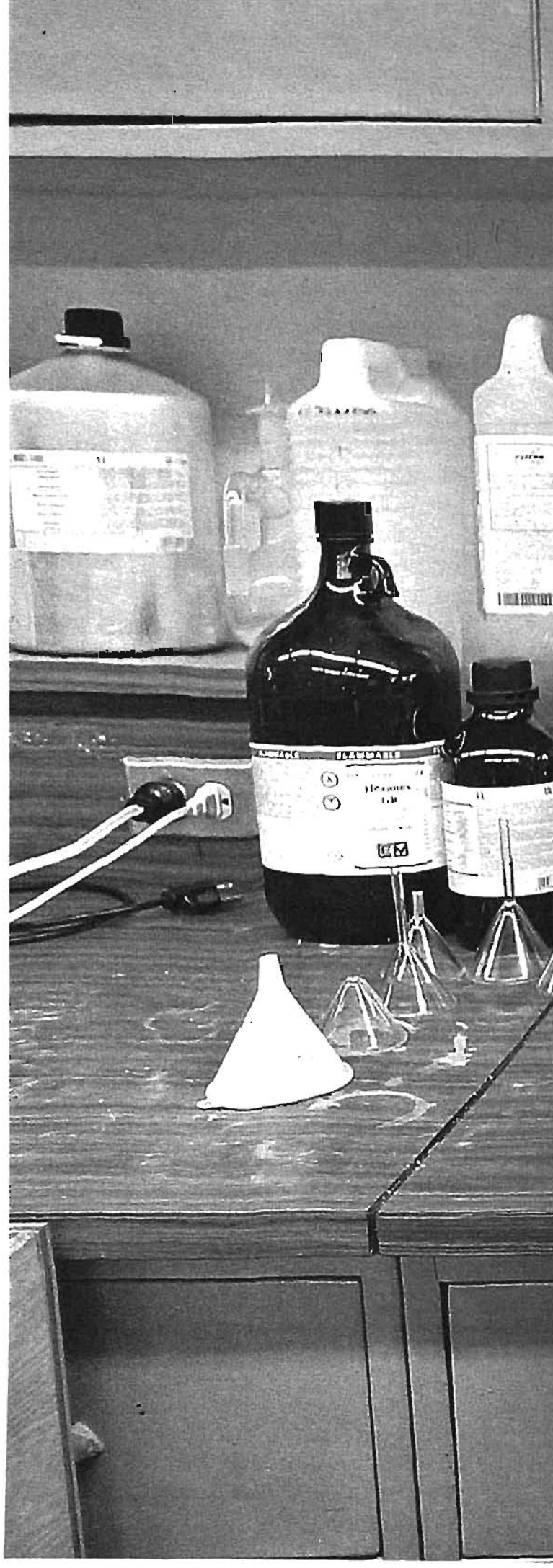
DE FRENTE

Experimentado científico

El doctor Ricardo Bressani ha dedicado más de 50 años al estudio de los alimentos; su aporte más conocido es la Incaparina.



TEXTO: INGRID ROLDÁN MARTÍNEZ, FOTOS: CARLOS SEBASTIÁN

Bonachón y buen conversador. Habla poco de sus logros —que son muchos y de categoría mundial— y prefiere centrarse en su incansable labor como investigador científico. Durante décadas trabajó en la División de Ciencias Agrícolas y de Alimentos, del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá. Hoy, comparte su actividad entre esa institución y la Universidad del Valle, donde dirige el Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

♦¿Cómo vivió su etapa de estudiante en Estados Unidos?

Fue un poquito duro. Me fui cuando tenía 17 ó 18 años, me acababa de graduar del colegio. No hablaba inglés. Yo no sabía lo que significaba discriminación, cuando llegué allá me di cuenta de que sí existía. Me costaba mucho mantenerme, me daban una beca pequeñita. Mi propósito era estudiar y me dediqué a eso. Afortunadamente Dios me ayudó y salí adelante. Después me entusiasmé y saqué una maestría.

♦¿Qué tan fuerte era la discriminación que encontró allá?

En Ohio, en el centro de Estados Unidos, la gente no conocía más que el lugar donde estaba y para muchos de ellos Guatemala no existía. Estoy hablando de 1944, hace muchos años. Había un desconocimiento total sobre Latinoamérica. Lo único que conocían era a la gente de Puerto Rico. Allí vi que tenía que vivir en un contexto en el que no éramos ciento por ciento aceptados. Eso ya no existe hoy.

♦¿Cómo manifestaban ellos su rechazo?

