

Riesgo, desigualdad y sabor. Herramientas sociológicas para explicar el “efecto dorito”*-**

Risk, inequality, and taste. Sociological tools to explain the “Dorito effect.”

Risco, desigualdade e sabor. Ferramentas sociológicas para explicar o “efeito Doritos”

Luis Ernesto Blacha***

RESUMEN

El objetivo de este trabajo sociológico es realizar un análisis crítico de las nuevas desigualdades que promueven las cadenas agroalimentarias en el siglo XXI. A partir de la noción de riesgo acuñada por Ulrich Beck se propone caracterizar la influencia de las relaciones de poder en la composición de la dieta. Con la consolidación de las políticas neoliberales a finales del siglo XX, las desigualdades trascienden el componente de clase y pueden abordarse desde los cambios en el cuerpo de los comensales. La distinta capacidad para acceder a nutrientes convierte al exceso de peso y la baja talla en factores de diferenciación social. El ham-

Palabras clave:
desigualdad,
malnutrición,
poder, riesgo,
sabor.

* El Dorito es un alimento industrializado de la categoría snack que se caracteriza por el alto procesamiento de sus componentes, principalmente maíz, sal y saborizantes. Es comercializado en todo el mundo por PepsiCo y sus subsidiarias locales como Sabritas en México o Lays, en Argentina.

** Financiado por el Proyecto “El poder de la dieta: una respuesta sociológica a las desigualdades nutricionales. El caso de la Súper Sopa en un contexto obesogénico” (Universidad Nacional de Quilmes). También se contó con fondos del programa “Estudios Sociales en Ciencia, Tecnología, Innovación y Desarrollo” (Universidad Nacional de Quilmes).

*** Argentino. Doctor en Ciencias Sociales (Facultad de Ciencias Sociales, FSOC, Universidad de Buenos Aires, UBA), Magíster en Ciencias Políticas (Instituto de Altos Estudios Sociales, IDAES-Universidad Nacional de San Martín, UNSAM), Licenciado en Sociología (Facultad de Ciencias Sociales, FSOC, Universidad de Buenos Aires, UBA). Investigador adjunto del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas de Argentina, Conicet. Docente-investigador del Instituto de Estudios sobre la Ciencia y la Tecnología, IESCT-Universidad Nacional de Quilmes, Bernal, Argentina. E-mail: luisblacha@gmail.com

bre sigue presente, pero cambia de formas cuando los alimentos ultraprocesados permiten acceder a muchas calorías, pero con baja calidad nutricional. El riesgo va a promover rasgos igualitarios, así como diferenciadores, porque sus consecuencias no se distribuyen de forma equitativa. La consolidación de un paladar específico, derivado del tipo de alimentos al que se puede acceder, convierte al gusto en parte fundamental del orden social.

ABSTRACT

This sociological work aims to analyze the new inequalities promoted by 21st-century agrifood chains critically. The notion of risk, coined by Ulrich Beck, aims to characterize power relations' influence on diet structure. With the consolidation of late 20th-century neoliberal policies, inequalities transcend the class component and reflect on the body changes of those who consume. The different capacity to access nutrients turns excess weight and low height into factors of social differentiation. Hunger is still present, but changes form when ultra-processed foods allow access to many calories but with low nutritional quality. The risk will promote egalitarian features and differentiating ones because its consequences are not distributed equally. The consolidation of a specific palate, derived from the type of food that can be accessed, makes taste a fundamental part of the social order.

Keywords:
inequality,
malnutrition,
power, risk, taste.

RESUMO

O objetivo deste trabalho sociológico é realizar uma análise crítica das novas desigualdades promovidas pelas cadeias agroalimentares no século XXI. Com base na noção de risco estabelecida por Ulrich Beck, propõe-se caracterizar a influência das relações de poder na composição da dieta. Com a consolidação das políticas neoliberais no final do século XX, as desigualdades transcendem o componente de classe e podem ser tratadas a partir das mudanças no corpo dos comensais. A diferente capacidade de acesso aos nutrientes transforma o excesso de peso e a baixa estatura em fatores de diferenciação social. A fome ainda está presente, mas muda de forma quando alimentos ultraprocesados permitem o acesso a muitas calorías, mas com baixa qualidade nutricional. O risco promoverá características igualitárias, bem como diferenciais, pois suas consequências não se distribuem de forma equitativa. A consolidação de um paladar específico, derivado do tipo de alimentos ao qual se tem acesso, torna o paladar em parte fundamental da ordem social.

Palavras-chave:
desigualdade, má
nutrição, poder,
risco, sabor.

Introducción

Este análisis sociológico tiene por objeto analizar las nuevas desigualdades sociales que promueven las cadenas agroalimentarias desde finales del siglo XX, a partir del impacto que generan las relaciones de poder en la composición de la dieta. Se trata de un proceso que se inicia en los usos del territorio, se incorpora a la mesa del comensal y transforma su cuerpo. El riesgo es una de sus principales características, porque sus consecuencias no se distribuyen de forma equitativa, generando nuevas asimetrías sociales que potencian las preexistentes.

Sin pretender insertarse en el debate entre riesgo y clase social, este trabajo se propone abordar el vínculo establecido entre el monocultivo y la malnutrición por exceso (Curran, 2016). El punto de partida es la noción acuñada por Beck, en sus distintas reinterpretaciones y definiciones realizadas por el autor durante casi 20 años y que tienen en común el reconocimiento de una mayor incidencia de la incertidumbre en las prácticas sociales (Pascale, 2016). De esta forma, el riesgo es una herramienta fundamental para analizar, desde la sociología de los alimentos, cómo se produce la transición de los patrones alimentarios durante el siglo XXI.

Con la consolidación de las políticas neoliberales a finales del siglo XX, las desigualdades trascienden el componente de clase, pudiendo abordarse también desde las transformaciones en los cuerpos de los comensales, porque los alimentos se convierten en una de las herramientas de intervención más importantes: el acceso desigual a nutrientes lleva a que el exceso de peso y la baja talla se conviertan en factores de diferenciación social. El siglo XXI aceleró la consolidación de nuevas formas de desigualdad en América Latina y aunque si bien la desnutrición no desapareció, la malnutrición por exceso se ha convertido en el principal problema social relacionado con los alimentos (NCD-RisC, 2017). En términos absolutos, desde 2006 hay en el mundo más individuos con exceso de peso y obesos, que desnutridos (Wilson, 2019). Para 2019 esta tendencia reconoció 2,28 mil millones de niños y adultos que tienen sobrepeso y 150 millones de niños que tienen su altura acortada según los parámetros antropométricos internacionales (Popkin Corvalán y Grummer-Strawn, 2019).

La malnutrición —que comprende las distintas formas de hambre, pero también el exceso—, refleja la desigualdad social que sigue presente, aunque solo cambian sus formas, en tanto que las relaciones de poder parecieran fundamentar estas nuevas encarnaciones que adquiere el hambre y que incluyen el sobrepeso. En efecto, con la dieta industrializada se facilita el acceso a calorías, pero se degrada la calidad nutricional. La aparición de los llamados “gordos del hambre” muestra la pérdida del carácter social de los alimentos, porque se rompe el vínculo entre sabor y nutrición, inherente a la naturaleza humana (Aguirre, 2010). El resultado es un universo de comensales aislados que no consiguen trascender las limitadas alternativas que presenta la industria agroalimentaria, donde los alimentos más económicos son los más calóricos. Se trata de una oferta reducida a lo que ofrece la industria y que minimiza las expectativas de aquello que es considerado como sabroso. Además, los comensales —con los avatares de la vida moderna— cuentan cada vez con menos habilidades para transformar los alimentos, dificultando la posibilidad de que surjan alternativas accesibles para modificar la coyuntura alimentaria.

