

otro lado la gente que está trabajando en la Industria y que están entre nosotros, reconocemos que no son ellos los dueños, y que la Industria tiene sus políticas y sus normas, pero ellos están trabajando ahí por lo cual les decimos que no se vayan a sentir mal, que entendemos las políticas de la Industria y que si la Industria dice 'no quiero que den datos de nada', porque ahora veíamos que nivel se le pone de esto o cual, no esperemos que digan a este nivel se le pone tanto o así. Entendemos esa política de la Industria, pero si también por otro lado les recomendamos que lleven a la mesa de la discusiones del sector directivo de la Industria que hay una inquietud bastante fuerte de parte de los consumidores, de las facultades y de los centros de estudio en el sentido de que el producto debe de mantener una calidad y un acercamiento más fuerte entre el sector calidad, el sector Industrial y el sector productivo por un lado. Por otro lado pudiera ser que de éste Seminario Nacional de Alimentación y Nutrición Acuicola pudiera salir un escrito dirigido a la Secretaría de Recursos Hidráulicos en donde a nivel de seminario se exponga en donde hace falta poner más atención a las normas de calidad de los alimentos balanceados.

Comentario: Ing. Manuel Cruz, Corp. Alim. Extruidos, Guadalajara.

Con respecto a la pregunta que hacía la persona de Tepapan, quiero nada más decirle para su conocimiento que cada año la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial junto con institutos de investigación tales como la UNAM, el Politécnico, el Instituto Nacional de Nutrición y algunos productores de alimentos, puedo citar el caso de PURINA porque está en ese Comité, Anderson & Clayton, a nosotros algunas veces nos han invitado, cada año se están actualizando las técnicas de determinación de todos. Entonces si existe una norma perfectamente establecida para cada determinación y la publica la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, o sea cada 6 meses, y se designan en esa gente o laboratorios que son siempre instituciones de investigación, que son las que van a estar trabajando con la Industria sobre las posibles nuevas modificaciones o técnicas que se den, entonces si existen esas técnicas y si están normalizadas. La segunda, a todas las compañías la S.A.R.H. no las puede estar analizando porque no tiene dinero, entonces a las Industrias las ha obligado a firmar un contrato con laboratorios externos aprobados por la S.A.R.H., dependiendo de la producción que uno dice que va obtener, se tienen que mandar un determinado número de muestras a diferentes laboratorios, esos laboratorios le pasan los resultados directamente a la S.A.R.H. y ellos le entregan a uno la factura y le paga al laboratorio, independientemente del laboratorio que tiene uno, entonces si hay un control de la S.A.R.H. Desgraciadamente para una planta muy grande que produzca 10 mil toneladas es imposible que se hagan los

análisis que se requieren ya que no existen en México los laboratorios suficientes. La S.A.R.H. pide un análisis bromatológico y nada más, desgraciadamente según la S.A.R.H. y la SECOFI, por muchas patentes y por cuestión legal, no podemos mover esa etiqueta, y si uno le añade algo ya no es válida y podemos tener multas.

15. Comentario: M.C. Alfredo Larios.

Mi sugerencia iba como propuesta, no ya que se hiciera, quizá se mal interpreto, pero hace años que la Secretaría de Comercio había normalizado los productos, los que no estaban normalizados eran los que estaban liberados.

16. Comentario: Ing. Jorge Peláez, Acuacultivos Sto. Domingo. Quería hacer la aclaración al maestro Cuevas que aparte de productos de alimento y gente técnica de la universidad, también habemos productores y en dado caso somos los más afectados por las variaciones que tenemos con el alimento. Hablan de que depende de la disponibilidad de la materia que es lo que le ponen al alimento, nosotros no sabemos porque no tenemos impresa una etiqueta como la que tengo a la mano que es de un producto de importación que nos dice qué es lo que tiene y trae un análisis de grasas, proteínas, fibras de las mismas que estábamos hablando. Mi pregunta es al variar los ingredientes, ¿qué tanto varía el tiempo en que nosotros podamos manejar ese alimento?, o sea hay variantes o no hay variantes, ahora usamos esto luego el otro, no se nos hace una aclaración y nosotros manejamos nuestro producto igual, mi pregunta es si no vamos a tener esta etiqueta porque dicen que no es factible ¿quién nos va a decir la calidad de nuestros alimentos, cuánto va a durar, cómo lo vamos a utilizar o si usan elementos que son compatibles en ese tiempo?

