

HACIA LA MODERNIDAD

DF. Familias de Xochimilco, Tláhuac y Milpa Alta que se dedican a la producción del amaranto -alimento calificado por la NASA y la FAO con altos valores nutritivos- recibirán orientación de Tec para modernizar su comercialización.



Continúa en siguiente hoja

Apoyan **Tec** y Sagarpa a productores

Promueven plan para el amaranto

► Buscan tecnificar procesos y mejorar la distribución en el mercado nacional

Alejandro Ramos

De una forma artesanal, aún con tradiciones prehispánicas, 65 familias de Xochimilco, Tláhuac y Milpa Alta se dedican a la producción del amaranto, la cual sólo abarca el mercado regional, pese a que este alimento es calificado con altos valores nutritivos, incluso por encima de la leche y las espinacas, por la Administración Nacional de Aeronáutica y del Espacio (NASA por sus siglas en inglés) y por la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

Ahora, el **Tec** de **Monterrey** campus Ciudad de México, junto con la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) apoyarán en el DF la producción de amaranto.

De acuerdo con las autoridades de la Sagarpa-DF, a la producción de amaranto en la Ciudad le hace falta tecnificación e inversión para crear un propio sistema de alimentación que se extienda en el mercado nacional, y que también alcance a las redes del comercio internacional.

Para tal efecto, esta dependencia federal estableció un plan con el **Tec** de **Monterrey** para ayudar en la tecnificación, industrialización, comercialización y distribución del amaranto. Este

convenio lo van a firmar los productores con el **Tec** y la Sagarpa.

Carlos José Arroyo, delegado de la Sagarpa-DF, dijo que en los primeros días de octubre próximo se firmará tal convenio, ya que por el momento las áreas jurídicas de cada institución se encuentran revisando las cláusulas que fijarán el rumbo de la futura producción de amaranto.

“Poca gente sabe de la riqueza que tiene el amaranto, no sólo en la semilla, sino en la hoja, que sirve para hacer sopas y ensaladas. Una ventaja que tiene sobre la espinaca es que el hierro del amaranto es más asimilable para el organismo humano.

“El grano es avalado por la NASA y la FAO, ya que es un alimento que está por encima de la leche. Según la FAO tiene 75 por ciento de valor protéico comparado con la leche de vaca, que es de 72; la soya con 68; el trigo, con 60, y el maíz, con 44 por ciento. Para casos de anemia es mejor una dieta de amaranto, ya que ayuda a superar rápidamente el padecimiento”, explicó Arroyo.

Este año, la Sagarpa designó 2 millones 400 mil pesos para apoyar a los productores del amaranto. También la dependencia

anunció que también el Gobierno del DF destinó 1.7 millones para impulsar la siembra y la comercialización de este alimento.

Rafael Franco, productor de amaranto en Santiago Tulyehualco, Xochimilco, reconoció que todo el sistema de producción en el DF es artesanal y a pequeña escala, ya que hacen faltan más recur-

sos e innovación tecnológica para elevar la producción y enriquecer el mercado con más productos elaborados con la semilla.

En tanto, Enrique Saldaña Flores y Enrique Cortés Molotla, productores de la región, reconocen que les falta recursos para tecnificar la producción y aumentar la

distribución en el mercado, aunque también afirma que el amaranto se consume poco en la Ciudad.

Saldaña Flores precisó que necesitan más apoyo de las autoridades locales y federales para seguir cultivando las tierras y evitar que la mancha urbana las devore con nuevos desarrollos inmobiliarios.

“Necesitamos detonar el potencial del amaranto, no sólo como dulce, sino preparado en diversos guisados. Hay más de 100 formas para prepararlo en la cocina. Queremos que la gente conozca las valiosas propiedades de la semilla y la consuma más”, dijo Saldaña.

La Sagarpa-DF estima que el valor de la producción en la Ciudad equivale a 3 millones 298 mil pesos.