De igual modo, hay una transición en las cadenas agroalimentarias del siglo XXI que borran los lazos sociales preexistentes con los alimentos (Aguirre, 2004). Con ello, se genera un distanciamiento entre productores y consumidores que abarca tanto el espacio geográfico, como los elementos culturales que permiten establecer lazos entre ambos actores, de modo que los alimentos parecieran perder su función social tanto en el contexto de su producción como en el de consumo. En líneas generales, existe una simplificación de los ecosistemas para incrementar la productividad, cuyo resultado es la degradación nutricional de los elementos obtenidos. El riesgo debe ser entendido como un “peculiar estado intermedio entre la seguridad y la destrucción, en el que la percepción de los riesgos nos amenaza, determina el pensamiento y la acción” (Beck, 2002, p. 214). Se trata, pues, de un concepto que permite explicar estos cambios y deriva en la promoción de rasgos igualitarios y diferenciadores (Rasborg, 2018). Todos los individuos están expuestos al riesgo, pero no de la misma manera, por lo que se trata de una herramienta analítica que se distingue de la catástrofe, porque en el riesgo es posible implementar estrategias reflexivas que permiten prevenir, anticiparse y cambiar la coyuntura perjudicial (Curran, 2016).

El carácter social del riesgo también está presente en todos los componentes de las cadenas agroalimentarias. En este sentido, el riesgo es propio de una sociedad industrial, ya que “difieren de los desastres naturales preindustriales, por su origen en el proceso de toma decisiones” (Beck, 2002, p. 78). El riesgo se inicia con la construcción social del ambiente y se extiende hasta la desigualdad en el acceso a nutrientes en las mesas de los distintos comensales, de modo que la capacidad de prever y adaptarse al riesgo depende de la internalización de normas sociales y de las herramientas que dispone el actor para interpretar su contexto.

Como herramienta analítica, el riesgo permite analizar tanto las cuestiones de escala global como el vínculo de la producción de alimentos con el cambio climático, así como la conformación de un paladar singular a partir del gusto por los alimentos ultraprocesados. El gusto del comensal se convierte en parte del fundamento del orden social, pero adquiere implicancias mayores a las teorizadas por Pierre Bourdieu (2012), como parte del criterio y bases del gusto. El paladar se expresa en el recorrido realizado como comensales, pero también apela a una experiencia sensorial que excede lo propuesto por el sociólogo francés. En este sentido, merece destacarse la influencia de características biológicas como la predilección por sabores dulces o el rechazo de lo ácido. Este último permite, en el ámbito natural, identificar por ejemplo la presencia de sustancias venenosas.

El riesgo es una herramienta analítica central de la sociología de Beck que permite vincular sus distintas etapas, incluyendo el cosmopolitismo y la metamorfosis social (Lash, 2018). También merece destacarse la profunda influencia que ha tenido entre los tomadores de decisiones en diversas áreas (Bergkamp, 2016). Sus múltiples facetas van desde el cambio climático a la mayor incidencia del sobrepeso y la obesidad entre las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT). Es precisamente esta última esfera —que incluye tanto los cambios en el gusto como en el cuerpo de consumidor—, la que será abordada en este trabajo, dejando la cuestión ambiental para futuros estudios.

Al respecto, con el riesgo la composición de la dieta adquiere un carácter que iguala mientras distingue y el alcance de sus consecuen-

cias permiten vincular la producción con el consumo de alimentos. Es así como la consolidación de un paladar se incorpora a este estudio porque refiere al conjunto de prácticas sociales, históricas, culturales y económicas que configuran la experiencia sensorial del sabor (flavor). Es posible identificar en la dieta una fuerte influencia cultural en tanto “la comida no es buena o mala en términos absolutos: alguien nos ha enseñado a reconocerla como tal” (Montanari, 2006, p. 55), de modo que la industria agroalimentaria apelará a distintos elementos, como las grasas y los azúcares, para captar el gusto del comensal y transformar su paladar. Un conjunto de herramientas conocidas como “efecto dorito” induce a que el sabor cobre supremacía por sobre la nutrición. Como se aprecia, no es solo una cuestión donde prime lo sensorial, sino que señala un conjunto de prácticas que se esquematizan en el paladar como una manera de borrar los vínculos sociales entre los elementos que conforman la dieta.

La sociología de los alimentos permite insertar estos elementos culturales y avances técnicos en el entramado extendido de las relaciones de poder que moldean el paladar del comensal. El gusto debe cultivarse, incorporando en consecuencia “aspectos opresivos, no solo desde el punto de vista de los desposeídos, sino también desde la perspectiva del elemento ascético que es una parte intrínseca de la condición humana” (Goody, 1995, p. 276). En este sentido, el riesgo subraya el carácter de las relaciones de poder como constrictivo y, al mismo tiempo, habilitante cuando su faceta democratizadora incrementa las desigualdades preexistentes. En consonancia con esta cuestión, merecen destacarse las transformaciones de finales del siglo XX que sufren las cadenas agroalimentarias cuando el excesivo procesamiento de unas pocas materias primas —obtenidas a partir del monocultivo—, consolidan una falsa sensación de abundancia en las góndolas de los supermercados. Esta situación se observa tanto en países del norte global como en los del sur, por lo que se evitan referencias a casos puntuales de carácter nacional o regional para focalizarse en las lógicas que guían este proceso y que también promueven profundas asimetrías al interior de las fronteras nacionales. El objetivo es destacar la continuidad que muestran ciertas prácticas que guían la producción industrial de hortalizas en México, de plátanos en Ecuador, de aceite de palma en África o de soja en Brasil y Argentina, por nombrar algunos ejemplos.

Este enfoque es parte de la concepción del riesgo como herramienta analítica propuesto por Ulrich Beck (2002) en “función de un orden nuevo: no nacional, sino global” (p. 5).

La industria alimentaria presenta una variedad muy acotada porque se fundamenta en unos pocos cultivos industrializados con alta productividad, los que terminan por reducir el carácter omnívoro de la dieta. Se multiplican entonces las calorías disponibles, pero este aspecto cuantitativo (energético) no puede trasladarse a la calidad (nutricional) (Lindeberg, 2010, p. 34). Así, no es la capacidad para producir alimentos lo que se encuentra en riesgo, sino la seguridad y soberanía alimentarias al distanciarse productores y consumidores. A lo largo de toda la cadena alimentaria, solo 500 compañías comercializadoras distribuyen el 70% de los alimentos que consumen 7.000 millones de seres humanos (OXFAM, 2014). Tal asimetría limita el alcance de los comensales para generar cambios de importancia en las agroindustrias “votando con el tenedor”, porque la oferta de alimentos es muy constrictiva y el gusto refleja tanto la internalización de normas sociales como la naturalización de las asimetrías en los vínculos con los alimentos. Para simplificar la reconstrucción de un proceso que involucra a diversos actores, el análisis del vínculo social con los alimentos comienza por explicar las transformaciones productivas concernientes a los usos del territorio, los que limitan la oferta porque tienden al monocultivo para luego focalizarse en la dieta y los cambios en el cuerpo de los comensales.

