

# Contacto



Boletín del Consejo Canadiense del Trigo

Volumen 2, 2005

## El CWB apoya la iniciativa internacional de fortificación de la harina

**O**btener suficientes nutrientes esenciales de sus alimentos es un desafío cotidiano para muchas personas en todo el mundo. La Iniciativa de Fortificación de la Harina (FFI) es una red internacional de agencias de salud pública, la industria privada y las organizaciones cívicas que trabajan para promover la re-adición de nutrientes a la harina molida como una manera de lograr proporcionarles a la gente las vitaminas y minerales que necesitan.

Se sabe que una dieta que carece de los nutrientes esenciales, particularmente hierro y ácido fólico, causa enfermedades serias en los adultos, los jóvenes y los bebés nonatos. Desgraciadamente, muchas personas no tienen acceso a alimentos de alta calidad y suplementos vitamínicos. Aunque los granos contienen varios nutrientes esenciales en forma natural, el proceso de molienda de los granos para producir harina despoja el producto

final de algunos de estos nutrientes.

La fortificación implica el uso de "alimentadores" especiales para volver a agregar nutrientes a la harina antes que ésta salga del molino.

La harina es uno de los ingredientes alimenticios

más comunes del mundo y los productos hechos con harina fortificada retienen estos nutrientes agregados. Cuando se ingiere alimentos hechos con harina fortificada, estos nutrientes pueden ser utilizados por el organismo para mantener y mejorar la salud.



### Por qué se fortifica la harina:

- La harina constituye una manera práctica de proporcionar nutrientes vitales a grandes segmentos de la población
- El proceso de molienda despoja parcialmente a la harina de sus nutrientes naturales; entre estos, se destacan: B1, B2, niacina, B6, vitamina E, hierro y zinc
- La fortificación permite que estos nutrientes esenciales vuelvan a ser agregados
- La fortificación ayuda a prevenir la deficiencia de hierro, que es la enfermedad nutricional más común del mundo
- La adición de ácido fólico ayuda a prevenir defectos en recién nacidos
- La fortificación de la harina es un proceso simple y barato que, en promedio, cuesta sólo unos 45 centavos US por tonelada
- La tecnología necesaria para la fortificación está fácilmente disponible
- Los científicos estiman que la fortificación puede aumentar la productividad de un país en un 1% de su Producto Interno Bruto.

La Iniciativa de Fortificación de la Harina (FFI), iniciada en el 2002 a través de un esfuerzo conjunto entre agencias de salud pública de Estados Unidos y Canadá, tiene como meta estimular a los gobiernos y al sector productor de harina a que agreguen a la harina, como mínimo, hierro y ácido fólico. La lista de organizaciones que apoyan la FFI es impresionante e incluye el CWB, las Naciones Unidas, la Agencia Canadiense para el Desarrollo Internacional, comerciantes de granos y molinos en todo el mundo, así también como el Instituto Internacional de Granos Canadiense (CIGI).

El CWB ha participado en la FFI desde el 2002 y disemina información sobre la iniciativa a los clientes a través de presentaciones y discursos. Graham Worden, gerente ejecutivo

*continuación...*



## UNA BRILLANTE IDEA



El Grupo Bimbo, que es la panadería más grande de México, ha agregado un producto nuevo a su línea de panes.

La compañía está aprovechando al máximo el marketing dirigido, desarrollando un nuevo pan que es producido específicamente para niños. El “Kids” (Niños) de Bimbo es un pan que contiene 10 vitaminas y minerales que necesitan los niños en proceso de crecimiento.

Como un atractivo para los niños pequeños, se destaca el famoso



logotipo “Bimbo Bear” (Oso Bimbo) en la bolsa del pan de un azul brillante. En realidad, el nombre “Bimbo” fue originalmente elegido por la compañía para representar una forma abreviada de la palabra italiana “bambino”, que significa niño pequeño.

El Grupo Bimbo fue fundado en la Ciudad de México en 1945 por Don Lorenzo y Don Roberto Servitje, Jaime Jorba, Alfonso Velasco, Jaime Sendra y José T. Mata. Actualmente, la compañía y sus subsidiarias producen anualmente más de 4.500 productos, incluyendo panes dulces y corrientes, bollos, pasteles, galletas, confitería, bocadillos salados, tortillas, tostadas y “cajeta” (dulce de leche de cabra).