Uno de joven le gusta relacionarse con todos y sentía que no era aceptado dentro del sistema. Además lo mirábamos, porque si nosotros sufríamos, para la gente de raza negra era peor, a ellos los ponían aparte en los autobuses y no podían entrar a ciertos restaurantes. Eso terminó unos años más tarde, ha cambiado radicalmente para bien de ese país. No es justo una situación de esta naturaleza.

♦¿Cuánto le molestaba esa situación?

Me hizo reflexionar. La reacción que uno tiene es como cuando lee que el Banco de Comercio lo cerraron y montón de gente que tenía allí su platita está reclamando; unos tipos se aprovecharon. Hay una reacción de cólera interna, no es justo que hagan una cosa así, ni allá ni aquí. Naturalmente, cuando uno es joven piensa diferente. Lo más importante de todo es que mis profesores allá siempre me apreciaron mucho y eso me ayudó a seguir adelante, porque conseguí becas, pude estudiar y seguir hasta sacar mi doctorado en 1956, después de 14 años.

♦Como profesional, ¿que panorama vislumbraba en Guatemala?

Vine una vez a buscar empleo y no encontré. Me mandaron de Estados Unidos para desarrollar una industria aquí, recabé datos. Las personas que me mandaron hicieron un análisis de la información que llevé y decidieron no invertir en el país.

♦¿Por qué?

Creo que estaba Jacobo Árbenz en el gobierno, había muchos rumores de un gobierno comunista; las leyes laborales no estaban muy claras. Esta gente quería producir café soluble y optó por no hacerlo. Tal vez fue un error. Cuando vine al Incap la verdad es que no me gustó, porque yo estaba acostumbrado a un sistema de libertad y aquí como que querían mantenerlo a uno dentro de una línea. Hice valer mis puntos y el director me abrió las puertas, me dio libertad para hacer investigaciones. Empecé a trabajar duro, le dediqué muchas horas de mi vida. Tenía la dirección de Ciencias Agrícolas y Alimentos, que por muchos años fue posiblemente, sin quitarle el mérito a otras que también eran muy buenas, lo más activo dentro de la institución. Doce profesionales trabajábamos como un equipo, nos llevábamos muy bien. Nuestra vida era investigar.

♦¿Se sentía privilegiado?

Definitivamente, porque gozábamos lo que estábamos haciendo, no mirábamos las horas de trabajo. Mirábamos qué podíamos hacer por Guatemala. Yo creo que hicimos bastante.

♦¿Por qué se centró en el campo de la nutrición?

Regresé a Guatemala de la Universidad de Iowa en 1949. Vine a dar una vuelta. El director del Instituto me invitó. Me quedé un tiempecito viendo cómo era, qué había. Me empecé a dar cuenta de que existía un problema que nunca había percibido cuando era más joven y estudiaba en el Colegio de Infantes. Un gran

porcentaje de la población guatemalteca, sobre todo los niños, padecía de mala nutrición proteico calórica. Me llevaron al San Juan de Dios a ver niños mal nutridos. Fue terrible ver a una nena pequeñita que le habían dado bebidas carbonatadas en lugar de leche, para mantenerla porque eso era lo único que aceptaba. Pensé que tal vez era un problema de la calidad de dieta que la población estaba consumiendo. Me fui poco después a seguir mis estudios y regresé de nuevo en 1956. En esa época ya conseguía dinero para hacer investigación. Me dediqué mucho a trabajar en los alimentos básicos: maíz y frijol, y sus procesos para convertirlos en alimento para consumo humano. En esa época el director me comisionó para que desarrollara alimentos ricos en proteína y de allí salió la Incaparina, en 1960. Mantenía, y todavía mantengo, la investigación en los alimentos básicos. De allí me metí a trabajar en la nixtamalización del maíz, la conversión de maíz a tortilla. Me fascinó como un proceso que no sé cómo lo llegaron a establecer los mayas y los aztecas. Salieron respuestas muy interesantes, como el aporte tan importante de calcio de la tortilla a la dieta de los mexicanos y los guatemaltecos. En la cocción se usa cal; se convierte en calcio que sirve para desarrollar los huesos. Por los años 60 estábamos con el deseo de instituir una industria para producir harina nixtamal.

♦¿De sus investigaciones surgieron productos como Maseca?

No. Maseca, en Monterrey, obviamente conocía nuestros resultados y nos invitaron para ir a trabajar allá en cosas de interés mutuo. Ellos estaban mucho más adelantados que nosotros en lo que era la industrialización.

♦¿Es la Incaparina el proyecto más importante que ha dirigido?