17. Comentario: M.C. Jesús Zendejas.

Definitivamente es una cuestión hasta cierto punto fuera del control de cualquier fabricante. No es que no estemos concientes de la oposición que hace el Ing. Peláez, lo cierto es que hay variaciones en la disponibilidad de los insumos a utilizar a lo largo del año, muchos de estos y ya lo mencionábamos el día de antier, se llegan a importar, en volúmenes bastante grandes de granos, que son los insumos básicos para la elaboración de un alimento, sin embargo esto no quiere decir que las fluctuaciones a nivel formulación que se corrigen con la frecuencia requerida que incidan negativamente en los estándares nutricionales para cubrir los requerimientos de tal o cual especie. Lo cierto es que no se formula para cubrir un nivel proteínico, un nitrógeno por un factor, sino que se formula tratando de cubrir otros aspectos más finos, niveles de aminoácidos por decir un ejemplo, en esos casos si utilizamos algún insumo que tenga un nivel inferior de cualquier aminoácido en relación al insumo previamente utilizado, se hace una suple-

mentación de aminoácidos en forma sintética por dar un ejemplo. Claro que ya lo veíamos en las charlas de los primeros días, si en un alimento no están presentes todos los ingredientes que van a formarse en algún momento en proteína en el momento preciso y estamos suplementando con algún ingrediente de tipo sintético. Este ingrediente puede ser absorbido más rápidamente en el torrente sanguíneo, con esto lo que quiero señalar es que si van a cambiar las tasas de asimilación de estos nutrientes, pero esto no lo vamos a acondicionar de que por ejemplo le incluimos un nivel mayor de metionina sintética al alimento, entonces no se puede de alguna manera poner sobre aviso a algún productor que haya comprado ese lote en particular, y de decirle usted tiene que alimentar con esta otra técnica porque hubo una variación interna en la formulación de los alimentos constitutivos de éste, porque puede variar el nivel de "X" o "Y" ingrediente pero los estándares nutricionales se mantienen.

18. Comentario: M.C. Alfredo Larios.

Antes de cederle la palabra a el ingeniero Cruz, yo quisiera aclarar, que el foro persigue precisamente los dos sectores involucrados en cantidad y calidad de algún producto, en proponer buscar el camino adecuado para dar una mayor información para el consumidor e inclusive que el productor de alimento balanceado, de sus normas de recomendación para el alimento que se esté manejando, ya que como decía el maestro Zendejas, si se manejaran calidad y cantidad de nutrientes prácticamente la única influencia tomando el alimento sería la disponibilidad de los nutrientes que se tengan, entonces, en base a eso, se podía dar una mayor información, podría tener el consumidor una idea de la calidad del producto, eso es lo que busca este foro.

19. Comentario: Ing. Manuel Cruz.

Para completar un poco lo que dijo Jesús, nosotros sabemos dentro de los requerimientos que independientemente que vamos a mover algunos ingredientes que no se disponen, hay algunos que nosotros no los tocamos, por ejemplo la harina de pescado, nosotros sabemos por la experiencia que se tiene, que la harina de pescado tiene que entrar en un rango mínimo y en un rango máximo, otra es la pasta de soya que tiene que entrar en un rango mínimo y en un rango máximo, ya que importamos muchas veces materias primas nosotros podríamos sustituir la pasta de soya quizá con las pastas de girasol o con la harina de algodón, pero nosotros como fabricantes sabemos que esa materia prima no la podemos sustituir. La pasta de soya y si no hay en el país se importa porque nosotros no la podemos mover, qué movemos, ciertas materias primas como a veces son los salvados, fuentes de fibra, carbohidratos, los granos, sorgo, trigo, maíz en que se hacen ciertas proporciones pero ahí se pue-

den ajustar fácilmente, pero hay otros que definitivamente no se mueven en un determinado rango, porque son esenciales, pudiéramos decirle dentro del alimento, por eso recurrimos muchas veces a la importaciones de estas materias primas.

