



PROGRAMA: "El frijol en México"

Producción: Norma Montiel Olivares

Organización: Voces Urbanas, Movimiento Alternativo de Información Social. A.C.

Radio: En Neza Radio.

LOC.

2016 AÑO INTERNACIONAL DE LAS LEGUMBRES.

OP. ENRA EFECTO DE MERCADO PERMANECE UNOS SEGUNDO Y MEZCLA CON MUSICA INSEDENTAL, BAJA A FONDO.

LOC.

Las leguminosas en general, son portadoras de altos niveles de proteína, lo que permite reconocerlas como una importante fuente de alimentación que debe usarse en la dieta de las personas afin de abatir los niveles de desnutrición en la población mundial.

Son una fuente esencial de proteínas y aminoácidos de origen vegetal para el ser humano y se deben consumir como parte de una dieta saludable para combatir la obesidad, prevenir y ayudar a controlar enfermedades como la diabetes, las afecciones coronarias e incluso el cancer.

Su alto contenido de hierro y zinc, las hacen especialmente beneficiosas para las mujeres y niños con riesgo de anemia.

Además son una alternativa muy importante para garantizar la seguridad alimentaria del mundo.

Por ello, la FAO, ha establecido programas para promover el cultivo y el consumo de legumbres en todo el mundo.

Ya que al ser semillas secas, se pueden almacenar durante largos períodos de tiempo sin perder su valor nutritivo, lo que otorga flexibilidad y una mayor disponibilidad de alimentos entre cada cosecha.

Algunas legumbres pueden cultivarse en suelos muy pobres y ambientes semiáridos donde no pueden crecer otros cultivos.

Los residuos de los cultivos de leguminosas de grano también pueden utilizarse potencialmente como forraje animal, y la mayor concentración de proteína de estos residuos, mejora la salud animal.

Una de las principales legumbre se que se consume casi a diario en México es el frijol.

En este programa hablaremos de él y los beneficios que aporta al ser humano.

OP. DESAPARECE MUSICA DE FONDO

LOC. **EL AYOCOTLE**

OP. ENTRA MUSICA PREHISPÁNICA, PERMANECE UNOS SEGUNDO Y FONDEA

LOC. Los hallazgos arqueológicos más antiguos de plantas cultivadas en Mesoamérica datan alrededor de 5 000 a 7 000 años a. C.

Evidencias localizadas en Tehuacán, Puebla y Guilá Naquitz, Oaxaca permiten afirmar que en Mesoamérica se inició la práctica de la agricultura, principalmente la de abastecimiento local.

En Teotihuacán los signos, pinturas y códices, nos dan muestra de cómo en los pueblos

prehispánicos, se desarrolló la práctica de cultivos, como el maíz, el chile, la calabza y por supuesto el frijol.

Otras especies de semillas no pudieron ser adaptadas de la misma forma; por lo que sólo se cultivaban en nichos con características especiales; por esa razón, se obtenían a través del intercambio y tributación, como el algodón, el cacao, flores, entre otros productos.

Estudios del Códice Mendocino, refieren que dentro de los tributos de productos agrícolas que recibían los aztecas o mexicas de los pueblos sometidos destacaron el maíz y el frijol. La cantidad que los aztecas recibían anualmente era de 7 000 toneladas de maíz y 5 000 toneladas de frijol.

Durante esta época el frijol también era utilizado como medicina. En el Codice Badiano (de 1552) menciona que el jugo de este lo utilizaban para desinflamar los ojos y las raíces las utilizaban como purgante y deparasitador. Por otro lado en el Códice Florentino (Fray Bernardino de Sahagún) también mencionaba las bondades medicinales del frijol y advertía sobre la toxicidad de la raíz cruda.

También se usaba para fermentar el Tesgüino. bebida ceremonial de maíz de aspecto lechoso, parecido a la cerveza y complemento de la alimentación de los pueblos indígenas.

OP. PUENTE MUSICAL

LOC.

La cultura mesoamericana desarrolló sofisticados sistemas de producción, avanzados para su tiempo y contribuyeron con alimentos que se utilizan en todo el mundo.

Para los mexicanos, el alimento que se produce envuelve una gran cultura, un estilo de vida, simboliza una identidad étnica, y una expresión social.

No sólo es una forma de nutrirse; la comida tiene relación con el folclore de cada región, con leyendas y supersticiones.

OP. DESAPRECE MÚSICA DE FONDO Y MEZCLA CON MÚSICA INCIDENTAL

LOC.

