

## Una utopía llamada amaranto

Escrito por rpablos

Sábado, 25 de Enero de 2014 18:30

---

Un producto tan mexicano y el trabajo sin fines de lucro de un médico lograron abatir la desnutrición en una región de Hidalgo, al tiempo que se crearon empleos, bienestar y cohesión comunitaria. ¿Es posible replicar el milagro en otros estados?

Por Carole Simonnet

### AGENCIA REFORMA

HUIXCAZDHÁ.- Esta pequeña localidad de Hidalgo, con aproximadamente 450 habitantes, es un oasis en medio de la crisis del campo mexicano.

A su entrada, una placa de las autoridades estatales de salud anuncia al visitante que ahí se logró la desnutrición infantil “cero” en 2007. Veinte años atrás, la tasa era del 67 por ciento.

No ha habido mortalidad infantil desde 1993, y los niños tienen una estatura mayor a la media nacional.

Ubicado en el Municipio de Huichapan, a 90 minutos de la caseta de Tepetzotlán de la autopista México-Querétaro, el ejido destaca en medio de un paisaje árido de matorrales y nopales.

A un costado de la plaza principal, se erigen una escuela primaria, un auditorio, una cancha de basquetbol, una iglesia y un centro comunitario.

Pablo Uribe Cruz, un campesino de 70 años que cruza el pequeño zócalo con el apoyo de un bastón, asegura que los principales responsables del bienestar social en su comunidad son el Doctor Benito Manrique de Lara y su fábrica de amaranto, San Miguel de Proyectos Agropecuarios.

“Antes que llegara no teníamos electricidad, agua, ni calles empedradas. Nos ha apoyado mucho, tenemos ahora un centro de salud, un kinder, una telesecundaria y el pueblo es muy tranquilo”, dice el anciano que ha dedicado su vida a cultivar maíz y frijol en una pequeña parcela.

La planta San Miguel, ubicada a cinco minutos de la plaza, opera desde 1992 y procesa anualmente entre 300 y 500 toneladas de amaranto. Hoy es la tercera industria líder en México en volumen de producción detrás de Xomor y la Comercializadora Aranto.

Pero su misión primordial es combatir la desnutrición infantil. De marzo de 1997 a marzo de 1999, Manrique logró reducir de 65 a 25% la desnutrición en los niños del pueblo gracias a la entrega de suplementos alimenticios con proteína de amaranto que elaboran en máquinas industriales diseñadas con base en una tecnología desarrollada por el Doctor Alfredo Sánchez Marroquín, premio nacional de Ciencias 1995.

## Una utopía llamada amaranto

Escrito por rpablos

Sábado, 25 de Enero de 2014 18:30

---

Esta hazaña se produjo tras la puesta en marcha de una estrategia de vigilancia nutricional casa por casa de la dieta a base de concentrados de amaranto de los infantes, coordinada por promotoras comunitarias entrenadas por el Instituto Nacional de Nutrición.

### Doctor Amaranto

Benito Manrique no tiene ninguno de los rasgos de un empresario tradicional. Maneja un coche compacto modelo Tiida de Nissan y viste el mismo uniforme que sus trabajadores: una bata azul, tenis blancos y un chaleco negro abierto a pesar del viento gélido. El frío, para este hombre de 53 años, que practica la meditación zen y es vegetariano desde hace más de 20 años, es “estimulante”.

En su tarjeta de presentación dice “coordinador de homeostasis”. Explica que su tarea es mantener una armonía entre producción, calidad y desarrollo de la empresa con su entorno social y ecológico.

“Tienes que cuidar los equilibrios de lo que estás haciendo y no lo monolítico de la concentración que es Carlos Slim como un gran tumor en el tejido social. La visión de acumulación a expensas del resto es eso, la hipertrofia de una célula”, afirma soltando una carcajada.

Sostiene que el principal logro de San Miguel ha sido conjuntar desarrollo comunitario, economía solidaria y soberanía alimentaria en torno al amaranto. Time is not money, time is life, recita Manrique como filosofía de vida.

Manrique ha dedicado los últimos 30 años a San Miguel, pero es enfático en señalar que la fábrica es fruto del esfuerzo y de la visión de otros dos hombres: su hermano mayor, Diego, urbanista de profesión, y Bruno Pagliai, un emprendedor italiano de 66 años que administra la planta bajo estándares de calidad y mejora en los procesos productivos.

### Pobreza sistémica

Nacido en Colombia e hijo de un funcionario mexicano de la Organización Mundial de la Salud y de madre ecuatoriana, Manrique conoció la patología de la pobreza durante su infancia en la India, Ecuador, Argentina y Afganistán.