Los territorios del riesgo

La apropiación social del espacio es el punto de partida para un análisis sociológico de la dieta, ya que conforma la oferta de alimentos al determinar cuáles serán cosechados y bajo qué prácticas. Por ejemplo, de las 300.000 plantas comestibles que existen actualmente en todo el mundo se cultivan solo 150 especies. El maíz, el arroz y el trigo explican más de la mitad de las calorías que consumen los seres humanos (Reed, 2019). Es posible afirmar que la agricultura “reorganiza el mundo, tanto en sus aspectos físicos como culturales, transformando el paisaje y la geografía” (Belasco, 2008, p. 12), por ello no se trata solo de una simplificación de los ecosistemas en agroecosistemas para incrementar la productividad por hectárea (Reboratti, 2000), sino que esto

también va a transformar las especies involucradas en la producción de alimentos, tal como sucede con las semillas híbridas que permiten mayor cantidad de cultivos en menor espacio, de modo que las nuevas variedades pueden crecer más cerca unas de otras, porque tienen

tallos más gruesos y sistemas de raíces más fuertes, la mejor manera de mantenerse erguidos entre la muchedumbre y soportar la recolección mecánica... para el maíz sería el equivalente a la vida en la ciudad, al crecer entre las multitudes sin sucumbir al estrés urbano. (Pollan, 2016, pp. 90-91)

Las lógicas industrialistas se expanden al mundo rural a partir de esta reorganización del espacio que atenta contra las prácticas culturales precedentes, los ecosistemas y el vínculo que establece el hombre con la naturaleza. El predominio de ciertos usos del territorio — como el monocultivo— en detrimento de otros como la policultura/policultivos o la alternancia entre ciclos agrícolas y ganaderos tiene un impacto directo en la oferta de alimentos en su cantidad, variedad y calidad. Desde las últimas décadas del siglo XX se conforma un entorno alimentario caracterizado “por una elevada oferta y accesibilidad de alimentos de alta densidad energética y baja calidad nutricional con gran contenido de sal, grasas y/o azúcares” (Ministerio de Salud de la Nación, Argentina, 2018, p. 9). La falta de variedad en los cultivos, seleccionados por su elevando rendimiento por hectárea, genera insumos para una industria alimentaria que los procesa de forma excesiva para captar el gusto de consumidor. El resultado de ello es un incremento de la malnutrición por exceso sobre la desnutrición (o malnutrición por carencia), que como se expuso explica la mayor importancia del sobrepeso y la obesidad en las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) asociados al mayor consumo de calorías.

Por otra parte, todavía sigue siendo mayor el número de individuos fallecidos por causas vinculadas con el hambre más que con la obesidad: de los 56 millones de seres humanos que fallecen en el mundo, alrededor de 9 millones de muertes están relacionadas con el hambre, mientras que 5 millones se refieren a la obesidad. Entre los primeros hay casi 6 millones de menores de 5 años, mientras que entre los segundos —los obesos—, casi la mitad ronda los 70 años o menos (Pérez Iglesias, 2020). Se trata de una tendencia donde el hambre se mantiene

estable, incluso por momentos se reduce, mientras se incrementa el consumo excesivo de calorías.

Entre las herramientas que fomentan la industrialización del mundo rural se encuentran los fertilizantes químicos, en especial aquellos derivados del nitrógeno, los que permiten “un incremento en la cantidad de granos obtenidos [pero] que fuerzan a la planta a priorizar el desarrollo de proteínas y biomasa a expensas de metabolismos secundarios, muchos de los cuales están involucrados en la producción de nutrientes” (Lindeberg, 2010, p. 34). La mayor utilización de estos fertilizantes en la agricultura industrializada permite explicar las carencias de ácido fólico en la dieta occidental, a pesar del incremento en la cantidad de calorías ingeridas. También elevan el consumo de combustibles fósiles, ya que fijar nitrógeno en los fertilizantes a partir del proceso Haber-Bosch demanda gran cantidad de calor (Pollan, 2016). Como se aprecia, los saltos cuantitativos de la producción agropecuaria no tienen su correlato en los aspectos cualitativos, porque se degrada la calidad nutricional en los alimentos obtenidos a partir de estas prácticas productivas cercanas al modelo del agronegocio.

Otra arista del problema es que la agricultura industrializada incrementa la cantidad de alimentos que pueden obtenerse por hectárea cultivada, por lo cual también será responsable de dos tercios de la deforestación de América del Sur, como resultado del monocultivo de soja y de la ganadería intensiva o feedlot (Kissinger, Herold y Desy, 2012). Por su parte, la ganadería es responsable —tanto por la cría de animales como por el forraje necesario en su alimentación—, del 74% de las emisiones contaminantes que produce el agronegocio (Springmann et al., 2018). La cuestión ambiental abarca entonces “problemas sociales, problemas del ser humano, de su historia, de sus condiciones de vida, de su referencia al mundo y a la realidad, de su ordenamiento económico, cultural y político” (Beck, 1998, p. 90). Lamentablemente sus consecuencias, en especial las negativas, no se distribuyen de forma equitativa entre las personas, ya que “la primera ley de los riesgos medioambientales es que la contaminación sigue al pobre” (Beck, 2002, p. 8). Así, su impacto trasciende el mundo rural, porque va a promover la degradación nutricional de la dieta en el contexto urbano, afectando especialmente a los sectores populares.

Se consolida con estos antecedentes un vínculo entre la baja de ingresos y, por ejemplo, el incremento del consumo de bebidas azucaradas y carbohidratos simples que están presentes en los alimentos comerciales más económicos que explican, en parte, su elevada densidad calórica. El excesivo procesamiento de unos pocos cultivos industrializados promueve estas prácticas en el consumo de calorías, donde hay que seducir al comensal de forma rápida y continua (Holt-Giménez, 2017). Se trata de prácticas que ponen en riesgo la seguridad alimentaria cuando las calorías producidas en la agricultura son utilizadas como forraje o para generar biocombustibles, antes que para alimentar seres humanos (Rieff, 2016). De igual modo, también se atenta contra la identidad y la sustentabilidad afectando la soberanía alimentaria como una cuestión que va más allá de soluciones técnicas como las que propone el agronegocio. Ambos principios son cuestionados por este último, que debe ser entendido como “una serie de operaciones que se inician en la investigación y desarrollo, atraviesan el agro, la industria, el comercio y demás servicios anexos para atender las demandas de los consumidores” (Vilella y Senesi, 2009, pp. VII-VIII).

Así mismo, la reducción de la biodiversidad y la mayor estandarización de los procesos implementados también generan la homogeneización de los alimentos obtenidos. Ello, porque los vegetales adquirirán mayor porcentaje de agua como resultado del riego intensivo, en tanto que las carnes de feedlot tendrán una mayor cantidad de grasas saturadas y omega 6 derivadas de la alimentación del ganado basada en granos (Lusting, 2017). Al respecto, la agricultura industrial ha destruido un 75% de la agrobiodiversidad global, utiliza 80% del agua dulce del planeta y produce 20% de las emisiones mundiales de gases con efecto invernadero. A nivel energético también es deficitario, porque se necesitan 10 calorías para producir solo una caloría de alimento (Bello, 2009). Además, millones de campesinos han perdido sus medios de subsistencia y han debido migrar en busca de trabajo, porque sus tierras han pasado a estar ocupadas por el monocultivo. El agronegocio lleva a una retroalimentación donde los crecientes excedentes de la agricultura se utilizan como forraje para la ganadería, limitando a espacios específicos a una gran cantidad de animales en los mínimos contextos posibles para su cría y engorde (Blacha, 2019). Esto ha lleva-

do al punto de que, “a nivel mundial el 36% de las calorías que se obtienen de las cosechas se utilizan para alimentar animales” (Wicks, 2017, p. 157). Las ventajas parecieran quedar en manos de quienes pueden pagarlas, mientras que esta destrucción creativa muestra sus impactos negativos con todos sus avances (Curran, 2016, p. 4), por lo que una de las características de las sociedades de la modernidad radicalizada actual pasa a ser “la producción y distribución de ‘males’ (riesgos)” (Rasborg, 2018, p. 3)