Sí y no. Para mí tan importante fue lo que hicimos con la nixtamalización de maíz o los estudios en los frijoles. Todo mundo se olvida del frijol, pero es lo que ha sostenido al pueblo de Guatemala, es la proteína vegetal de la mayor parte de la población mundial. Trabajamos mucho en eso y todavía hoy continuo en la Universidad del Valle. Tengo dos o tres proyectos pequeñitos. También estoy estudiando la nixtamalización del maíz con ceniza, era lo que la gente usaba al principio. Fue lo primero que usaron para preparar el maíz y luego eventualmente pasaron a la cal. La ceniza es una mezcla de minerales que se transfieren al maíz y la gente lo come. Está muy cargada con hierro y zinc, que son minerales deficientes en la dieta. Lo que estamos viendo es cuánto se transfiere y con qué frecuencia.

♦Cuando no está en sus investigaciones científicas, ¿qué hace?

Tengo 80 años, estoy operado de la ▸

rodilla. Me gustaba mucho hacer deporte, ya no lo hago. Vivimos solos con mi señora, a veces llegan los patojos. Tenemos siete hijos, todos están casados, son veintitantos nietos. Hace unos días, para el cumpleaños de mi señora, llegaron todos, excepto el que está en Estados Unidos. Los fines de semana me voy a la Costa a verlos. Uno vive en Patulul, otro en Santa Lucía, uno más en Retalhuleu, otro en El Salvador y dos aquí en la ciudad. Tengo un terrenito por allá, me gusta montar a caballo y sembrar árboles. Me traje unas semillas que recogí en España el año pasado y todavía tengo la plantita.

♦¿Cuál es la satisfacción más grande que ha tenido?

Que mi familia ha sido siempre saludable. Miro a otras que han tenido pérdidas y me entristece mucho. También la satisfacción de saber que lo que estoy haciendo me gusta, porque de lo contrario ya me hubiera ido. La paso bien haciendo investigación, ayudando gente. Hace unos días estuve con algunos estudiantes de la universidad y vamos a hacer unas tesis bien bonitas en el curso de este año. Uno siente una gran satisfacción de poder proyectarse a través de las cosas que hace o a través de personas, de jóvenes que quieren hacer algo.

♦¿Ante qué es más sensible?

Soy muy parco, pero hay cosas que sí me afectan. El dolor de otra gente lo siento mucho. La población del campo no está sana, me siento culpable, es una obligación de nuestro país velar porque esto no siga ocurriendo. Cómo hacerlo es la gran pregunta. Me enojo y se me humedecen los ojos. Antes tal vez no, pero últimamente me he dado cuenta que esas cosas me molestan.

♦¿Qué ha hecho tan indiferente al guatemalteco?

No sé. Fíjese que yo viene en 1946 y había mal nutrición. Son más de 50 años los que pasaron desde entonces y los periódicos siguen publicando que este país es líder mundial en mal nutridos, ¿qué pasó?, ¿qué hicimos en 60 años?, ¿por qué seguimos siendo así? Yo creo que es porque hay muy poca sensibilidad por parte de la población guatemalteca, y de los gobiernos, de volcarse hacia un problema serio que no es de simple solución, es muy complejo y por eso necesita mucho más esfuerzo. Esas son las cosas que me molestan, porque uno se siente frustrado. Dimos la respuesta, la solución, cómo implementarla a nivel nacional es la pregunta.

♦¿Con qué Guatemala sueña usted?

¿No se llama el "país de la eterna primavera"? Podría serlo.

"Me dediqué mucho a trabajar en los alimentos básicos: maíz y frijol, y sus procesos para convertirlos en alimento para consumo humano".

Dentro de la ciencia

> **El doctor** Ricardo Bressani Castignoli nació en la ciudad de Guatemala el 28 de septiembre de 1926.

> **Obtuvo** la licenciatura en Química en la universidad de Dayton, Ohio, en 1948, con una beca del Colegio de Infantes de Guatemala.

> **Estudió** una maestría en la Universidad Estatal de Iowa, en 1951, y el doctorado en Bioquímica, en la Universidad de Purdue, Indiana.

> **En 1956** se integró al Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, INCAP, donde laboró hasta 1993.

> **Ha sido** catedrático universitario y miembro de asociaciones científicas de varios países.

> **Entre** los múltiples reconocimientos que ha recibido se encuentran el Premio Mundial de la Ciencia Albert Einstein, otorgado en 1984 por el Centro Cultural Mundial; reconocimiento del Gobierno de Estados Unidos por su contribución a la ciencia mundial de alimentos, en 1989.

> **Orden** del Quetzal, Gobierno de Guatemala, 1999.

> **Premio México** en Ciencia y Tecnología 2001, Gobierno de México y Premio Internacional *Danone* para la Nutrición 2003.

> **Sus datos** biográficos aparecieron en el *International Who's Who, Europa Publications, Ltd, 2002*