20. Comentario: M.C. Ma. Francisca Rodriguez.

Mi observación es en el sentido de que el hecho de estar variando los ingredientes que componen la dieta, no es una razón para no presentar la composición en la presentación del alimento, precisamente en eso consiste el arte o la ciencia de la formulación, en jugar con los ingredientes de manera que nos de los requerimientos, entonces los consumidores estamos concientes de que en algún momento dado los productores están cambiando sus formulaciones pero a nosotros nos deben de presentar siempre la composición proximal de la misma manera, proteínas, grasas, humedad, cenizas, deben de quedar en el mismo rango, en dado caso cambiaría un poquito en cuanto a los otros datos que estamos pidiendo pero en cuanto al proximal no hay razón para que no la pongan siempre en sus etiquetas.

21. Comentario: M.C. Arcadio Valdés, FCB, UANL.

Tengo una serie de comentarios dirigidos tanto a los productores de alimento como al consumidor. Es correcto que el Gobierno está exigiendo una serie de informaciones en las etiquetas, mas también es cierto que no impide la honestidad. No creo que prohiban poner datos extra a parte de los mínimos necesarios, lo mismo que la fecha de caducidad en productos perecederos se debería de incluir. Entonces la estabilidad de los datos en la etiquetas debería de ser constante. Ahora, al mismo tiempo se están sugiriendo una serie de cambios, un poquito de mejor grado de calidad, en el tamaño de finos o partícula máxima permitible la durabilidad del pellet, la estabilidad del mismo el uso de cierta calidad de vitaminas o ingredientes, mas todo esto no implica que sea necesariamente de gratis, se exige calidad porque la salud de los organismos a producir así lo requieren. Si vamos a producir peces o camarones saludables, de crecimiento rápido, requieren un alimento de calidad confiable y constante y se tiene que exigir. Si queremos que la acuicultura floresca, nuestro país está en pañales o en menos que pañales. No ha podido desarrollarse en la forma apropiada en buena parte por la deficiencia de una tecnología apropiada en el suministro de alimentos, en buena parte por razones complementarias, burócratas, políticas, personales, etc., pero si demandamos un producto de calidad tenemos que pagar por ello y tenemos que educar al público consumidor que un producto producido en granja es de mejor calidad, es de constancia y vale la pena el costo extra que se está sugiriendo, entonces al mismo tiempo la economía viene de la mejor utilización del alimento dosificando una ración en forma apropiada, no pidiendo costos bajos y alimento de calidad óp-

tima no es posible, hay que pagar el costo de un buen alimento y hay que exigir un buen alimento y usarlo con la cautela que requiere. No podemos ignorar estos detalles y yo creo que una buena dosis de honestidad y actualización en las metodologías tanto acuiculturales como procesamientos de nutrición, es exigido para que la acuicultura pueda desarrollarse en nuestro país. Es un requerimiento forzoso, y la Secretaría de Gobernación o quien quiera, no se va a oponer a esta honestidad de ninguna manera.

22. Comentario: Q.B.P. René Rodríguez, Delegación Pesca, Coah.

Está muy interesante todo este aspecto de la normalización y las exigencias que pretendemos hacia el productor en cuanto a la etiqueta que S.A.R.H. exige para los distintos alimentos para ganado. En eso no hay discusión y creo que se está cumpliendo, el no tenerla y lo digo porque mucho tiempo hemos estado recibiendo alimento sin etiqueta, no obstante estar pidiendo por lo menos una comunicación personal de su composición proximal y no las han dado y hemos actuado, y creo que estamos trabajando de buena fe. Todos estamos inmersos en una laguna de falta de normalización o de algún instrumento que regule la calidad o por lo menos la presentación de este tipo de alimentos. Quiero decir con lo siguiente que a los peces no los maneja la S.A.R.H., la Ganadería, los peces no los maneja Salubridad, ni los medicamentos, lo relativo a ganadería está perfectamente regulado por la Agricultura, lo relativo a consumo humano a medicamentos humanos por Salubridad, los peces siguen nadando en esta laguna, digo que vamos a actuar seriamente y me uno a la propuesta del maestro Cuevas en el sentido de hacer una propuesta, pero en este caso sería a la Secretaría de Pesca para que acelere y establezca toda una serie de acondicionantes para la garantía de los productos.

