

## 4. ECONOMÍA Y POLÍTICA

### PROGRAMA DE GESTIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN LA COMUNIDAD DE OTILPAN, TLALNELHUAYOCAN, VERACRUZ

Perla Yvette Parra Galindo<sup>1\*</sup>, María Magdalena Álvarez Ramírez<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional Facultad de Nutrición Xalapa UV.

Correo de contacto: [yanette3110@gmail.com](mailto:yanette3110@gmail.com)

Palabras clave: tortilla, nixtamal, consumo, comercialización.

Actualmente, se siguen buscando alternativas accesibles y menos contaminantes, para asegurar la producción de alimentos y enriquecer sus propiedades nutrimentales además de favorecer el ingreso de las familias a través de la comercialización de los productos, en el caso de la elaboración de tortillas, cuanto más harina de maíz se adicione al nixtamal se obtendrá una tortilla que, una vez que se enfría, ya no tendrá la misma suavidad y consistencia que recién hecha, su contenido nutrimental será distinto, tendrá menos de la mitad de calcio que las tortillas originales y no tendrá fósforo, indispensable para fijar el calcio en el organismo. El presente trabajo buscó promover el buen consumo, determinar el efecto de conservadores y mejorar la comercialización de productos de maíz nixtamalizado realizados artesanalmente por mujeres de la comunidad de Otilpan, municipio de Tlalnahuayocan, Veracruz con el objetivo de promover el consumo, mejorar la venta y determinar el efecto de conservadores en productos de maíz nixtamalizado realizados artesanalmente por mujeres de la comunidad de Otilpan, mpio. de Tlalnahuayocan.

Con dicha finalidad, se realizó un estudio de intervención realizado con mujeres originarias de la comunidad. Se aplicó la Encuesta Mexicana de Seguridad Alimentaria (EMSA). Para optimizar el proceso de elaboración de productos nixtamalizados se utilizó la NOM-251-SSA1-2009, Buenas Prácticas de Manufactura. El etiquetado y envasado se utilizó NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y para el cálculo de los valores nutrimentales se utilizó la Tabla de composición de alimentos de Centroamérica. Para la evaluación sensorial se

utilizó una escala hedónica a paneles no entrenados con y sin conservadores en tortillas nixtamalizadas, se realizó ANOVA de una vía en programa MINITAB 2016 con  $p > 0.05$ .

Las participantes eran beneficiarias del programa de Sedesol; Prospera. Se realizó la EMSA el resultado fue un GRADO NULO de Inseguridad Alimentaria. Se obtuvieron tablas nutrimentales y etiquetas para envasado según la normatividad de los siguientes productos de maíz nixtamalizado: tortilla, picada, tlacoyo de frijol y chicharrón de cerdo. En la evaluación sensorial con un nivel de significancia de  $p > 0.05$  los datos mostraron que no existen diferencias significativas en el sabor entre las diferentes presentaciones de tortillas. Para la vida de anaquel fue mejor opción el propionato de calcio (0.1%) ya que mostró menor alteración en los aspectos físicos, olor y textura, quedando con una vida de anaquel promedio de 25 días en refrigeración y hasta 3 días sin refrigerar comparado con el Benzoato de sodio (0.1%) con 25 días en refrigeración y hasta 2 días sin refrigerar.

Se destacó la importancia del consumo de productos locales e impulso de su comercialización. Se gestionó la Seguridad Alimentaria y Nutricional a través de los productos locales. Cabe mencionar que hubo escasa participación por parte de la comunidad estudiada, a pesar de ello se realizaron todas las actividades para poder dar un resultado concreto. Es importante hacer un llamado a la población en general sobre el consumo de productos locales, dando así un beneficio recíproco por parte del consumidor y el productor.

#### Referencias:

1. Amador L. La tortilla. La Revista del Consumidor Alimentación y Nutrición. 2005:60-3.
2. Paredes López O, Guevara Lara F, Arturo Bello Pérez L. La Nixtamalización y el valor nutritivo del maíz. Ciencias [Internet]. 2008;92-93:60-70. Available from: [http://www.alumno.unam.mx/algo\\_leer/nixtamalizacion.pdf](http://www.alumno.unam.mx/algo_leer/nixtamalizacion.pdf)
3. ECONOMIA S DE. NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. 2010;1-31. Available from: [http://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5137518&fecha=05/04/2010](http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5137518&fecha=05/04/2010)
4. Menchú M, Méndez H. Tabla de composición de alimentos de Centroamérica. Tabla de composición. 2007. 34,42.