*continuación de la portada...*

de servicios técnicos del CWB, actualmente participa en el Grupo de Comunicaciones de la FFI. El grupo identifica contactos claves, desarrolla estrategias de comunicación para la FFI y disemina información acerca de las actividades de la FFI. También desarrolló y mantiene una base de datos con información, para cada país, sobre los niveles de deficiencia de hierro y ácido fólico, la producción y consumo de trigo, niveles de fortificación actuales y tipos de molinos e infraestructura disponible. Ashok Sarkar, del CIGI, es miembro del Grupo Educativo

de FFI, que proporciona a los molinos información detallada acerca del proceso de fortificación de la harina.

En 2005, Adrian Measner, presidente y gerente general del CWB, aceptó una invitación de la FFI para que el CWB actuara como miembro fundador del Grupo Directivo de la FFI. El Grupo Directivo proporcionará información estratégica permanente para todas las actividades de la FFI, con énfasis en la construcción y el apoyo a la acción internacional para aumentar la fortificación. ■

## El trigo y la cebada del oeste de Canadá son de los más confiables

Canadá ha adquirido una bien merecida reputación como abastecedor de trigo y cebada confiables y de gran calidad. Los agricultores del oeste de Canadá y las agro-industrias y productores de alimentos aprovechan algunas ventajas naturales. Por ejemplo, el clima frío de Canadá provee un medio menos acogedor para los insectos, comparado con los países más cálidos. Por lo tanto, hay muy pocos problemas de plagas en Canadá y se requieren niveles menores de pesticidas, en comparación con cultivos plantados y almacenados en regiones más cálidas. A pesar de esta ventaja climática, la reglamentación relativa a la aprobación y el uso de pesticidas en Canadá es una de las más estrictas del mundo.

La industria canadiense también cuenta con una reglamentación sin igual para el control de cualquier problema de seguridad que pueda surgir. La Comisión Canadiense de Granos (CGC) ha desarrollado un programa para asegurar la confiabilidad de los granos que consiste en cinco metas fundamentales: evitar y prevenir la

contaminación, identificar y controlar paquetes sospechosos, controlar la seguridad de los granos, investigación y desarrollo y asistencia técnica. El CWB trabaja en cooperación con la CGC para asegurar que el trigo y la cebada del oeste de Canadá sean cultivados, cosechados y comercializados de acuerdo con estas estrictas reglamentaciones.

Las industrias canadienses procesadoras de granos y semillas oleaginosas aceptan que, en el futuro, programas de acreditación tales como aquellos basados en los principios de Punto de Control Crítico del Análisis de Riesgos [Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)] podrán ser útiles para satisfacer las necesidades de los clientes. El gobierno canadiense ha apoyado los esfuerzos para implementar programas acentuados de seguridad de alimentos en la agro-industria y ha financiado parte del trabajo inicial.

El CWB está trabajando con sus socios agrícolas e industriales para desarrollar un sistema de reconocimiento de la calidad de los alimentos en Canadá. Bajo la

“alime  
agreg





La fortificación implica el uso de “enriquecedores” especiales para volver a agregar nutrientes a la harina antes que ésta salga del molino.

## del mundo



La coordinación del Consejo de Granos de Canadá, se han desarrollado prácticas de manejo efectivas tanto para las actividades agrícolas como las post-agrícolas.

El CWB participa en varios proyectos para probar estos modelos y determinar la capacidad de cumplimiento de la industria canadiense.

Los proyectos piloto han indicado que la industria canadiense ya está observando las prácticas de seguridad de alimentos necesarias. Sin embargo, se necesita más información para evaluar el valor e implicaciones de costo de implementar nuevas medidas de seguridad de alimentos. La industria canadiense continúa tratando de determinar la mejor manera de suministrar un sistema seguro de reconocimiento de alimentos y de ayudar a los clientes a cumplir los requerimientos de seguridad de alimentos que puedan enfrentar. ■



## Queremos escuchar su opinión.



Como lector de Contacto, su opinión es importante para nosotros. Queremos asegurarnos que nuestro boletín informativo continúa ofreciéndole el tipo de información que Ud. desea leer.

Le agradeceremos que se tome unos minutos para llenar este cuestionario y nos lo envíe de vuelta por correo. Como agradecimiento por ayudarnos en esta importante tarea, le enviaremos un afiche de pleno tamaño con un oso polar.

El afiche presenta uno de los símbolos más conocidos de Canadá: un oso blanco que vive en el frío ártico canadiense.

No olvide de incluir su dirección postal para que podamos enviarle el cartel. Recuerde que el plazo de entrega es de seis a ocho semanas.

