



CAPÍTULO I

Introducción

Las primeras investigaciones acerca de la manipulación genética se hicieron a comienzo de los años ochenta, y a mediados de los noventa ya existían alimentos genéticamente modificados (GM) en el mercado (Knorr, 1987). En los últimos años el tema de los alimentos transgénicos ha ido tomando mayor importancia debido a que el hombre ha buscado diferentes y nuevos procedimientos para crear alimentos que contengan mayores propiedades nutritivas.

La biotecnología ha tenido un profundo impacto en la industria de los alimentos, con la aplicación de nuevas tecnologías se ha podido lograr el desarrollo de nuevos productos a bajos costos y nuevos métodos en el procesamiento de los alimentos (Rogers, 1989).

La finalidad de los alimentos GM es crear alimentos de mejores características (mejorando su sabor, color, tamaño, textura, con mayores nutrimentos), que sean resistentes a las plagas y cambios climatológicos. Algunas personas creen que se puede acabar con el hambre mundial ya que gracias a la biotecnología se producen en mayores cantidades los alimentos (Sarquiz, 2001).



Sin embargo, existen ciertas organizaciones como Greenpeace que no están de acuerdo con el uso de esta tecnología, ya que piensan que consumir estos organismos pueden originar alergias, que las personas pueden volverse inmunes a algunos

medicamentos y que a la larga no se tenga la posibilidad de predecir el comportamiento del genoma humano. Sin embargo aún no existen pruebas contundentes que demuestren los beneficios o riesgos sobre consumir estos alimentos.

El uso de los alimentos transgénicos ha comenzado hace pocos años y la experiencia con ellos en la preparación de alimentos es todavía muy pequeña, por lo tanto es importante que los consumidores estén informados de los nuevos avances científicos y tecnológicos que se emplean en los alimentos.

1.1 Planteamiento del problema

Durante muchos años el hombre ha estado innovando y al mismo tiempo buscando productos que satisfagan sus necesidades. La biotecnología se ha encargado de transformar los alimentos ya existentes en otros con mejores propiedades.

A pesar de que los cultivos de alimentos transgénicos están ya muy presentes en los campos y platillos, existe todavía un gran desconocimiento de lo que son y de sus repercusiones en áreas tan diversas como la agricultura, la salud, la producción y distribución de los alimentos o la protección del medio ambiente (Spendeler, 2005).

El uso de la biotecnología ha generado preocupación en la sociedad, los gobiernos e incluso en las organizaciones ambientalistas. Esta actitud es comprensible ya que la



incorporación de nuevas tecnologías en la industria de los alimentos puede traer consigo problemas y repercusiones tanto en la salud como en el ecosistema a largo plazo.

Los consumidores tienen derecho a obtener información acerca de los productos transgénicos para decidir si los aceptan o los rechazan, es por esto que diferentes organizaciones proponen el etiquetado de éstos productos.

La industria restaurantera no está exenta a estos cambios, ya que la biotecnología ha ofrecido la tecnología necesaria para producir alimentos más nutritivos y de mejor sabor, mayores rendimientos y plantas que estén protegidas de las plagas e insectos (Internacional Food Information Council [IFIC], 2002).

En la mayoría de los restaurantes los chefs juegan un papel muy importante cuando se decide qué tipo de alimentos se van a utilizar en la preparación de los platillos, por lo tanto es importante que conozcan los beneficios y riesgos de los alimentos GM.

Por todo lo anterior, la presente investigación tiene como objetivo conocer las opiniones de diferentes chefs acerca del uso de los alimentos GM en los restaurantes ya que son las personas que están directamente relacionadas con la preparación de los platillos.

1.2 Objetivo general

El objetivo general de la presente investigación es conocer la opinión de los chefs acerca del uso de los alimentos GM en los restaurantes.

1.3 Objetivos específicos

Los objetivos específicos de la presente investigación son:

- Investigar si los chefs conocen los alimentos GM.
- Investigar si los chefs utilizan alimentos GM en la elaboración de sus platillos.
- Analizar si los chefs saben que el uso de los alimentos GM causan algún daño a la salud.
- Investigar cuáles son las ventajas o desventajas que perciben los chefs del uso de alimentos GM.
- Comparar las opiniones de los chefs entrevistados.
- En listar los alimentos GM que se utilizan en los restaurantes.

1.4 Preguntas de investigación

- ¿Cuál es el nivel de conocimiento de los chefs acerca de los alimentos GM?
- ¿Cuáles son las ventajas y desventajas que perciben los chefs al utilizar alimentos transgénicos?
- ¿Cuáles son los alimentos GM que se utilizan en los restaurantes?
- ¿Cuáles son las razones por las cuales los chefs están de acuerdo o en desacuerdo al utilizar alimentos GM?



- ¿Cuáles son los daños a la salud que puede causar el consumo de los alimentos transgénicos?

1.5 Justificación y relevancia

El propósito de ésta investigación es conocer diferentes opiniones de chefs acerca del uso de los alimentos genéticamente modificados en los restaurantes.

El interés de realizar ésta investigación surge de la creciente polémica que ha tomado en los últimos años el tema de los alimentos GM. Cada vez es mayor el interés de conocer los beneficios o riesgos que tienen sobre la salud.

Se pretende que a través de éste estudio los chefs tomen conciencia de la importancia de conocer las ventajas y desventajas del uso de los alimentos transgénicos en la preparación de los platillos.

1.6 Alcances y limitaciones

La investigación se realizará únicamente con la participación de chefs de restaurantes independientes de la ciudad de Puebla, la razón es que tienen una participación más directa en cuanto a la elección de los alimentos utilizados en la preparación de platillos.