Arribó por voluntad propia a Huixcazhdhá en 1986, tras terminar sus estudios de Medicina y Neurofisiología en la UNAM y un posgrado en inteligencia artificial en el MIT.

“Muy pronto te das cuenta que es una violencia estructural, realmente todo el fenómeno de marginación y pobreza, es sistémico”, sostiene tras reconocer que lo marcaron los libros Los límites de la medicina y La sociedad desescolarizada del ensayista y pedagogo mexicano de

## Una utopía llamada amaranto

Escrito por rpablos

Sábado, 25 de Enero de 2014 18:30

---

origen austriaco, Iván Illich.

A los 23 años, disgustado por la lógica farmacéutica y lucrativa de la medicina, se retiró a un terreno que un amigo de su padre había regalado a su familia en este ejido hidalguense. Ahí, rodeado por nopales, construyó una cabaña en la que meditó casi un año sobre su futuro.

“En la búsqueda de la interioridad te das cuenta también que eres un ensimismado egoísta. Y desde la cabaña veía que la gente de la comunidad venía en burritos al único punto de agua potable. Entonces me involucré como médico”, explica.

Al asistir a un congreso de Biotecnología en Zihuatanejo, conoció al Doctor Sánchez Marroquín, quien tras cuatro días de amenas pláticas, aceptó transferirle su tecnología de concentrados de proteína de amaranto.

Benito y su hermano acordaron entonces fijar la empresa en Huixcazhdhá. “Nuestra idea era salir del DF e ir a una comunidad donde los pocos recursos que pudiéramos dedicar tal vez pudieran tener un efecto mayor, y queríamos llevar la fuente de trabajo a un lugar donde no existía”, recuerda Diego.

Los hermanos invirtieron toda la herencia familiar en el proyecto. Tras seis años difíciles de construcción y preparación operativa, empezó finalmente la producción de amaranto en 1992, pero volvieron a estar en dificultades en 1994. Casi al borde de la quiebra tras el error de diciembre, aceptaron que el italiano Bruno Pagliai entrara para mantener vivo el proyecto.

Los tres han apostado hasta la fecha 750 mil dólares en un proyecto que hoy en día es rentable y cuyos excedentes se reinyectan en la comunidad.

San Miguel produce toda una gama de productos con base en amaranto reventado (mazapanes, granolas, polvos para hot cakes) para el público en general, y se ha especializando en los suplementos alimenticios para atención a población en riesgo nutricional que en los últimos 20 años han surtido a diferentes oficinas estatales del sistema para el Desarrollo Integral de la Familia, DIF.

### Miopía gubernamental

A finales de noviembre, Manrique recibió una mala noticia: el gobierno hidalguense de Francisco Olvera Ruiz canceló el contrato que tenía con San Miguel desde hace 12 años. De la noche a la mañana, dejaron de producirse las 100 mil papillas que surtían en el marco del programa de recuperación nutricional en la entidad.

“A pesar de que Hidalgo ha tenido el primero y segundo lugar nacional de recuperación en anemia y desnutrición crónica según el Ranking Nacional de Nutrición infantil (Ranni), cambiaron la medida de intervención por una pasta de cacahuete con aislado de soya”, lamenta.

## Una utopía llamada amaranto

Escrito por rpablos

Sábado, 25 de Enero de 2014 18:30

---

De acuerdo con el ranking elaborado por la asociación Un Kilo de Ayuda con base en la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012 y presentado en diciembre pasado, Hidalgo redujo entre 2006 y 2012 la prevalencia de desnutrición crónica de 20.2 a 12.9 por ciento y de anemia de 32.8 a 18.5 por ciento. La entidad cuenta en ambos casos con cifras inferiores al promedio nacional (13.6 y 23.3 por ciento respectivamente).

San Miguel se mantuvo sólo como proveedor de los DIF de Morelos y de la asociación Un Kilo de Ayuda.

En México, Manrique es uno de los principales promotores del amaranto que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Academia Nacional de Ciencias de Estados Unidos declararon en 1979 como “el mejor alimento de origen vegetal para consumo humano”.

Manrique lamenta que, en un país donde 23 personas mueren cada día a causa de la desnutrición, 28 millones padecen hambre y 7.4 millones viven en pobreza extrema, los políticos no hayan tenido la visión de impulsar una nueva cadena agroalimentaria de valor a partir del amaranto. Algo que han hecho otros países como Perú con la quinoa o Brasil con la soya.

El científico alerta sobre los componentes de origen extranjero en los alimentos que se distribuyen como parte de los programas sociales oficiales. Por ejemplo, la papilla Nutrisano, distribuida a los niños de 0 a 5 años a través de Oportunidades de la Secretaría de Desarrollo Social -que atiende a 6 millones de familias- contiene maltodextrinas de Anderson Clayton and Co, leche en polvo de Nueva Zelanda, una premezcla vitamínica del grupo farmacéutico Roche con sede en Suiza y sabores de Takasago, una corporación internacional de origen japonés.