1. Yo soy un
- |   |                                     |   |
|---|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Molinero             | <input type="checkbox"/> Panadero   | <input type="checkbox"/> Productor de pasta |
| <input type="checkbox"/> Comerciante/Corredor | <input type="checkbox"/> Científico | <input type="checkbox"/> Cerveceros         |
| <input type="checkbox"/> Comprador de granos  | <input type="checkbox"/> Gobierno   |   |

Otros (sírvese describir) \_\_\_\_\_

¿En qué región y país trabaja Ud.? \_\_\_\_\_

¿Cuál es su dirección postal? \_\_\_\_\_

2. ¿Cuánto hace que Ud. lee “Contacto”? \_\_\_\_\_

3. La información sobre la cual más me interesa leer es

Sírvese marcar una (1 = no muy importante para mí 5 = extremadamente interesado)

Desarrollo de cultivos y condiciones de cultivo en el oeste de Canadá	1	2	3	4	5
Condiciones de cosecha y calidad de cultivos en el oeste de Canadá	1	2	3	4	5
Acontecimientos en el sector de granos en Canadá	1	2	3	4	5
Acontecimientos en el sector de granos en el resto del mundo	1	2	3	4	5
Nuevas tecnologías que afectan el sector de granos	1	2	3	4	5
Tendencias en el sector de granos y en el procesamiento de alimentos	1	2	3	4	5

4. Las secciones que encuentro más interesantes son:

Sírvese marcar una (1 = la menos interesante/nunca la leo 5 = la más interesante)

Una Brillante Idea (nuevos productos, nuevos usos para los productos de granos)	1	2	3	4	5
Caras y lugares (fotos de reuniones y eventos especiales)	1	2	3	4	5
Actualización sobre desarrollo de cultivos	1	2	3	4	5
Actualización sobre calidad de cosechas	1	2	3	4	5

5. ¿Hay temas que no estén actualmente tratados en el boletín sobre los cuales le gustaría leer? ¿Cuáles son?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. ¿Le gusta recibir un boletín impreso? ¿Preferiría recibir alternativamente un boletín electrónico?

- Prefiero impreso  Prefiero electrónico

7. Otros comentarios o sugerencias

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



# Una panadería honra a un ex comisario de la CWB



Una gran hoja de maple indica la ubicación de una panadería japonesa que recibió su nombre en honor de un recuerdo que abarca más de tres décadas.

Kennosuke Mori, propietario de la Kimuraya Food Company en Osaka, Japón, denominó a su panadería “Vogel Kimuraya” en honor de G.N. Vogel, Comisario Jefe de la CWB durante la década de 1970.

Ponga  
el sello  
postal  
aquí

## Editor de “Contacto”

P.O. Box 816, Station Main  
Winnipeg, Manitoba, CANADA  
R3C 2P5

Durante ese tiempo, la CWB dispuso que Mori pasara seis meses estudiando panadería en Winnipeg, en el Laboratorio de Investigación de Granos de la Comisión Canadiense de Granos (CGC) y también en el Instituto Internacional Canadiense de Granos (CIGI). Como consecuencia del tiempo que pasó estudiando en Canadá, Mori se hizo un eterno admirador del trigo del oeste de Canadá y deseó que su panadería japonesa le rindiera homenaje a las experiencias positivas que tuvo en Canadá y a su memorable relación con la CWB.

Mori también marca sus paquetes de pan con una hoja de maple para indicar que el principal ingrediente de su pan es el trigo de alta calidad del oeste de Canadá.

Los lectores que tengan interés en asociar su producto o negocio al CWB y a Canadá, pueden contactar la oficina matriz del CWB al teléfono (204) 983-0239. ■



(De izquierda a derecha) Kennosuke Mori, su esposa Keiko y David Iwaasa, gerente general de la oficina de Tokio del CWB.

Contacto es una publicación del Consejo Canadiense del Trigo (CWB) ideada para mantener informados a nuestro socios de la industria de granos de América Latina y el Caribe acerca del sistema canadiense de comercialización de granos, de las iniciativas del Consejo y de los factores que inciden en la comercialización del trigo y de la cebada del oeste de Canadá.

### Se invita a los lectores a enviar sus preguntas y comentarios a:

Linda Deger, Editora, The Canadian Wheat Board,  
P.O. Box 816 Station Main, Winnipeg, Manitoba, Canada, R3C 2P5  
Teléfono: (204) 983-8620, Fax: (204) 983-4678,  
linda\_deger@cwbc.ca