TORTILLAS PIRATA

ALERTAN SOBRE NEGOCIOS QUE VENDEN EL PRODUCTO BÁSICO SIN CUMPLIR CON REQUISITOS DE HIGIENE E INFRAESTRUCTURA; SEÑALAN QUE EL 65% DE LAS TORTILLERÍAS SON INFORMALES: RED DE MAÍZ





Continúa en siguiente hoja

RED DE MAÍZ

Alertan sobre tortillas *piratas*

Piden a los consumidores tener cuidado con establecimientos que ofrecen este alimentro tradicional pero de mala calidad; el 65% de las tortillerías en CdMx son informales

PATRICIA CARRASCO

En los últimos cinco años se ha reproducido la misma acción: en cualquier tienda de barrio, de conveniencia, recauderías o negocios diversos se venden tortillas sin que se cumplan con los requisitos de higiene e infraestructura, ni que los comercios cuenten con la normatividad para vender este alimento básico.

Blanca Estela Mejía Castillo, presidenta y fundadora de la Red de Maíz, platicó con **LA PRENSA** sobre este hecho, que representa una competencia desleal pues los establecimientos incumplen regulaciones técnicas y sanitarias, y venden la tortilla a bajo costo en sacrificio de la calidad.

Sin detallar el número de esos negocios, el cual no se conoce por, precisamente, ser irregulares, insistió que proliferan las tortillerías informales en Ciudad de México, y en todo el país; "algunas personas comenzaron a elaborar tortillas porque les pareció un buen negocio, ya que no pagan impuestos ni cumplen con los requerimientos para tener una tortillería".

Mejía Castillo resaltó que es obvio que "el bajo costo seduce a los clientes". El alimento lo venden por debajo del precio promedio, que es de entre 20 y 22 pesos por kilo en la Ciudad de México.

Pero alertó: "si una tortilla está barata, está muy por debajo de los precios promedio, hay que dudar. O no me están pesando bien, o viene de un lugar que no se encuentra bien establecido, ¿cómo las elaboran? El consumidor no sabe realmente qué es lo que está comiendo".

Lamentó que a la fecha, el 65% del sector de la tortilla está en la informalidad, que incumplen alguna normativa, sólo el 35% tienen registrados a sus trabajadores al IMSS. Este pequeño sector paga impuestos, se le supervisa constantemente por las administraciones.

La ex consejera de la Cámara Nacional de la Industria de Producción de la Masa y la Tortilla enfatizó que para instalar una tortillería de manera regular se requieren muchos requisitos sanitarios y de comercio, así como la regularización territorial, para el uso de suelo.

"En el momento en que se compran una tortilla que no se sabe cuál es su procedencia, cuánto pesa, de qué está hecha, el consumidor debería cuestionar, sin embargo, como es más barata, y a las personas les gusta comer la tortilla caliente... pues la compran", sentenció.

En tanto que una tortillería establecida, no puede competir contra ese negocio que vende a 13 o 15 pesos el kilo, elaboradas con harina de maíz, y ese mercado está dominado y controlado por un duopolio, Maseca y Minsa, que determina el precio del alimento a través de distintas estrategias.

Los establecimientos formales no pueden bajar el precio y abaratar el producto, por lo elevado de los insumos y se ven obligados a subir el precio del kilo en el mostrador para recuperar un poco el margen de utilidad.

La representante legal del Consejo Rector de la Tortilla Tradicional Mexicana señaló que las tortillas *piratas* no le dan certeza al consumidor, estos no saben si es un kilo, por qué está más barato, si está hecha con un químico, si tiene saborizantes, harinas y no tienen idea de lo que se compran.

"Profeco (Procuraduría Federal del Consumidor) es la que tendría que checar, pero aunque se le ha hecho la solicitud, dice que no tienen la capacidad para vigilar a las tiendas y que no lo van a hacer".

Esto debería ser a través de la prohibición de la venta que se realiza en tiendas y fuera de los establecimientos fijos que sí tienen vigilancia de la Profeco, de la Secretaría de Salud y otras autoridades.

Aclaró que el término de "tortillerías piratas" lo acuñó el Consejo rector, "que es el nombre que se asigna a toda la tortilla que no tiene una vigilancia, que no cumple con la normativa y que, además, es posible que esté en un tipo de ilícito, al no pagar impuestos, al robarse la luz o comprar gas robado".

Un problema, acotó, es cómo podemos revisar que esa tortilla que se está vendiendo por fuera de negocios establecidos viene de un comercio regulado o no. Esto genera un desplazamiento en negocios establecidos, a su vez, y se refleja en bajas ventas en mostrador.

DISTINGUIR UNA VERDADERA TORTILLA

Platicó que en 2013 el consumo del alimento era de 290 gramos por persona (11 tortillas per cápita), en este 2024, es de 160 gramos, es decir seis tortillas por persona diarias. Una tortilla pesa 25 gramos, citó.

La directiva explicó que la disparidad en el precio del producto en diversas entidades del país se explica por el hecho de que las harineras dominan mercados regionales e inducen a los industriales a privilegiar el uso de harina en lugar de maíz nixtamalizado, no obstante que contiene mejores propiedades nutrimentales y sabor. El uso de harina de maíz para elaboración de tortillas se expande cada vez más.

La representante legal del Consejo Rector de la Tortilla Tradicional Mexicana,

Continúa en siguiente hoja

remarcó: "no es lo mismo una verdadera tortilla con maíz de nixtamal, hecha en molino, con masa de molino de nixtamal, que una tortilla comercial de harina de maíz industrializada de baja calidad, con conservadores y aditivos, que pierde nutrientes en su proceso".