La mayor producción de amaranto en la Ciudad se tiene en Tulyehualco, Xochimilco, con casi el 90 por ciento.

“Por ello y para que esta cifra continúe en ascenso es que, tanto la Secretaría y el **Tec** de **Monterrey** trabajan en conjunto para desarrollar ‘clusters’ que permitirán identificar las diferentes áreas de oportunidad para fortalecer a las empresas individuales que integran la cadena productiva del

Continúa en siguiente hoja

Página 2 de 4

amaranto”, dijo Arroyo.

En 2010 el precio por tonelada de grano fue de 20 mil pesos, pero la Sagarpa afirmó que no existe un precio fijo para la semilla del amaranto. Parte de la cosecha la venden a personas que acaparan gran parte de la producción, y éstos son los que fijan los precios de la semilla.

ASÍ LO DIJERON

“Queremos establecer nuevos mecanismos para que el amaranto se mantenga en volúmenes necesarios para

el País. En el caso del Distrito Federal ya no crecemos en superficie para cultivarlo, pero en otro estados de la República, como Puebla, sí aumentan sus áreas de cultivo”.

Carlos José Arroyo, delegado de la Sagarpa en el Distrito Federal.

“Pedimos que las autoridades que nos den

más recursos para seguir cultivando el amaranto en el área verde del DF, y de esta forma evitar que las tierras de cultivo se vendan a los desarrolladores, pues las presiones inmobiliarias y la pobreza cambian el uso de suelo”.

Enrique Saldaña Flores, productor de amaranto en Xochimilco.

Competitividad entre estados

Puebla es el mayor productor de amaranto en el País (*), le siguen Morelos, Tlaxcala y DF, entre otros.

AÑO	PUEBLA	MORELOS	TLAXCALA	DF	NACIONAL
2005	2,140	221	190	172	2,922
2006	2,334	334	190	152	3,301
2007	2,357	307	190	174	3,391
2008	2,510	574	190	163	3,863
2009	3,355	325	195	151	4,493
2010	2,488	303	192	164	3,870

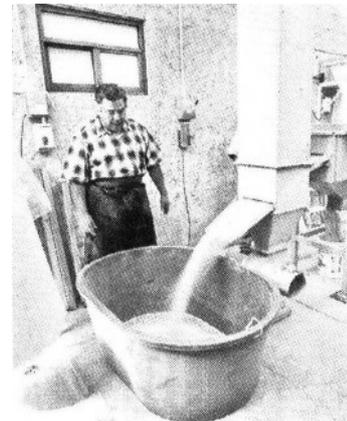
*Producción en toneladas



> El dulce de amaranto está listo para el mercado. Este año el valor total de la producción en el DF fue de 2 millones 758 mil pesos.



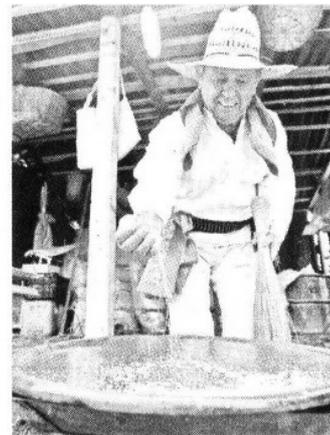
> El cultivo del amaranto en el predio “La Era”, en Xochimilco empieza en mayo y se cosecha entre agosto y septiembre.



> La semilla se lleva al fuego en un comal de barro, ahí revienta. Después pasa a una olla caliente y se le vacía el piloncillo.



RIQUEZA ALIMENTICIA. Productores del amaranto en Tulyehualco, Xochimilco, muestran algunas de las más de 100 recetas en las que esta semilla puede acompañar a los alimentos de todos los días.



> Primero se corta la planta y se deja secar al sol en un tepetate. Después, se le reza a los dioses de la tierra, del agua, del sol y del viento para poder utilizar el producto que se le ha regalado al hombre.