Las legumbres y en particular el frijol, forman parte de nuestra identidad, son un componente indispensable para acompañar los platillos en festividades: se acompañan con el mole rojo o verde, con el arroz, en los sopos y los exquisitos tlacoyos, los cuales prioritariamente van rellenos de frijol, aunque también existe la variante de rellenarlos con haba, chícharo o alberjón.

Si bien es cierto, el maíz proporciona la energía en forma de carbohidratos, pero el frijol aporta las proteínas.

OP. ENTRA PUENTE MUSICAL

Dentro de la comida mexicana, hay una organización ancestral familiar dentro del rito de preparar los alimentos, las mujeres saben exactamente la cantidad de ingredientes que debe llevar cada comida de chile, jitomate, agua, cebolla, especias, ajo, sal, son meticulosamente seleccionadas para darle un sabor exquisito. Existen recetas que van heredando las mujeres de generación a generación. Por ejemplo, en la actualidad, en la comunidad indígena zoque, las flores del frijol son hervidas en agua con sal o tequezquite, se escurren y luego se fríen y se les añade huevo batido. Previamente se debe extraer el calíz de flor ya que esta parte amarga el guisado.

OP. DESAPARECE MUSICA DE FONDE Y MEZCLA CON MÚSICA CAMPESINA

LOC.

En la actualidad, el frijol que se produce y consume en México, proviene en gran parte de genotipos nativos o criollos y en menor nivel de variedades mejoradas, las cuales, presentan ventajas agronómicas y también de calidad.

Cabe resaltar que en ambos casos es común aprovechar el cultivo del frijol para obtener vainas tiernas o ejotes que se guisan en caldos o con huevo.

OP. DESAPARECE MUSICA DE FONDE Y MEZCLA CON MÚSICA CAMPESINA

LOC.

Se estima que en México se cultivan alrededor de 70 variedades de frijol. En el noreste, por ejemplo, los habitantes siembran variedades azufradas, así como el negro y el pinto. En el norte los más comunes son el bayo y el pinto. En el bajío, aunque se cultivan más variedades, los preferidos son el flor de mayo, el flor de junio y el canario. Al sur del país y en Centroamérica son más apreciados los pequeños granos negro y opacos.

Tanto el consumo familiar como el industrial demandan granos de colores preferentes, de acuerdo a los hábitos alimenticios de cada zona, pero que además sean de rápida cocción, y con características de color y textura y sabor agradables.

OP. PUENTES MUSICAL

LOC.

La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial (SECOFI), definió dos clases de frijol de acuerdo a su color: los negros y claros.

OP. PUENTES MUSICAL

LOC.

Sin embargo, existe además un tercer grupo denominado "otras clases" en donde se encuentran variedades de grano con diferentes colores, tamaños y formas, en este grupo se consideran los genotipos nativos que reciben nombres locales como acerado, morita, conejo, etc.

La calidad del grano de frijol se determina por el manejo agronómico, condiciones del cultivo y posteriormente, de almacenamiento del mismo.

Los cambios pos cosecha más frecuentemente observados, son el oscurecimiento, también llamado "oxidación" y el endurecimiento, que a la vez provoca el aumento de su tiempo de cocción.

Tanto la oxidación como el endurecimiento son ocasionados principalmente por el tiempo prolongado de almacenamiento; aunque la dureza puede ser también de origen genético.

Existen múltiples variedades de frijol que se caracterizan por su tamaño, forma, color y tipo de crecimiento.

OP. PUENTES MUSICAL

LOC.

A pesar de todas estas variantes, el frijol constituye una rica fuente de proteínas e hidratos de carbono, además es abundante en vitaminas del complejo B, como niacina, riboflavina, ácido fólico y tiamina; también proporciona hierro, cobre, zinc, fósforo, potasio, magnesio y calcio, y presenta un alto contenido de fibra.

Son una fuente importante de hierro, un mineral fundamental en la formación de la hemoglobina de la sangre, pero para que nuestro organismo absorba dicho mineral es necesario combinar los frijoles con alimentos que son ricos en vitamina C, como los jitomates.

OP. PUENTE MUSICAL

LOC.

¿CÓMO, QUÉ EN MÉXICO SE IMPORTA EL FRIJO?

OP. ENTRA MUSICA INSIDENTAL PERAMNECE UNOS SEGUNDOS Y FONDEA

LOC.

A pesar de todos estos beneficios que hemos mencionado que tiene para ser humano, en los últimos años, el frijol, a nivel internacional, resulta ser un producto de menor significación en cuanto a volumen, su importancia trasciende como fuente de alimento y sustituto de otros nutrimentos en la sociedad, sobre todo en países donde el ingreso per cápita limita la adquisición de bienes de alto valor proteínico pero de alto valor económico.