Como se ha expresado, los cambios ambientales tienen su correlato en el cuerpo del comensal y el riesgo está presente en ambos. Las transformaciones corporales se relacionan con los usos del suelo que impone la Revolución Verde de mediados del siglo XX, porque implementan adelantos técnicos que generan más calorías disponibles —en especial bajo la forma de grasas y azúcares— mientras se reducen las fibras. Esos alimentos de baja calidad nutricional son diseñados para contar con alta palatabilidad y así conquistar al mayor número de comensales posible: es parte del denominado “efecto dorito”, donde sabor y nutrición parecieran recorrer caminos opuestos. Para satisfacer estas demandas se consolida una racionalidad propia de la agricultura industrializada, la que se extiende a la producción pecuaria y provoca un distanciamiento entre productores y consumidores. Así mismo, la industrialización del mundo rural va a depender cada vez más de los combustibles fósiles, ya que se trata de un insumo indispensable para la mecanización, pero también está en la base de los fertilizantes químicos. Lo que sostiene a estas prácticas es que en una selección exhaustiva de los elementos de los ecosistemas, unos pueden ocupar todo el espacio y otros deben ser erradicados, porque pasan a ser malezas o plagas (Leff, 2001).

El resultado de esta tecnificación del mundo rural que permite el avance del agronegocio es una creciente estandarización de la producción que lleva a un vacío cultural de los alimentos obtenidos al quedar aislados de su coyuntura y de sus funciones sociales (Aguirre, 2010). Lo anterior representa una cuestión indispensable para producir alimentos baratos, pues permite ahorrar mano de obra y sustituir los componentes más costosos de la dieta por otros parecidos, pero más económicos. Las grandes empresas transnacionales que comercializan alimentos adquieren así una capacidad de decisión inusitada, al poder

influir en todas las etapas del proceso productivo y terminan conformando un comensal acorde con la oferta disponible. Incluso las regulaciones estatales van a estar permeadas por esta importante capacidad de decisión que tienen las grandes empresas transnacionales. Una vez más las leyes del mercado se imponen a las decisiones del Estado donde el objetivo en este caso es un mayor consumo de alimentos, desde una lógica donde se intenta “fomentar comer excesivamente” (Nestlé, 2017, p. 11). Se consolida así un sistema agroalimentario, entendido como el “conjunto de actividades que desarrolla una sociedad para resolver sus necesidades básicas de alimentación” (CEPAL, FAO & IICA, 2019).

Desde esta perspectiva, la industrialización de la agricultura permite una dieta occidental sobre la base de cuatro pilares: “1) conservación; 2) mecanización; 3) venta minorista (y mayorista); 4) transporte” (Goody, 1995, p. 200). El resultado es que “nunca en la historia, el hombre promedio, ha gastado un porcentaje tan bajo de su ingreso en comida” (Wilson, 2019, p. 18). Sin embargo, si la perspectiva no se focaliza en las calorías ingeridas sino en su calidad, es decir, en los nutrientes que contienen, es posible trascender la escala individual que proponen las actuales cadenas agroalimentarias y reconstruir el vínculo social con los alimentos. No obstante, el cambio debe apelar tanto al comensal como al productor, como un proceso continuo donde los usos del territorio son interdependientes del gusto del comensal. La sociología de los alimentos es indispensable para reconocer estas asimetrías, pues aborda la influencia de las relaciones de poder a lo largo de toda la cadena agroalimentaria, proceso que abarca desde el campo al plato y que debe volver a reunir nutrición y sabor para promover la inclusión social en el siglo XXI. Con este objetivo hay que reconocer las tensiones inherentes a estos procesos donde la democratización en el acceso lleva a incrementar las desigualdades preexistentes.

En efecto, la asimetría de las cadenas agroalimentarias permite que mientras unos actores ven reducidos sus ingresos, otros los incrementan de forma exponencial, por ejemplo, como los distribuidores y comercializadores tienen mayor incidencia en la oferta de alimentos, sus ganancias adquieren prioridad por sobre las necesidades de productores y consumidores. Se trata pues de una coyuntura donde el

vínculo con los alimentos se presenta como no problemático, ya que las tensiones entre los distintos intereses en pugna quedan ocultas al comensal, cuyo paladar está configurado para consumir los alimentos estandarizados que ofrecen las cadenas agroindustriales. En el paladar del consumidor se consolida una falsa sensación de igualdad porque se apela a él como individuo, no como parte de un colectivo. Además, este comensal aislado comienza a perder las capacidades que le permitían transformar los alimentos a su gusto, de modo que la industria alimentaria pasa a ser la encargada de la preparación (Albala, 2019). La receta de la industria alimentaria para resolver la seguridad termina atentando contra la soberanía alimentaria, afectando la identidad no solo del comensal, sino como actor social en general.

De esta forma, cuanto mayor es la distancia con el consumidor, menor es la ganancia para el productor que, en el caso norteamericano, pasa de 40 centavos por dólar en 1910 a 7 centavos en 1997 (Belasco, 2008). Como se aprecia, los usos del territorio pueden ser entendidos como el origen de las desigualdades nutricionales que promueven las dietas industrializadas en el siglo XXI y que llevan al “efecto dorito”. La capacidad transformadora del territorio que adquieren los vínculos sociales hace posible explicar el aumento exponencial de la cantidad de comida que puede obtenerse por hectárea, pero que “se paga con menos sabor [flavor]” (Schatzer, 2015, p. 131), por ello, son necesarios nuevos aditivos para compensar esta pérdida sin incrementar los costos y seguir contando como aliado al paladar de quien come.

Se consolida así un nuevo tipo de dieta caracterizado por la presencia del riesgo en sus distintos componentes y que lleva a reflexionar acerca de la posibilidad de que, quien consume, promueva cambios de importancia a partir de “votar con el tenedor”, es decir, modificando sus pautas de consumo, lo que es parte del carácter emancipador del riesgo que Beck destaca en sus últimos trabajos (Rasborg, 2018). Desde esta perspectiva, la dieta puede ser abordada a partir de la noción sociológica de riesgo para desentrañar las relaciones de poder que sustentan el gusto y se internalizan en el paladar.

La dieta del riesgo

Las transformaciones que introduce la industria alimentaria a lo largo del siglo XX se profundizan con las políticas neoliberales de las déca-

das de fines de 1980 y durante 1990. El sistema agroalimentario actual es muy hábil para producir grandes cantidades de calorías a bajo costo, aunque a expensas de una merma en los nutrientes. Este abaratamiento de costos también expulsa a un gran número de pequeños productores agropecuarios de un mundo rural gracias a explotaciones más grandes, acordes con la escala industrializada impulsada por la mecanización y sustentada en insumos químicos.