23. Comentario: Biol. Sergio García, CRIPS, Tampico.

Quería hacer un comentario acerca de que la acuicultura, principalmente el cultivo del camarón, que es el que requiere de alimentos en tamaños proporcionales a las fases principales de la especie de camarón, hacia la engorda entonces parece que los alimentos van a tener que ser tratados en una forma tal que si llegan a estas fases en un grado alto de efectividad, entonces los alimentos balanceados van a ser requeridos a medida que se vayan fomentando todas aquellas granjas de camarón que están planteadas. Unas están planteadas ya en la pre-estructura y unas ya están trabajando en cierto porcentaje y la orientación que se ha dado es que se fomente todo este tipo de actividad, por lo tanto el consumo de los alimentos va a ir creciendo. Estamos en una etapa de inicio principalmente, entonces yo creo que tratar los alimentos balanceados no tanto para camarón sino para todos los organismos acuáticos va a tener que ser tratado de una manera tal que nazca correcta-

mente. Estamos en una etapa en la cual podemos todavía exigir que nazca esa Industria correctamente, porque de otra manera vamos a estar fomentando que los inversionistas privados, sociales o de cualquier área, hagan sus inversiones de capital y por otro lado estamos hablando de la anomalías de las normas porque por un lado se habla de que existen las normas y por otro lado que no existen y por otro que existen pero no se cumplen, no creo que estemos oyendo algo bueno, al estar naciendo mal principalmente en el alimento balanceado, puesto que si se orienta el cultivo hacia el sistema intensivo pues los animales dependen un 100 % del alimento que se les va a agregar y, por otro lado, si se habla de los cultivos extensivos como en Campeche en donde dependen de la fertilización en el agua y luego agregar alimento balanceado, entonces esto es una cuestión que creo debe tomarse muy en serio. Estamos hablando en serio en este Seminario pero se debe dar más énfasis a cualquiera que le toque esa parte, si está en el negocio, pues que le entre, pero con toda la seriedad del mundo, porque si está poniendo de antemano muchas trabas, que si son económicas son salvables, puesto que la expectativa de crecimiento está abierta, así que el que quiera entrar a este negocio, a esta acción económica de cultivo de organismos acuáticos, debe entrarle con todas las de la ley para que nazca correctamente esta Industria de lo que es la pesca a base de cultivar organismos acuáticos. Mi comentario es que debe de tomarse nota y que de este seminario salga una propuesta hacia las autoridades. Yo realmente no sé a quién le toca la tarea de normar esto, pero a quien le corresponda que tome nota al respecto.

24. Comentario: Dr. Pedro Wesche, FCB, UANL.

Presenté muchas tablas acerca de los problemas antinutricionales y cambios químicos. Según lo que se escuchó de las personas de la Industria, complementan mucho y muy bien los nutrientes. El aspecto que yo quise enfatizar fue que la información la necesitamos por los antinutrientes, o sea, estamos seguros que lo que nos están vendiendo si cumple con las normas en cuanto a los nutrientes, pero si tengo problemas quiero saber si no es algún antinutriente, ya sea por proceso, manejo, almacenamiento o que esté incluido en el ingrediente. Otro punto, es que están maniatados a la harina de pescado y a la pasta de soya; eso me suena a mi como una osificación del sistema, si se les cerró el mundo quedando con dos recursos y ya no se puede hacer más, yo pienso que ahí es donde debe entrar un poco la flexibilidad: si no hay pasta de soya vamos a usar pasta de alguna otra leguminosa, pero la leguminosa tiene compuestos antinutricionales. ¿Cuáles son las alternativas? Por otro lado quiero ligar esto a lo que se mencionó ayer en las sesiones de ingredientes no convencionales. Si la Industria no abre las puertas a la investigación de nuevas fuentes, entonces yo creo que es ahí donde está cerrada una puerta, no exis-