

AGRONEGOCIOS

FELIPE PACHECO FACIO*

Servicios financieros en apoyo a la modernización porcícola

(SEGUNDA PARTE)

En la entrega pasada comenté la importancia que tiene la implementación de diferentes servicios financieros y la problemática que puede atender; ahora, destacaré los beneficios que se pueden lograr con su implementación y algunas metodologías utilizadas

La estrategia para la implementación de servicios financieros es dinámica, pero centrada en su estructura, se puede iniciar con la realización de talleres con productores, industrializadores, comercializadores y actores relacionados, en coordinación con instituciones del sector, para analizar el entorno de la red y los requerimientos de inversión para instalaciones, equipamiento y capitales de trabajo, que impulse beneficios de solución para cada uno de los actores.

Como resultado del análisis anterior, es posible identificar los diversos servicios financieros que permiten a cada participante de la red cubrir sus necesidades financieras de corto y largo plazo, así como trabajar en forma articulada con el resto de los actores, y al mismo tiempo, es posible plantear un modelo de trabajo moderno que se caracteriza por una vinculación de negocio, teniendo una utilidad sostenible acorde con las circunstancias actuales.

Para la implementación, se determina el plan de trabajo central, que permita la Modernización y Especialización Productiva Porcícola, que complementado con servicios como créditos refaccionarios, avíos, factoraje a proveedores, créditos en cuenta corriente, créditos parametrizados, permite el desarrollo de proveedores, generación de modelos de aparcería, especificando las estrategias y acciones a realizar a los productores y las empresas tractoras, para convertir sistemas de producción tradicionales en proyectos de éxito sostenible.

Dentro de los principales beneficios que se pueden atender con la utilización de servicios fi-

ncieros en la red podemos citar la construcción y modernización de instalaciones, el equipamiento de áreas de proceso para generar valor agregado, el equipamiento de red de transporte y distribución, la solución de problemas sanitarios y de inocuidad agroalimentaria, el fortalecimiento entre proveedores y empresas tractoras, el aumento de la rentabilidad y disminución de costos productivos, y de igual forma bancarizar a productores sin acceso al financiamiento con sistema de dispersión de riesgos.

A nivel nacional existe la aplicación de los servicios financieros que ha logrado fomentar su articulación e ir resolviendo gradualmente la problemática de las redes productivas, como la de la red porcícola.

Dado lo anterior, entre los servicios impulsados por FIRA para atender las oportunidades de negocio identificadas en la red está la implementación de servicios financieros, mediante proyectos de inversión en los que participan los productores agropecuarios y las empresas tractoras, compartiendo retos y beneficios.

* Felipe Pacheco Facio es especialista de FIRA en la Subdirección Regional de Promoción de Negocios en el Noroeste. La opinión aquí expresada es del autor y no necesariamente coincide con el punto de vista oficial de FIRA.

fjpacheco@fira.gob.mx.

> **DIETA MILENARIA CON ALTO VALOR NUTRITIVO**

TUBÉRCULOS Y SEMILLAS...

LA ALMENDRA, CACAHUATE, NUEZ, LINAZA Y AJONJOLÍ, CONTIENEN GRASA DE EXCELENTE CALIDAD OMEGA TRES, SEIS Y NUEVE

Existe un grupo de plantas que son fuente de proteínas y grasas, así como un alto contenido de fibra que ayudan a mejorar la digestión y tienen un gran aporte nutricional para el ser humano, de los cuales se ocupan sus raíces, granos y frutos.

Así, la almendra, cacahuete, nuez, linaza y ajonjolí, contienen grasa de excelente calidad Omega tres, seis y nueve, contienen más de 80 por ciento los ácidos grasos polinsaturados que son excelentes para la nutrición del ser humano, destacó el doctor Erick Estrada Lugo.

El investigador de la Universidad Autónoma de Chapingo detalló que de las semillas en México como el cacahuete, girasol, calabaza y chía la mitad de sus componentes es grasa de buena calidad y tienen 25 por ciento de proteína, mientras que la carne tiene 20 por ciento.

En tanto, los cárnicos tienen 2.5 miligramos de hierro, en ajonjolí tiene 9.0, por su parte; en cuanto al calcio, la leche tiene 119 miligramos, mientras que dicha semilla tiene 950 miligramos.