Además de lo anterior, la reducción de costos se consigue a partir de una gran productividad de unos pocos alimentos, que son procesados al extremo para dar la sensación de variedad y abundancia. En este caso, el riesgo se inicia con los conocimientos que sostienen esta selección y se fundamenta en el concepto de conquistar el gusto del comensal. Se trata de un paladar escindido de los lazos sociales necesarios para su satisfacción, pero también de las propias necesidades corporales, ya que detrás del exceso de los gordos del hambre se encuentran grandes carencias nutricionales y un aspecto diferenciador en el cuerpo del comensal: cuando los flacos son los ricos y los gordos los pobres. Es una nueva distribución social de la grasa, como propone Fischler (1995), que se fundamenta en la calidad diferencial de los alimentos a los que se tiene acceso. A nivel mundial esta tendencia también permite diferenciar entre países cuando en América Latina y el Caribe, Europa del Este y Asia (central y del este) el sobrepeso y la obesidad han avanzado de forma notable entre los hogares de bajos ingresos, mientras que en África Subsahariana y el sur de Asia el sobrepeso y la obesidad afecta principalmente a los hogares de mayores ingresos (Popkin et al., 2019). Ello demuestra que los vínculos sociales determinan el acceso a cierto tipo de alimentos, mientras que se dificulta el alcance a otros y esta asimetría condiciona el gusto del consumidor.

Complementariamente, se aprecia un cambio acelerado en la dieta de la población que, a nivel mundial, se incrementa en 500 calorías diarias desde 1960 a la fecha (Wilson, 2019). Estas calorías extra están conformadas por más granos refinados, más grasas y más bebidas azucaradas, las que gestan una sensación de bienestar que se enmarca dentro de la Ley de Engel, donde una vez que se alcanza una subsistencia considerada como básica, se reduce el porcentaje del ingreso destinado a los alimentos, porque es posible acceder a nuevos productos y servicios que parecían imposibles con menores ingresos. Es decir,

hay “una relación negativa entre la cantidad destinada a la adquisición de ciertos bienes y el nivel de ingreso del consumidor” (Pizzolitto, 2007, pp. 3-4). A diferencia de las pautas alimentarias de los sectores populares identificadas por Ernest Engel a mediados del siglo XIX, en la coyuntura actual se combinan exceso con carencia. De igual modo, el menor porcentaje gastado en alimentos también puede explicarse por una baja en el costo de los mismos, la cual puede derivarse tanto de la incorporación de nuevos adelantos tecnológicos como por la mayor explotación de los pequeños productores rurales, quienes muchas veces no logran cubrir sus costos.

El gusto por los alimentos pareciera estar íntimamente relacionado con la internalización de normas que fundamentan el orden social, pero también con los adelantos técnicos que abaratan cierto tipo de alimentos. El sabor importa porque “comer no es un acto racional de incorporación de nutrientes” (Schatzer, 2015, p. 34), sino que es uno de los principales elementos que convierte a los alimentos en una de las herramientas más importantes para incidir en el cuerpo y que fundamentan un análisis sociológico de los mismos a partir de la noción de riesgo de Ulrich Beck. Aún en casos de predisposición genética a ciertas enfermedades, estas “no son independientes del estilo de vida” (Lindeberg, 2010, p. 12). El carácter democratizador del riesgo se hace presente en la conformación del paladar, pero termina por incrementar las desigualdades preexistentes, tal como sucede cuando “a medida que mejoran los indicadores socioeconómicos, el porcentaje de consumo de hidratos de carbono disminuye, el de grasas aumenta y solo se observa un cambio marginal en el consumo de proteínas” (Ministerio de Salud de la Nación, Argentina, 2019, p. 81).

La industria alimentaria global en el siglo XXI apela al sabor como una estrategia de venta donde los vínculos de poder parecieran quedar ocultos. Los alimentos pasan a estar diseñados para gustar y ser consumidos en todo contexto, promoviendo la ingesta de calorías vacías que solo engordan. Este diseño de los alimentos puede analizarse con el ejemplo de las papas fritas industrializadas, las que deben ser demasiado grandes para caber en la boca, para permitirnos oír mejor las frecuencias agudas que se producen al morder, porque dejamos parte de la boca abierta. Estos mismos productos contienen 80% de aire, lo que genera la sensación crujiente a cada mordisco (Ackerman,

1995). Este ejemplo es parte del “efecto dorito”, que disocia el sabor de la nutrición y explica lo que sucede cuando “la comida se vuelve sosa, blanda y las tecnologías que incrementan el sabor mejoran” (Schatzer, 2015, pp. 37-38).

Este diseño de los alimentos también tiene en cuenta su bajo costo, los reducidos requerimientos de conservación que demandan y las casi nulas habilidades que piden al consumidor en su preparación. El resultado es un escenario donde, en líneas generales, pareciera no haber espacio para alternativas a las propuestas mayoritarias de la industria.

Como se aprecia, hay un engaño a los sentidos al priorizar la experiencia sensitiva por sobre otras propiedades de los alimentos, de modo que son necesarios cambios en los sentidos para poder adaptar la percepción a un contexto de abundancia de elementos que, en la naturaleza, se presentan en forma escasa. El exceso de sal, azúcar y grasas disparan potentes neurotransmisores que activan “los mismos circuitos cerebrales que la heroína y la cocaína” (Schatzer, 2015, pp. 146-147). Se trata de una tendencia donde

desde hace 50 años hemos dicho a la gente que debería comer frutas, vegetales, granos enteros y alimentos no procesados —que se hacen menos sabrosos—. Mientras tanto, la comida que no deberían comer —papas fritas, comidas rápidas, gaseosas y galletas— se ha hecho más excitantes que nunca (Schatzer, 2015, p. 310).

Estos recursos son placebos de sabor para disimular la caída de los nutrientes en los alimentos, en especial a medida que se vuelven más económicos. No se trata solo de una reducción de la oferta que atenta contra el carácter omnívoro de la dieta, sino que hay procesos sociales y culturales que determinan un cierto tipo de paladar que guía el gusto.

La comida es cultura tanto en su producción como en su preparación y consumo (Montanari, 2006), al tiempo que constituye un factor de identidad que permite expresar resistencias a las asimetrías del entramado social de pertenencia. Cuando se minimizan los lazos sociales presentes en los alimentos, la industria alimentaria hace aparecer el riesgo, porque estandariza las desigualdades y no las resuelve. La industria alimentaria se propone interpelar a todos los comensales, pero estos no cuentan con las mismas herramientas para elegir sus alimentos ni con las mismas habilidades culinarias para reducir su dependen-

cia de la industrialización. Con ello, se consolida un acceso diferencial a los nutrientes que termina atentando contra la heterogeneidad de las identidades sociales. El lazo social que hay entre “la granja y la mesa se vuelve oscuro y se mistifica” (Belasco, 2008, p. 15), ya que tanto el monocultivo como las grandes superficies donde se compran alimentos se caracterizan por su alta oferta calórica y su reducida variedad, que son presentadas como la única manera efectiva de alimentar a una sociedad de masas en el siglo XXI.

Desde esta perspectiva, el objetivo de la industria alimentaria para colonizar el paladar es disociar la producción del consumo y generar cierto tipo de comensales: aquellos que compran sus productos, de modo que se construye una noción de riesgo limitada que lleva a una respuesta estandarizada propia de las cadenas agroalimentarias actuales. No se considera ahí la resignificación de las relaciones sociales que están en juego en estos consumos ni tampoco las relaciones de poder que permiten estas transformaciones. A partir del análisis de la producción y consumo de alimentos es posible afirmar que “los riesgos contemporáneos producidos por el hombre están transformando el poder y las condiciones de vida, tanto de los más favorecidos como de los desfavorecidos” (Curran, 2016, p. 3). El comensal desconoce las opciones ausentes en la industria alimentaria, ya que tanto su capacidad de elección como sus habilidades para adaptar los alimentos a su gusto son parte de este riesgo que fundamenta la posición de privilegio de las grandes compañías transnacionales de alimentos. A diferencia de lo que sucedía en las sociedades industriales la distribución ya no es solo de bienes, sino también hay ciertos males que son repartidos en el entramado social y que constituyen un carácter diferenciador (Rasborg, 2018).

