

NACIONAL

Tortilla es clave en la alimentación del sureste mexicano: especialista

Abraham Vergara , catedrático de la Universidad Iberoamericana, precisó que la tortilla ha resultado una fuente de alimentación viable para las personas que llegan al país por la frontera sur.

REDACCIÓN 25/08/2019



Fuente: Cuartoscuro.

Suscríbete GRATIS a nuestro servicio de newsletter



Al registrarte estás aceptando el [aviso de privacidad](#) y protección de datos. Puedes desuscribirte en cualquier momento.

Abraham Vergara Contreras, catedrático de la **Universidad Iberoamericana** y encargado del área de negocios y de finanzas, aseguró que ante la situación de vulnerabilidad que enfrenta el sureste mexicano por la falta de desarrollo económico, y ante el incremento del flujo migratorio, la tortilla de maíz se ha convertido en una pieza clave en la alimentación de la población de esa región.

“El propio Gobierno federal ha apostado por el desarrollo económico de la zona sureste del país, debido a los bajos niveles de crecimiento que presenta. **En esa región, los habitantes por tradición consumen tortilla de maíz como parte de su dieta diaria;** base alimentaria que también ya han adoptado los migrantes centroamericanos que llegan a México”, sostuvo el especialista.

Precisó que, aunque la tortilla no se encuentra dentro de la dieta de los países centroamericanos, **ha resultado una fuente de alimentación viable para las personas que migran a nuestro país desde dicha región.**

Agregó que, por cuestiones políticas o de bajo crecimiento económico, México ha recibido un flujo migratorio creciente, esto, sostuvo, ha propiciado un aumento en el consumo de tortilla al ser el alimento básico de la gastronomía mexicana.

“Los albergues para migrantes incluyen la tortilla en la alimentación diaria, pues es un alimento esencial, no sólo por la facilidad de acceso al producto, sino por la cantidad de nutrientes que brinda a los consumidores”, señaló.

La Comisión Mexicana de Ayuda a Refugiados (COMAR) destacó que el flujo migratorio sigue creciendo, pues según cifras del Instituto Nacional de Migración (INM) en el último año aumentó con respecto a mayo del 2018.

De acuerdo con el organismo, las mujeres migrantes preparan diariamente tortillas con hasta 14 kilos de Maseca, harina de maíz nixtamalizado, para cubrir las necesidades de alimento de todos los extranjeros.

Lo anterior, a decir de Abraham Vergara, es una de las mejores decisiones, ya que este tipo de harina de maíz, además está fortificada con **vitaminas, ácido fólico y hierro**, nutrientes que previenen la aparición de padecimientos como la anemia.