

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

Actualmente, en México y en todo el mundo, existen muchos alimentos genéticamente modificados (GM), sobre los cuales, aun se especula acerca de los beneficios y riesgos que causan a los consumidores, agricultores, ganaderos y al ambiente en general.

En México, varias empresas muy reconocidas, productoras y procesadoras de alimentos, utilizan organismos genéticamente modificados (OMG) para cultivar o procesar frutas, verduras y granos, que después colocarán en el mercado para que sean consumidos por la población en general (Greenpeace, 2002). Sin embargo, en el país aún no existen leyes que obliguen a estas empresas a informar a los consumidores, por medio de sus etiquetas, acerca de la utilización de OMG en la producción de sus alimentos.

Muchas de estas empresas son proveedoras de alimentos para los restaurantes de Puebla y de todo México; motivo por el cual, los restaurantes actualmente, tienen una alta probabilidad de estar utilizando estos productos para la elaboración de los platillos de su menú.

Los alimentos genéticamente modificados, proporcionan beneficios importantes para los restaurantes, por ejemplo: mejoran la calidad (apariencia, textura), mejoran el valor nutricional e incrementan la vida de anaquel de los alimentos. Pero también tienen algunas desventajas ya que grupos activistas relacionados con la industria, como coaliciones de chefs muy reconocidos, se oponen al uso de estos productos en los restaurantes (Nelson y Poorani, 1997).

Pero, ¿saben los restauranteros qué son los alimentos GM?, ¿Saben que, muy probablemente, están utilizando estos alimentos en la elaboración de los platillos de su menú? Contar con este tipo de información sería muy importante para ellos, ya que pueden tener beneficios y riesgos al utilizarse esta tecnología en los alimentos que manejan para elaborar sus platillos.

Por todo lo anteriormente descrito, este estudio tratará de dar respuesta a dichos cuestionamientos.

1.1 OBJETIVO GENERAL

Investigar si los encargados de compras en restaurantes de la ciudad de Puebla saben qué son los alimentos genéticamente modificados, si están utilizando estos alimentos en la elaboración de sus platillos y si perciben alguna ventaja al utilizarlos.

1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Investigar si los encargados de compras en restaurantes saben qué son los alimentos genéticamente modificados.
2. Investigar si los encargados de compras utilizan alimentos GM en la preparación de sus platillos, y cuáles son los estos alimentos.
3. Investigar si los encargados de compras que utilizan alimentos GM, saben que los están utilizando o lo desconocen.
4. Investigar si los encargados de compras que utilizan estos alimentos, consideran que hay ventajas ya sea para ellos o para sus comensales al utilizar este tipo de alimentos.
5. Investigar si los encargados de compras prefieren utilizar alimentos orgánicos, alimentos GM, o les es indiferente.
6. Investigar si los encargados de compras consideran relevante o no, que los comensales estén informados acerca del uso de alimentos MG en la elaboración de los platillos.

1.3 JUSTIFICACIÓN

El interés en realizar este estudio surge debido a la difusión que los alimentos genéticamente modificados han tenido en los últimos años, y debido a la falta de información que existe acerca de los beneficios y riesgos que implica consumir este tipo de productos.

La falta de información es consecuencia, en gran parte, de que los productores de alimentos no informan a sus consumidores acerca de la utilización de organismos genéticamente modificados en la producción o procesamiento, pasando por alto su derecho a contar con información acerca de lo que están consumiendo.

Sin embargo, para la industria restaurantera es aún más importante contar con esta información, ya que no sólo son responsables de su propio bienestar si no también, del bienestar de todos sus comensales.

Por otra parte, es importante que los operadores de restaurantes que manejan este tipo de alimentos, los conozcan y sepan cuáles son las ventajas y desventajas que les proporcionan a ellos y a sus comensales.

1.4 ALCANCES Y LIMITACIONES

Esta investigación se realizará únicamente en restaurantes de la ciudad de Puebla que no formen parte de una franquicia. Esto es debido a que los restaurantes pertenecientes a una franquicia no tienen decisión directa sobre los alimentos que utilizan, ya que generalmente estos son determinados por la propia franquicia.

En cambio, los restaurantes independientes o de cadena tienen poder de decisión directa sobre que alimentos, naturales o procesados, y que marcas de alimentos van a utilizar en el restaurante. En otras palabras, pueden decidir si utilizan o no alimentos GM.

En segundo lugar, esta investigación se realizará tomando en cuenta sólo alimentos procesados, debido a que es más fácil y seguro investigar si son producidos por medio de modificaciones genéticas. En el caso de los alimentos naturales, sería difícil y poco confiable investigar si son cultivados o producidos utilizando modificaciones genéticas, por esta razón, no serán tomados en cuenta para realizar esta investigación.

1.8 TERMINOLOGÍA

ALIMENTO GENÉTICAMENTE MODIFICADO: Alimento de origen vegetal o animal cuya célula madre es un organismo genéticamente modificado, y por lo tanto, tiene la misma información genética.

ALIMENTO ORGÁNICO: Alimento en cuyo proceso de elaboración, el cual es controlado desde el origen de la materia prima, no se mezclan productos de tipo químico, como fertilizantes o pesticidas; y tampoco contiene modificación genética alguna en su estructura genética original.

BIOTECNOLOGÍA: Cualquier técnica que utilice organismos vivos o sustancias de estos organismos para hacer o modificar un producto, mejorar plantas o animales, o desarrollar microorganismos, para usos específicos.

GENE: Partícula minúscula de información química llamada DNA (ácido deoxyribonucleico), la cual contiene la información que determina las características físicas y psicológicas del sujeto. Estas partículas se unen en cuerdas de genes que son las moléculas enormes llamados cromosomas.

GENÉTICA: Ciencia que estudia los mecanismos y patrones de la herencia: características que son transmitidas de una generación a otra.

INGENIERÍA GENÉTICA: La manipulación de la composición genética mediante la introducción o eliminación de genes específicos a través de técnicas modernas de biología molecular y DNA recombinante.

ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO: Un organismo (animal, vegetal o microorganismo) en el cual un gen foráneo (transgen), o una secuencia de DNA foránea ha sido incorporada a su genoma durante su desarrollo inicial. En los organismos transgénicos,

en el laboratorio usando técnicas de DNA recombinantes, el DNA hereditario se incrementa por la adición de DNA de una fuente diferente al germoplasma parental.

TRANSGENESIS: Biotecnología aplicable a animales y vegetales que consiste en adicionar un gene, de origen animal o vegetal, al genoma que se desea modificar. A este gene se le denomina transgene o gene adicional.