Como se expuso, la simplificación de los ecosistemas que promueve el monocultivo para incrementar la productividad también se extiende a otras partes de la cadena agroindustrial y los saberes implicados en ella. Así, el nutricionismo puede interpretarse como un tipo de saber que aborda la dieta focalizándose en un nutriente específico, es decir, con una racionalidad que pareciera compartir con el comensal aislado del siglo XXI una perspectiva donde el nutriente individual resulta más importante que el alimento integral (Holt-Giménez, 2017). Tal como sucede con el comensal aislado, este abor-

daje sesgado de la dieta también incrementa el riesgo, puesto que el nutricionismo es una herramienta muy importante para transformar la comida en “productos que pueden ser vendibles y comodificar⁴ la producción de alimentos y las prácticas de consumo” (Scrinis, 2013, p. 27). Se trata entonces de una coyuntura donde se borra el carácter social de los alimentos cuando se los aborda por fuera de las relaciones de poder que los conforman.

Al reducir la comida a sus nutrientes se construye una explicación —también limitada— del impacto en el cuerpo del comensal (Scrinis, 2013), por lo que se trata de una estrategia de la industria alimentaria para intentar adaptarse al etiquetado frontal de alimentos sin cuestionar cómo sus productos promueven el sobrepeso y la obesidad. Es una perspectiva que, por lo general, tampoco incorpora la interdependencia de los nutrientes entre sí y hasta llega a intentar compensar con la ingesta de micronutrientes —como vitaminas y minerales— el elevado consumo de grasas y azúcares que están presentes en los alimentos ultraprocesados que son fortificados artificialmente (Coalición Nacional para Prevenir la Obesidad en Niños, Niñas y Adolescentes, 2020).

El nutricionismo es un enfoque que prioriza las necesidades comerciales de la industria de los alimentos y que se inicia en el siglo XIX con la producción harinera de escala amplia, lo que supuso un procesamiento excesivo para adaptarse al comensal. Con la refinación de las harinas también se construye un tipo de comensal que aprecia ese tipo de alimentos. Por ello, el riesgo debe tener en cuenta tanto los costos socioambientales como la conformación de un nuevo tipo de sujeto: el comensal del siglo XXI y su gusto, que lleva a una dependencia de los alimentos ultraprocesados.

Esta estandarización que promueve el nutricionismo también está presente en la forma en que los alimentos son incorporados o excluidos de la dieta. El análisis a partir de calorías es una práctica que unifica alimentos con perfiles nutricionales muy distintos, pero que deriva en que “dos alimentos con el mismo contenido calórico no necesariamente transfieren la misma energía entre los distintos

4 Comodificar viene del vocablo inglés “commodity”. En este caso el autor, Gyorgy Scrinis, hace referencia a aquellos alimentos que se originan desde un primer momento exclusivamente con fines comerciales

sistemas corporales” (Lindeberg, 2010, p. 25). Se trata de un descubrimiento de la termodinámica del siglo XIX que refiere a la cantidad de energía necesaria para incrementar en un grado Celsius la temperatura de un kilogramo de agua. Así por ejemplo, un gramo de carbohidratos contiene 4 calorías —igual que sucede con la proteína—, mientras que un gramo de grasa contiene 9 calorías (Scrinis, 2013). Desde esta perspectiva no es solo una cuestión de la densidad calórica, sino de la posibilidad de conformar una dieta omnívora en un contexto alimentario que tiende a la homogeneización y que presenta a “la primera generación [en la historia] que es acechada por lo que come” (Wilson, 2019, p. 15).

Como se aprecia, el comensal aislado pareciera estar desprovisto de elecciones reales y estos límites también incluyen las herramientas que tiene el consumidor a disposición para generar modificaciones en la composición de su dieta. A pesar de ello, en la conformación del gusto tienen más influencia “los factores intelectuales y emocionales que los físicos” (Ludington, 2019, p. 119). En la misma línea, la caloría es una herramienta que se presenta como objetiva, pero termina potenciando el consumo de ciertos alimentos en detrimento de otros. En esta misma racionalidad se encuentra el Índice de Masa Corporal (IMC) que también se descubre a finales del siglo XIX como unidad homogénea para abordar el cuerpo del comensal. Esta medida surge de relacionar el peso en kilos con la estatura en metros cuadrados (peso [kg]/estatura [m²]), pero que no distingue si los tejidos involucrados son músculos, grasas o huesos (Guthman, 2011). A través del IMC el pasaje de la desnutrición (o malnutrición por carencia) a la malnutrición por exceso pareciera escindir de las transformaciones productivas que se inician con la siembra de los alimentos, no solo en la composición del plato del comensal (Scrinis, 2013).

El IMC, cómo única medida de valor, termina penalizando al consumidor por contar con pocas alternativas de elección, que son menores cuanto más se reducen los ingresos, democratizando un riesgo que acrecienta las desigualdades precedentes. Tal como sucede cuando los bajos ingresos solo permiten acceder a los alimentos más calóricos, por lo que la obesidad termina asociada a la pobreza (Guthman, 2011). Los límites que se imponen en la selección de la dieta no son solo una cuestión de voluntad ni de internalización de pautas de consumo, sino

que las condiciones económicas determinan gran parte de lo que es realmente accesible. El pasaje de la desnutrición a la malnutrición por exceso es tal que

la malnutrición por exceso es la forma más prevalente de malnutrición y cuadruplica la desnutrición clásica, ... son precisamente los grupos sociales más vulnerables los que enfrentan la doble carga de la malnutrición y el exceso de peso de modo simultáneo y ambos asociados a la pobreza (Secretaría de Promoción de la Salud, Prevención y Control de Riesgos, 2019, p. 31).

En estas transformaciones hay elementos que la sociología en alimentos puede abordar de forma crítica para convertirlos en factores que reduzcan la desigualdad social. Tal como sucede con los gordos del hambre, cuyo problema no es solo de accesibilidad, sino la presencia de un paladar acostumbrado a opciones limitadas.

La industria alimentaria va a intentar satisfacer el deseo, aún de aquellos que pueden gastar muy poco, porque eso conviene a sus propios intereses y como la oferta tiene que resultar atractiva al paladar, se reemplazan los elementos más costosos por otros que remiten al mismo sabor, pero de menor valor. Es así como la agricultura industrializada intenta compensar la pérdida de sabor a partir del procesamiento excesivo de las cosechas obtenidas. No solo los alimentos ultraprocesados, sino también las verduras sufren de esta pérdida de sabor, tal como pasa con “los pimientos, repollo y frutillas modernas que tienen más agua y por lo tanto van a tener un sabor acuoso” (Schatzer, 2015, p. 62).

Se aprecia que es el sabor lo que se transformó en la coyuntura humana porque “la comida que comemos hoy todavía parece comida, pero sabe muy distinto a como la conocíamos” (Schatzer, 2015, p. 24). Esta situación lleva a que se vendan como diferenciales o premium alimentos obtenidos de forma tradicional, que suponen un incremento importante de su valor, por lo que el acceso se limita a quienes pueden pagarlos. Esto es una contradicción, ya que en contextos menos modernos estos alimentos premium estaban disponibles de forma habitual, lo cual refuerza la coexistencia de dos sociedades del riesgo en el actual entramado mundial, esto es, un abordaje realizado por nuevas lecturas de la obra de Beck que da cuenta del carácter social del riesgo

como una construcción que también es social, porque está mediada por los vínculos de poder (Curran, 2016).

