

## LA DESNUTRICIÓN ALIMENTARIA NO CEDE EN COLOMBIA

### EL EFC (fibra de cereal enriquecida)

#### UNA SOLUCIÓN INNOVADORA

El mejorar las condiciones alimentarias de la humanidad ha sido, es y será siempre un propósito de todas las generaciones, sin distinciones de razas, edades, estado socioeconómico o zona geográfica donde un ser humano se encuentre. El mundo moderno, está ávido de innovaciones y de aplicaciones tecnológicas encaminadas a mejorar la nutrición de los seres vivos, porque se ha constituido en un axioma irrefutable, el hecho de que somos el fruto de nuestra propia alimentación y que hasta ahora, la mejor forma de la conservación y prolongación de la vida, es a través de una alimentación sana, nutritiva e inocua.

**ENZIPAN LABORATORIOS S.A.**, a través de su gerente técnico, el economista e ingeniero industrial de alimentos **Tirso Tovar Calderón** como resultado de su amplia experiencia y formación académica en este tema, ha liderado un grupo técnico multidisciplinario, que logró desarrollar un proceso de investigación tecnológica, llevado a cabo por más de 6 años de permanente estudio y seguimiento, que culminaron, con el diseño de un innovador producto denominado **EFC ( Enriched Fiber Cereal)**, un multifacético producto que además de ser natural, de buenas condiciones fisicoquímicas y sensoriales para la alimentación humana, debe cumplir 7 condiciones adicionales a saber: a)-. Ser compatible con todo tipo de harinas y cereales, b)-. Mejorar toda clase de productos terminados, c)-. Hacer más eficientes todos los procesos de transformación de harinas en productos terminados, d)-. Beneficiar todo tipo de formulaciones, e)-. Facilitar el desempeño de todo tipo de proceso, f )-. Aglutinar un alto contenido nutricional para beneficiar la salud humana y g)-. Que sea de aplicación sostenible como respuesta a la rentabilidad que proporciona, medida en términos de unidades adicionales de producto terminado que su incorporación genera.

Muchas fueron las razones que nuestro investigador tuvo para penetrar en el campo de las proteínas, aminoácidos, complejos enzimáticos, vitaminas y minerales presentes en los subproductos derivados del proceso industrial de los cereales, pues sabemos bien que los cereales proporcionan aproximadamente el 65% de las necesidades alimentarias de la humanidad, también constituyó una razón el hecho de saber que la mayoría de estos compuestos por no decirlo todos, se están destinando al consumo animal, pero tal vez la motivación más contundente, fueron las escalofriantes cifras del galopante incremento de los niveles de desnutrición en cualquiera de sus formas

que afectan principalmente la niñez de las clases menos favorecidas y de manera especial las de aquellos países como el nuestro mal llamados en vía de desarrollo.

Sabemos bien que el gobierno colombiano ha realizado ingentes esfuerzos a través del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar con la entrega de un producto denominado Bienestarina, el cual por sus características físico químicas tiene muy poca aceptación para consumo directo, luego se optó por exigir su aplicación en las plantas de panificación, que participan en los múltiples programas de beneficio social, a través de refrigerios escolares y almuerzos comunitarios incluidos los de la tercera edad, pero desafortunadamente, dado que la Bienestarina, tiene características disfuncionales para todos los procesos de panificación, los inventarios de este producto que con muy buena intención se entregan a las plantas de producción, terminan siendo alimento para animales, por cuanto no se pueden usar en razón a que si las plantas de panificación lo aplican, sus productos prácticamente pierden su naturaleza, debido a la negativa reacción en el volumen y la textura de los productos donde se aplique.

De otra parte, Colombia cuenta con una base sólida de cerca de 15 años tras de estar aplicando una política social para combatir la desnutrición a través de la fortificación de harinas destinadas al consumo humano, cuyos resultados han sido demasiado pobres y no han llegado a siquiera contener las crecientes cifras de mortalidad infantil por desnutrición, la deserción escolar y los altos niveles de delincuencia infantil que cada día encorralan aún más a nuestra sociedad, sin encontrar el camino acertado que nos conduzca a minar este grave problema social.

Desde luego que no pretendemos con este estudio, entregar la panacea a este difícil problema, pero sí colocar un minúsculo grano de arena para que la industria panificadora, se haga partícipe de la solución de este problema, utilizando el **EFC**, en todos sus procesos, con la seguridad total de obtener además de buenos dividendos económicos, la satisfacción de estar entregando en sus productos terminados, una dosis adicional de nutrición derivada del uso del **EFC**, que por mínima que ésta sea, si se tiene en cuenta la frecuencia de su consumo (mínimo tres veces al día), sus resultados, más temprano que tarde, darán sus frutos.

Para satisfacción de este grupo de investigadores, muchas empresas panificadoras vinculadas con los programas sociales y principalmente los de refrigerios escolares liderados por la Secretaría Distrital de Salud y el Ministerio de Educación Nacional ya están aplicando este producto con muy buenos resultados, motivo más que suficiente que nos ha llevado a proteger nuestra propiedad intelectual, mediante una patente, internacional actualmente en trámite para 164 países y como reconocimiento interno, anunciamos que el **EFC** está nominado al premio INNOVA 2010.

El lector, encontrará en este trabajo un verdadero ejemplo de innovación y de cumplimiento con el grado de Responsabilidad Social Empresarial que nos atañe a

todos los que en una u otra forma, directa o indirectamente, formamos parte de la cadena alimentaria para la supervivencia humana.

Estamos probando la capacidad de la memoria y efectivamente él hace variaciones en la medida en que incrementa el número de palabras que decepciona si yo hago una pausa debemos esperar a que baje al nivel que estaba tirada de 288