“El único componente nacional de la papilla es 5 por ciento de azúcar. El gobierno federal gasta aproximadamente 10 mil millones de pesos en la compra de alimentos para atender la desnutrición, y el resultado es que termina fomentando desarrollo agropecuario en otros países, en lugar de detonar una nueva cadena de valor en México”, exclama.

A pesar de que existen ya núcleos de producción de amaranto en estados como Puebla, Estado de México, Jalisco, Tlaxcala, Querétaro, entre otros, el amaranto sigue sin incluirse en la lista de alimentos estratégicos de la Ley General de Desarrollo Rural Sustentable, aprobada en 2001.

Esa lista contempla maíz, caña de azúcar, frijol, trigo, arroz, sorgo, café, huevo, leche, carne de bovinos, porcinos, aves y pescado. No amaranto.

Por lo tanto, no existe la obligación para las autoridades de establecer medidas para procurar su abasto promoviendo su acceso a los grupos menos favorecidos y dando prioridad a la producción nacional.

Manrique sostiene que, si bien percibe un interés del gobierno federal por desarrollar una política pública de impulso al amaranto, no se ha traducido aún en una decisión de introducción

## Una utopía llamada amaranto

Escrito por rpablos

Sábado, 25 de Enero de 2014 18:30

---

en la canasta de alimentos básicos. Agrega que la Cruzada Nacional contra el Hambre -que cumplió un año el pasado 21 de enero- carece hasta la fecha de los eslabones de integralidad que ataquen de raíz la desnutrición rural indígena.

### Desarrollo comunitario y humano

Pese a la cancelación del contrato con el DIF Hidalgo, la fábrica no ha reducido su plantilla de 92 trabajadores, 80 de ellos habitantes de Huixcazdhá. La dinámica de la empresa está integrada al tejido social. Los salarios de los operarios no son altos -oscilan entre 500 y mil 300 pesos a la semana en función de los pedidos-, pero se les permiten horarios flexibles para que no sacrifiquen su vocación agrícola.

Manrique los apoya cuando quieren probar suerte en Estados Unidos, dándoles de baja sólo cuando consiguen empleo allá, y los reintegra cuando están de vuelta. A las mamás les permite estar hasta dos años de permiso de maternidad para amamantar a sus hijos. A la hora de la comida, las familias de los trabajadores traen la comida caliente, unos platos rurales bien caseros: tortillas hechas a mano, frijoles y calabazas.

Por razones climáticas, el amaranto no se cultiva aún a gran escala en la zona, aunque durante años Manrique ha promovido su uso en talleres de cultivo y autoconsumo.

San Miguel se abastece de materia prima con un grupo de productores del Estado de México, Puebla y Jalisco, con quienes trabajan desde hace una década. “Les transferimos el germoplasma, les enseñamos a sembrar, somos copartícipes del mecanismo de riesgo y nos venden a nosotros”, explica el doctor.

Rosario, actual asistente de Manrique, es un ejemplo de la integración de la comunidad al proyecto. Estaba en el kinder cuando arrancó la producción en 1992. Entró más tarde como operaria y ascendió a supervisora de producción y de calidad.

Ella formó parte de la primera generación de “La Pequeña Tribu”, una organización creada por Manrique para involucrar a los niños en las actividades de la empresa en beneficio de la comunidad. Hoy en día, la quinta generación de la tribu sigue elaborando y vendiendo polvos para aguas de sabor (llamados Mobys) para reinvertir sus ganancias en tareas de limpieza, reforestación y talleres de capacitación sobre el amaranto.

En Huixcazdhá, las decisiones políticas se toman en una asamblea comunitaria que se celebra un domingo de cada mes y en la que se plantean y aprueban los proyectos comunes (faenas). Es a través de este mecanismo que Manrique gestionó la llegada de servicios públicos e impulsó la creación de la plaza central, el empedrado de las calles, el centro de salud, las canchas deportivas y la construcción de un centro comunitario de aprendizaje en alianza con el Tec de Monterrey campus Hidalgo, el cual convirtió recientemente en incubadora social con proyectos como la producción de huevos orgánicos y hortalizas en invernadero.

## Una utopía llamada amaranto

Escrito por rpablos

Sábado, 25 de Enero de 2014 18:30

---

San Miguel paga también una renta mensual de 10 mil pesos a la asamblea comunitaria para usar el auditorio del pueblo y prestarlo para fiestas, talleres de arte y cursos deportivos que promueven desde el centro.

No es una empresa común, como tampoco lo es su director general.