OP. PUENTE MUSICAL

LOC.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la producción de frijol en el mundo se concentra en 129 países de los cinco continentes. Entre los países productores de la leguminosa destacan por orden de importancia India, Brasil, China, Estados Unidos y México en último lugar.

OP. PUENTE MUSICAL

LOC.

Por qué siendo México un país donde se consume a diario el frijol está en último lugar?

Esto se debe al desinterés gubernamental por implementar mecanismos de ayuda para la producción agrícola.

En las últimas décadas los cultivos de legumbres han tenido que emigrar a regiones de menor fertilidad y ubicaciones desfavorables para su cultivo.

En el caso del frijol, éste fue empujado hacia la región semiárida y su rendimiento se ha estancado en los últimos años, llevando a los productos nativos a un estado de marginación dentro del nuevo modelo económico, carente de créditos y demás apoyo para la producción de alimentos.

OP. ENTRA INSERT SOBRE LA FALTA DE APOYOS A LOS CAMPESINOS.

LOC.

La crisis agrícola, que enfrenta México ha traído la pérdida de la autosuficiencia alimentaria, la disminución de la inversión, la rentabilidad en general, y la pérdida de posiciones competitivas de los productos agropecuarios en el mercado mundial.

OP. ENTRA INSERT SOBRE LA REVALORACIÓN DEL CAMPO.

LOC.

De la producción total que se genera, el 15% es para consumo local, es decir, se consume en su lugar de origen, y el 10% se conserva para su utilización como semilla. El resto de la producción es para su venta a nivel nacional, sin embargo no se logra cubrir la totalidad del consumo, por lo cual, el resto un 5 % es importado de Canadá, y el 95 % de los Estados Unidos, porcentaje que supera las 200 mil toneladas.

OP: ENTRA INSERT DE CAMPESINO SOBRE LA FALTA DE APOYOS GUBERNAMENTALES Y QUEUE A PESAR DE LLO SIGUEN PRODUCIENDO.

LOC.

Antes del Tratado de Libre Comercio de América del Norte, todo el frijol que se producía en México era adquirido por la Compañía Nacional de Subsistencias Populares (CONASUPO) a un precio de garantía previamente fijado. Con ello se aseguraba dar certidumbre y un buen ingreso al productor; suministrar al consumidor un producto a precio accesible y evitar la especulación manteniendo una reserva mínima del alimento.

Posteriormente todo cambió con el ajuste estructural de la economía y la apertura comercial. Desaparecieron los precios de garantía y la CONASUPO, instrumento del Estado para garantizar el abasto popular.

A partir de 2008 se abrió totalmente la frontera al frijol importado de Estados Unidos de América y Canadá, dándole entrada al grano, ya sea porque viene a precio 'dumping' o de contrabando; esto derrumba el precio del frijol mexicano.

OP. ENTRA INSERT DE CAMPESINO MANIFESTÁNDOSE SOBRE EL TLC

OP. ENTRA CHISPA MUSICAL

LOC. Sin embargo, el país tiene capacidad de producir un millón cien mil toneladas de las diversas variedades de frijol que consume. Si se importa la leguminosa es por conveniencia de los grandes importadores-comercializadores para lucrar más y por deficiencia de SAGARPA, que no ha promovido la elevación de la productividad mediante el desarrollo y transmisión de tecnología.

OP: ENTRAN INSERTS DE CAMPESINOS SOBRE LA SITUACIÓN DEL CAMPO Y EL ANEHELO DE TENER MAQUINARIA.

LOC. En los últimos años, La Secretaria de Agricultura, a través de Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios, ha intentado regular el mercado para ofrecer un mejor precio a los productores y un precio más accesible a los consumidores.

Establece un precio de referencia y apoyos a la comercialización; pero la visión de la política agroalimentaria federal es muy restringida, ya que tiene demasiada confianza en los ajustes automáticos del mercado y su óptica es de comercialización, no de seguridad y soberanía alimentarias.

Pone énfasis en los comercializadores, sobre todo en los grandes consorcios y descuida los dos polos del proceso: los pequeños productores campesinos y los consumidores.

OP. ENTRS INSERT DE CAMPESINO SOBRE EL CAMIBIO DE SUELO **OP. CHISPA MUSICAL**

LOC. La agricultura y particularmente el cultivo del frijol, debe de dársele una reactivación en virtud de su importancia, antecedentes culturales, necesidades socioeconómicas y alimentarias, para la región y el país.

México necesita un gobierno que apoye a los campesinos a producir alimentos, que ponga a trabajar las reservas internacionales en beneficio

de la educación, el empleo y la salud; que renueve y reactive del mercado interno.

OP. PUENTE MUSICAL