La respuesta de los principales actores de las cadenas agroalimentarias a las interrogantes que abren el cambio climático y la degradación de la dieta, es recurrir al procesamiento excesivo de los alimentos (Rieff, 2016), con lo cual se reduce la cantidad de fibra mientras las grasas y azúcares se incrementan, desvinculándose de los contextos de producción y de las estaciones del año. En la actualidad el comensal “no debe administrar ya la penuria, sino la profusión” (Fischler, 1995, p. 13), así como tampoco necesita incorporar habilidades culinarias, ya que la industria cocina por él. El comensal tiene que abordar el vínculo riesgo-seguridad para delinear sus estrategias, porque “entre más hacemos depender al futuro de decisiones presentes, más y más riesgosa se vuelve nuestra vida” (Galindo, 2015, p. 144). Esta elección siempre resulta más diversa de lo que a priori pudiera presuponerse, lo que convierte a las relaciones de poder en una parte fundamental para entender el alcance del riesgo.

Volver a reconstruir el vínculo con los alimentos debe comenzar por acercarse al productor con el consumidor, ya que mientras mayor es la distancia entre ellos, más costosos son los procesos requeridos para asegurar la inocuidad de los alimentos, por lo cual su precio se incrementa. Esta separación también incrementa la decisión de las grandes compañías alimentarias que, al delimitar la oferta, fundamentan su posición de privilegio en el paladar del comensal.

La fuerte estandarización del vínculo con los alimentos que promueve la industria alimentaria transnacional es un riesgo, porque dificulta la implementación de prácticas que reduzcan la desigualdad social, por lo que reconocer que la composición de la dieta es interpelada por el poder representa un primer paso para transformar un escenario de profundas desigualdades, pues no es solo una cuestión de acceso a calorías, sino que se ha transformado en el desafío de lograr calidad nutricional a partir de una dieta omnívora. Por esta razón es fundamental conocer el origen de los alimentos, sus productores y los distintos modos de prepararlos. Se está en presencia de un proceso de importantes cambios que involucra tanto al comensal como al (pequeño) productor, quienes deben aunar sus voces ante un escenario dominado por unos pocos grandes actores de la

alimentación. Dar cuenta de la presencia del riesgo es fundamental para promover la igualdad en el siglo XXI, así como el rol central que tiene la posibilidad de acceso a alimentos de calidad nutricional.

Conclusiones: sabores peligrosos

Las cadenas agroalimentarias actuales son el principal escollo para transformar el vínculo con los alimentos, porque han logrado colonizar el paladar del comensal. La mayor productividad que se ha conseguido a lo largo del siglo XX ha permitido reducir el costo económico de los alimentos, lo que se consigue con altos costos ambientales, a expensas de una menor cantidad y calidad de nutrientes, así como apelando a la mayor explotación de los pequeños productores. La gran aceptación de estos alimentos, en tanto, se debe a que están diseñados para gustar y para estar disponibles en la mayor cantidad de situaciones posibles, con lo cual se pretende saciar la necesidad de consumo, más allá de las diferencias económicas y sin importar el contexto socioeconómico y cultural: los alimentos ultraprocesados parecieran poder adaptarse a toda coyuntura y siempre es posible obtener alguna ganancia de ello.

Una sociología de los alimentos permite dar cuenta de algunas de las paradojas de las actuales cadenas agroalimentarias, tal como es la combinación de su carácter igualitario y a la vez diferenciador. El caso de los gordos del hambre permite reconocer un mayor acceso a calorías en las sociedades contemporáneas, pero que se distinguen por su calidad nutricional. El riesgo se consolida como una herramienta analítica que advierte cómo unas prácticas alimentarias que se presentan democratizadoras terminan “intensificando las desigualdades de clase” (Curran, 2016, p. 10), con lo que surge entonces un conjunto de incertidumbres que parecen autogeneradas (Beck, 2002).

El riesgo es una cuestión social y está delimitado por los vínculos de poder que moldean la sociedad. La preocupación de los tomadores de decisiones por la seguridad alimentaria sobre la soberanía alimentaria muestra que se priorizan los aspectos diferenciadores del riesgo por sobre las prácticas democráticas capaces de afirmar identidades diversas.

Se trata de una coyuntura donde las demandas del sistema productivo parecieran tener supremacía sobre las necesidades de los consu-

midores y sus cuerpos, donde no se trata solo de la posibilidad de acceder a calorías, sino que la desigualdad también se refleja en la forma en que se cuestionan ciertas identidades sociales que ya no son condenadas al hambre, pero sí a un menor acceso a nutrientes.

Así mismo, a partir de un abordaje sociológico crítico es posible reconocer que el paladar del comensal también está constituido por los vínculos de poder y ello forma parte del fundamento del orden social. El gusto tiene gran dependencia de aspectos culturales en donde el acceso económico y la posición social son determinantes de nuestro recorrido identitario como comensales. Aún en un proceso de creciente homogeneización —como el que promueve la alta productividad de unos pocos cultivos industrializados—, es necesario contar con la posibilidad, aunque sea aparente, de elegir.

Las harinas refinadas, las grasas y azúcares colonizan la oferta disponible, ya que apelando al procesamiento excesivo de estas materias primas se presentan como una alternativa que permite la ansiada variedad. Estos elementos combinados en diversas formas y con distintos sabores llevan a un vacío cultural que intenta borrar el carácter social de la alimentación, donde el objetivo es conformar al paladar que no cuestione, que consuma lo que se le ofrece. El “efecto dorito” no sólo es parte de la degradación nutricional de la dieta, sino que se convierte en uno de sus fundamentos, es decir, menos nutrientes pero más sabor que apela a una falsa democratización del hedonismo, cuando en realidad se estandarizan distintas calidades de satisfacción que reflejan la influencia de los vínculos de poder en el gusto del comensal.

Por último, hay un círculo vicioso donde los vínculos sociales involucrados se autorreproducen y las propias cadenas agroalimentarias se convierten en el principal obstáculo para poder transformarlas. El desafío es trascender la cantidad para focalizarse en la calidad, porque en caso contrario siempre se “topará con este molesto hecho biológico: por mucho que nos esforcemos, cada uno de nosotros solo puede comer unos 675 kilos de comida al año” (Pollan, 2016, p. 234). También hay que cuestionar el gusto que, al igual que el riesgo, son socialmente contruidos, pues como se ha visto aquí, la capacidad del comensal de transformar las cadenas agroalimentarias a partir de sus elecciones se encuentra limitada si no se tiene en cuenta tanto la oferta disponible, como el hecho de que su gusto está socialmente determinado.

La propuesta, entonces, es volver a vincular la calidad nutricional con el paladar, disociados con la industrialización de los alimentos, para que puedan establecerse estrategias reflexivas acerca de cómo los comensales conforman sus mesas. En definitiva, abordar este asunto desde el riesgo permite reconocer el carácter social de la alimentación como un proceso deconstruido activamente, en el cual productores y consumidores deben unirse para promover la inclusión social y superar las desigualdades nutricionales.