Es decir, la dieta milenaria de semillas, carbohidratos y camote es mejor nutritivamente, que la dieta de leche, carne y huevo; en proteínas, grasas, vitaminas y minerales, "por eso ahora la gente se enferma más, 93 por ciento".

Asimismo, resaltó que en el sures-te mexicano, Centro y Sudamérica, países africanos, la parte tropical de China, India y Tailandia, el consumo de harinas se obtiene a partir de los camotes que son los alimentos preagrícolas, como la yuca y el taro.

Explicó que el consumo del camote como la yuca, es fuente de agua y harina o sea azúcares, lo

cual da energía para trabajar 12 horas al día, tiene un sabor neutro y 30 por ciento de su peso es carbohidratos o azúcares, contra 80 por ciento del trigo, 87 por ciento del arroz y 80 por ciento del maíz.

Sin embargo con la combinación de alimentos de diferentes regiones del mundo, como el maíz de México, el arroz de China e India y el trigo de Europa, ahora hay una epidemia mundial de sobrepeso y obesidad.

Lo anterior, sucede porque se junta la fuente de carbohidratos de todo el planeta en cada país para trabajar mínimo 12 horas diarias, pero el sedentarismo, es decir el no quemar la glucosa que se consume, se convierte en sobrepeso y obesidad, la problemática mundial en general en el siglo XXI.

Por su parte, el taro también contiene 80 por ciento de azúcares, la cúrcuma tiene 67 por ciento de carbohidratos azúcares, pero como el camote es mucho más importante, tiene 10 por ciento de proteína, mientras que la yuca tiene 3.0 por ciento.

En general, reiteró, los camotes son fuente de azúcares, energía y agua, en tanto, las semillas son fuente de grasa, proteína, vitaminas y minerales así que cualquier persona que se vuelva vegetariana saludable puede sobrevivir mucho más saludable con todos los nutrientes.

Precisó que el consumo de los camotes y cereales depende de las horas

de ejercicio "sabemos que un plato de arroz permite trabajar tres horas y media".

El profesor de la Universidad de Chapingo, mencionó que 80 por ciento de la población mexicana padece estreñimiento y es la primera causa de cáncer de colon y la primera causa de colitis, migraña, así como sobrepeso y obesidad, entonces plantas como la chía, linaza y tapioca, dan energía y contienen fibra para evitar dicho padecimiento.

Indicó que la dieta ideal, sería tres

platos de 300 gramos de fruta, desde la mañana, hasta el mediodía, o sea, un mínimo de 900 gramos de frutas mixtas y otros 900 gramos de al menos 10 verduras en forma de ensalada, en especial de hojas verdes y verduras de otros colores como zanahoria, jícama betabel y rábano.

La principal problemática es que la población actual no come fibra y por eso padece estreñimiento, además consume proteína de pésima calidad, cuando la ignorancia y la mercadotecnia lo invitan y lo incitan a que coma leche, carne y huevo que son fuente de proteína de pésima calidad, puntualizó.

La buena proteína está en semillas como nueces, almendras, cacahuates, ajonjolí, linaza, chía, girasol, calabaza, piñones, pistaches, avellana, macadamia, eso sería lo ideal como fuente de proteína y también como fuente de grasa, además de beber agua para combatir el estreñimiento, sobrepeso y obesidad.

En cuanto a los usos medicinales, dichas semillas son medicamentos auténticos, cuando se trata de enfermedades como la osteoporosis o la anemia, ya que el médico rece-

Pág.

Col.

Secc.

Fecha.

ta cápsulas de vitamina C, minerales, hierro, calcio, por su ignorancia, "cuando dos cucharadas soperas de ajonjolí y dos de almendras tiene todo el calcio para cualquier persona que padece osteoporosis y tiene todo el hierro para cualquier persona que padezca anemia".

Mientras que para tratar la disfunción eréctil que padecen muchos mexicanos arriba de 40 años de edad, enfatizó, por falta de vitaminas y mine-

rales, se encuentran en las almendras, el ajonjolí, la chía, la linaza, cacahuates y en particular semillas de girasol y calabaza "ese sería el medicamento para esos señores y por supuesto que deje de comer hormonas de la granja como leche, carne y huevo".

Por eso ahora la población vive intoxicada con sobrepeso porque come mucha energía y no hace dos horas de ejercicio, "bueno el 80 por ciento no hace ni cinco minutos", concluyó.