Expuso que las tortillas de maíz nixtamalizado aportan gran cantidad de calcio porque el nixtamal se prepara con cal y aumenta 13 veces la cantidad de este contenido en el grano, por eso algunos dicen que son "la leche de los pobres".

Es una operación culinaria sabia: la masa se obtiene de remojar el maíz en agua caliente con cal hidratada y, posteriormente, se muele; "los granos se suavizan y sus pericarpios (cáscaras) se aflojan, lo cual genera que se hidraten y absorban el calcio de la cal; ello permite laminarla para obtener las tortillas".

Las tortillas cuentan además con alto contenido de carbohidratos complejos, nutrientes fundamentales para el correcto funcionamiento del organismo, cuya ingesta moderada no ocasiona sobrepeso. Son además un producto vegetal, perfectamente apropiado en las dietas de vegetarianos y veganos. "Si se recalienta una tortilla nixtamalizada, dos o tres veces se está alargando el proceso de desdoblamiento de almidones, por lo tanto, tiene una tortilla que te da fibras soluble, es decir, ayuda a adelgazar".

Para las mujeres, precisa, es importante la ingesta de tortillas, a fin de tener huesos sanos. En casos de personas intolerantes a los lácteos, son una excelente opción para obtener calcio.

Según el Panorama Agroalimentario 2023, el maíz se cultiva en todas las entidades de México y representa 86.9% de la producción total de granos de la nación. Y tiene la ventaja de ser el único cereal que puede ser usado como alimento aún en etapas tempranas del desarrollo de la planta: elotes.

NO BAJARA PRECIO DE LA TORTILLA

La representante de más de 500 tortillerías en la CDMX recordó que "el precio de la tortilla a la fecha es en promedio 22 pesos en la Ciudad de México, no podrá bajar en los siguientes meses, porque las medidas gubernamentales, destinadas a la tortilla no tienen impacto directo en el sector".

Desde los años 90 que se liberó el precio de la tortilla no ha habido una política pública destinada a resolver los temas relacionados con este alimento, todos han sido apoyos para beneficiar a ciertos grupos, incluyendo las políticas de Felipe Calderón, con los apoyos del Promasa y Protortilla, enfocados sin ningún conocimiento de la industria, recordó.

A decir de la empresaria, cada día, los tortilleros y productores de masa enfrentan alzas desproporcionadas de las harinas y de otros insumos, así como incertidumbre con las compras de maíz a los productores, quienes no respetan los precios pactados antes de la cosecha.

Por lo que dejó claro que "hasta que no exista una política de contención hacia su precio, se va a seguir en lo mismo, además de los costos de producción, remarco que la citada informalidad en el mercado, las tortillas pirata, no hacen las mismas inversiones que un comercio formal".

Se necesita que se establezca y se garantice el maíz para la elaboración de tortillas, pues, afirmó que México si es autosuficiente para la producción de maíz blanco de consumo humano, no así la producción de maíz amarillo.

También enfatizó la necesidad de establecer un reglamento para que se establezcan los estímulos necesarios que permitan a los industriales de la masa y la tortilla transitar a una economía formal.

Mejía Castillo destacó que para avanzar en la cultura empresarial de estas actividades es indispensable un Centro de Capacitación orientado a la masa y la tortilla que les exponga los beneficios de la cultura del maíz, cosmogonía y hasta la formación empresarial que les permite una administración eficiente y eficaz en la determinación de los precios de sus productos, sin poner en riesgo la rentabilidad de sus negocios con precios justos.

La directiva refirió que se debe instrumentar una normatividad adecuada para estas micro, pequeñas y medianas empresas, que en un 90% incumplen alguna disposición por la excesiva tramitología o desconocimiento de las diversas leyes que deben acatar, es decir, añadió, un programa de acercamiento con el industrial ver a través de estímulos.

Pues dijo que "los empresarios aprovechan la sobreoferta de maíz, y los maíces que se van por la libre, que no están bajo contrato, los absorben (...) nosotros los industriales, al no tener una gran capacidad de compra ni contratos, accedemos a maíces que están por la libre y tienden a escasear, eso es lo que nos lleva a comprar el grano caro, que ya adquirieron las comercializadoras y no podemos hacerlas directamente con los productores".

CONSUMO POR DÍA

EL CONSUMO per cápita en la CdMx es de 160 gramos diarios de tortilla (seis tortillas por día). Aunque hay personas que consumen una o dos tortillas, mientras otras un kilo a diario. Cada tortilla pesa 25 gramos

20

O 22 pesos por kilo de tortillas es el precio promedio en la Ciudad de México

65

POR CIENTO del sector tortillero está en la informalidad; sólo 35% tiene registrados a sus empleados en el Seguro Social

Continúa en siguiente hoja

Fecha	Sección	Página
15.05.2024	Metrópoli	PP-12-13

El maíz que se consume en la Ciudad de México viene de las cosechas de Morelos, Guerrero, Puebla, Hidalgo, El Bajío, Sinaloa, depende la temporada del año. A la fecha está la de otoño-invierno; la de Sinaloa es la de primavera-verano



Las tortillas piratas no le dan certeza al consumidor, porque está más barata y está hecha con un químico y no tienen idea de lo que se compran, afirma Blanca Mejía Castillo, presidenta de la Red de Maíz /ARCHIVO LA PRENSA

Continúa en siguiente hoja





Continúa en siguiente hoja





Las tortillas cuentan con alto contenido de carbohidratos complejos, nutrientes fundamentales para el correcto funcionamiento del organismo, cuya ingesta moderada no ocasiona sobrepeso, señala el Consejo Rector de la Tortilla Tradicional Mexicana /FOTOS: LUIS A. BARRERA Y SERGIO VÁZQUEZ