre valores alimenticios publicados por la FAO, se encuentra que esta mezcla es, entre las 24 analizadas, la que cuenta con mayor valor nutricional, dado su precio. La mezcla tiene un 86 por ciento de proteínas, su elaboración es relativamente sencilla y se puede almacenar sin problemas por períodos largos, hasta seis meses. Además, como debe hervirse durante 25 minutos antes de su consumo, ofrece seguridad adicional contra una posible contaminación bacteriana.

El producto se ha venido ensayando desde hace dos años en doce "comedores populares" de Lima, en colaboración con el Programa Mundial de Alimentación. Además, el Ministerio de Salud de Perú lo ha utilizado también en la preparación de una bebida caliente que se sirve, a la hora del recreo matinal, a 360 niños de una escuela primaria en Huancayo, en la sierra andina. A partir de agosto de 1983 se viene realizando un estudio cuidadoso en la cantina del barrio Señor de los Milagros, para determinar la acogida que ha tenido el producto entre los habitantes y establecer el mejoramiento que se ha observado en el estado de salud de la población subalimentada.

"Deseábamos poder ofrecer un producto semi-terminado, de sabor neutro, para que los consumidores pudieran crear sus propias recetas y mejorar además el valor nutricional de sus comidas. ¡Y tuvimos éxito! Las cocineras han encontrado multitud de fórmulas, más que las que nosotros hubiéramos podido imaginar. Están consumiendo la mezcla con pollo, habas, queso; la usan para espesar sopas y preparar guisados, realzando su sabor con cebolla, ajo o especias, e incluso preparan postres combinándola con leche, panela, canela y clavo de olor".

Gracias al CIID se han desarrollado y ensayado diferentes procesos para la elaboración del producto, tanto a escala industrial como familiar. Siete familias, en tres aldeas de Huancayo, han llegado ya a ser autosuficientes, al producir ellas mismas la mezcla para su consumo personal. Algunos organismos privados adelantan conversaciones con entidades internacionales para instalar, eventualmente, cinco pequeñas oficinas en el Perú, las cuales ofrecerán a los productores de papa de segunda calidad un nuevo mercado, a tiempo que los inmigrantes que llegan continuamente a Lima dispondrán de un alimento nutritivo barato. □

Robert Charbonneau es un escritor de la División de Comunicaciones del CIID.