Durante 16 años, Benito Manrique durmió en un catre de un baño de vapor instalado en su consultorio, ubicado en medio de las oficinas de la empresa. Y sólo hace cinco años decidió construir una casa atrás de la fábrica.

Cada sábado viaja a Coyoacán para ver a su hija Amaranta, de 18 años, cuya mamá fue su alumna cuando fue también profesor de Ecología Humana en la UNAM.

“Hay un aspecto de credibilidad. No puedes construirte si argumentas que no tienes para nómina. Ésa es la falacia del empresario que argumenta la escasez de recursos cuando no incorpora este concepto a la vida propia”, afirma.

### Las Amarantas

En el taller de mantenimiento de la empresa, el doctor enseña con entusiasmo y orgullo su nuevo proyecto: “un mini reventador de amaranto”. Su objetivo es que esta máquina permita a cada comunidad en la que se implante, transformar la materia primaria de amaranto y sustituir así el método tradicional de reventado en comal.

“Esa parte de miniaturización de los procesos industriales es algo en lo que hemos dedicado mucho tiempo, es soberanía alimentaria. Nuestro modelo, que introduce el amaranto como nuevo recurso agrícola, es que el productor primero tiene que consumir, segundo tiene que transformar y comercializar valor agregado directamente en las pequeñas unidades de negocio (con productos como alegrías, granolas y mazapanes) y sólo al final vender los excedentes de producción a la industria”, explica.

Las máquinas funcionan con la corriente eléctrica y un tanque de gas. Su eficiencia es de 15 kg/hora. El creador de la máquina es Miguel, uno de sus empleados de confianza nacido en Huixcazhdhá y con nivel escolar de tercero de primaria, a quien contrató originalmente como albañil para levantar la fábrica.

“El que reinventa la rueda es igual de genial que el que inventó la rueda”, dice el doctor.

Cuatro “amarantas” operan ya en el contexto del Proyecto Amaranto para el Bienestar Comunitario (Proyecto ABC), una alianza con una ONG de Oaxaca (Puente a la Salud Comunitaria y Centéotl) con fondeo parcial de la Fundación Ford, en el municipio hidalgense de Huichapan y en los oaxaqueños de Etna, Tlaxiaco y Tlahuitoltepec.

Pete Noll, coordinador de Puente a la Salud, admira la disposición de Manrique para

## Una utopía llamada amaranto

Escrito por rpablos

Sábado, 25 de Enero de 2014 18:30

---

intercambiar información tecnológica valiosa sobre el amaranto a pesar de tener que competir con otras empresas. Lo describe como alguien inteligente, amigable y excéntrico.

Ivana Fertziger, asesora del Programa Desarrollo Económico de la Oficina para México y Centroamérica de la Fundación Ford, destaca a su vez el proyecto por su importante contribución al desarrollo de la producción y consumo de amaranto en México y su inserción en la agenda pública en seguridad alimentaria y nutrición.

“El espíritu emprendedor del doctor Manrique y su vocación social representa un gran ejemplo para todos los mexicanos. Ojalá pudiéramos contar con muchos más como él en la región”, sostiene.

Recientemente, el gobierno de Hidalgo aprobó la creación de cuatro “Centros Generadores de Valores” en los municipios de Huichapan, Nopala, Tecozautla y Chapantongo, lo que llevará la tecnología de Manrique a otras comunidades.

“De cierta forma nos estamos saboteando, porque lo que hemos hecho es que nuestras tecnologías de valor agregado las miniaturizamos y éstas las vamos a transferir. Pero no tiene por qué Tecozautla comprar amaranto reventado a San Miguel si pueden hacerlo ellos mismos. Esta canasta de productos que todos conocemos en torno al amaranto, en lugar de tener unidades concentradoras, lo que buscaremos es dispersarlo a nivel regional”, comenta Manrique.

Precisa que una tonelada de grano cosechado cuesta 19 mil pesos la tonelada, el grano calidad México extra (una norma que contribuyó a crear en 2009) tiene un valor de 25 mil pesos, pero ya reventado alcanza un valor de 100 mil pesos.

“Este margen de valor agregado que se quede a nivel de los proyectos sociales”, sugiere.

A nivel personal, Manrique coordina también desde 2010 el Programa Amaranto del gobierno de San Luis Potosí, cuyo gobernador, Fernando Toranzo, decidió fomentar el cultivo, con 150 hectáreas sembradas en 2013.

El doctor Amaranto no para nunca. Acaba también de constituir la Asociación Civil Utopía Huixcazdhá, para desvincular la empresa San Miguel de la labor social que realiza. Se siente el capitán de un barco del que espera dejar el timón a los liderazgos locales que ha ayudado a crecer en los últimos 28 años.

Eso sería, para él, una utopía hecha realidad.