Referencias

- Ackerman, D. (1995). *A natural history of the senses*. New York: Vintage Books Edition.
- Aguirre, P. (2004). *Ricos flacos y pobres gordos. La alimentación en crisis*. Buenos Aires: Claves para Todos-Capital Intelectual.
- Aguirre, P. (2010). La construcción social del gusto en el comensal moderno. En P. Aguirre, M. Katz y M. Bruera (Eds.), *Comer. Una palabra con múltiples sentidos* (pp. 13-62). Buenos Aires: Libros del Zorzal.
- Albala, K. (2019). A plea for culinary luddism. En C. Ludington y M. Morse Bokker (Eds.), *Food fights. How history matters to contemporary food debates* (pp. 250-161). North Carolina: Chapel Hill, The University of North Carolina Press.
- Beck, U. (1998). *La sociedad del riesgo. Hacia una nueva modernidad*. Barcelona: Ediciones Paidós Ibérica.
- Beck, U. (2002). *La sociedad del riesgo global*. Madrid: Siglo XXI.
- Belasco, W. (2008). *Food: The key concepts*. Oxford-New York: Berg Publishers.
- Bello, W. (2009). *The food wars*. New York: Verso.
- Bergkamp, L. (2016). The concept of risk society as a model for risk regulation-its hidden and not so hidden ambitions, side effects and risk. *Journal of Risk Research*, 20(10), 1-18. <https://doi.org/10.1080/13669877.2016.1153500>
- Blacha, L. (2019). La retroalimentación del agronegocio. Dieta, poder y cambio climático en el agro pampeano (1960-2008). *Revista Estudios. Revista del Centro de Estudios Avanzados*, 41, 109-128. <https://doi.org/10.31050/1852.1568.n41.23435>
- Bourdieu, P. (2012). *La distinción. Criterio y bases del gusto*. Buenos Aires: Taurus.

- CEPAL, FAO & ICCA (2019). *Perspectivas de la agricultura y del desarrollo rural en las Américas: una mirada hacia América Latina y el Caribe 2017-2018*. San José: Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) e Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).
- Coalición Nacional para Prevenir la Obesidad en Niños, Niñas y Adolescentes (2020). *Conflicto de interés e interferencia de la industria de alimentos en el diseño de políticas de alimentación saludable*. Recuperado de https://www.prevenirobesidadinfantil.org/wp-content/uploads/2020/06/coalicion_docu_v4_WEB-1.pdf
- Curran, D. (2016). *Risk, power and inequality in the 21st century*. Londres: Palgrave MacMillan.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama.
- Galindo, J. (2015). El concepto de riesgo en las teorías de Ulrich Beck y Niklas Luhmann. *Acta Sociológica*, 67, 141-164. <http://dx.doi.org/10.1016/j.acso.2015.03.005>
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Editorial Gedisa.
- Guthman, J. (2011). *Weighing in. Obesity, food justice, and the limits of capitalism*. Berkeley: University of California Press.
- Holt-Giménez, E. (2017). *El capitalismo también entra por la boca: comprendamos la economía política de nuestra comida*. New York: Monthly Review Press-Food First Books.
- Kissinger, G., Herold, M., y Desy, V. (2012). *Drivers of deforestation and forest degradation: A synthesis report for REDD+ policymakers*. Vancouver: Lexeme Consulting.
- Lash, S. (2018). Introduction: Ulrich Beck. Risk as indeterminate modernity. *Theory, Culture & Society*, 35(7-8), 117-129. <https://doi.org/10.1177/0263276418814919>
- Leff, E. (2001). *Ecología y capital. Racionalidad ambiental, democracia participativa y desarrollo sustentable*. México D.F.: Siglo XXI.
- Lindeberg, S. (2010). *Food and Western disease. Health and nutrition from an evolutionary perspective*. Londres: Wiley-Black.
- Ludington, C (2019). The standard of taste debate. How do we decide what taste best? En C. Ludington y M. Morse Bokker (Eds.), *Food fights. How history matters to contemporary food de-*

- bates (pp. 100-123). North Carolina: Chapel Hill, The University of North Carolina Press.
- Lusting, R. (2017). *The hacking of the American Mind. The science behind the Corporate takeover of our bodies and brains*. New York: Avery.
- Ministerio de Salud de la Nación, Argentina (2019). *Cuarta encuesta nacional de factores de riesgo*. Buenos Aires: Ministerio de Salud de la Nación.
- Ministerio de Salud de la Nación, Argentina. (2018). *Manual para la aplicación de las guías alimentarias para la población argentina*. Buenos Aires: Ministerio de Salud de la Nación.
- Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. Gijón: Ediciones TREA.
- NCD Risk Factor Collaboration, NCD-RisC. (2017). Worldwide trends in body-mass index, underweight, overweight, and obesity from 1975 to 2016: A pooled analysis of 2.416 population-based measurement studies in 128.9 million children, adolescents, and adults. *The Lancet*, 390(10113), 2627-2642. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(17\)32129-3](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(17)32129-3)
- Nestlé, M. (2017). Prólogo. En E. Holt-Giménez, *El capitalismo también entra por la boca: comprendamos la economía política de nuestra comida* (pp. 9-12). New York: Monthly Review Press.
- OXFAM (2014). *Iguales. Acabemos con al desigualdad extrema. Es hora de cambiar las reglas*. Recuperado de https://www-cdn.oxfam.org/s3fs-public/file_attachments/cr-even-it-up-extreme-inequality-291014-summ-es.pdf
- Pascale, C. M. (2016). Vernacular epistemologies of risk: The crisis in Fukushima. *Current Sociology*, 65(1), 3-20. <https://doi.org/10.1177/0011392115627284>
- Pérez Iglesias, J. (2020). ¿De que se muere la gente en el mundo? *The conversation*. Recuperado de <https://theconversation.com/de-que-se-muere-la-gente-en-el-mundo-138598>
- Pizzolitto, G. (2007). Curvas de Engel de alimentos. Preferencias heterogéneas y características demográficas de los hogares: estimaciones para Argentina. *Documento de Trabajo del CEDLAS*, 45, 1-26. Recuperado de <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/3604>
- Pollan, M. (2016). *El dilema omnívoro. En busca de la alimentación perfecta*. Madrid: Editorial Debate.

- Popkin, B., Corvalán, C., y Grummer-Strawn, L. (2019). Dynamics of the double burden of malnutrition and the changing nutrition reality. *The Lancet*, 395(10217), 65-74. [https://doi.org/10.1016/s0140-6736\(19\)32497-3](https://doi.org/10.1016/s0140-6736(19)32497-3)
- Rasborg, K. (2018). From 'the Bads of Goods' to 'the Goods of Bads': The most recent developments in Ulrich Beck's cosmopolitan sociology. *Theory, Culture & Society*, 35(7-8), 1-16. <https://doi.org/10.1177/0263276418810418>
- Reboratti, C. (2000). *Ambiente y sociedad. Conceptos y relaciones*. Buenos Aires: Ariel.
- Reed, K. (2019). *Agricultural memory and sustainability*. Recuperado de <https://theecologist.org/2019/may/29/agricultural-memory-and-sustainability>
- Rieff, D. (2016). *El oprobio del hambre. Alimentos, justicia y dinero en el siglo XXI*. Barcelona: Taurus.
- Schatzer, M. (2015). *The Dorito effect. The surprising New Truth about food and flavor*. New York: Simon & Schuster.
- Scrinis, G. (2013). *Nutritionism. The science and politics of dietary advice*. New York: Columbia University Press.
- Secretaría de Promoción de la Salud, Prevención y Control de Riesgos. (2019). *Sobrepeso y obesidad en niños, niñas y adolescentes según datos del primer nivel de atención en la Argentina*. Buenos Aires: Secretaría de Promoción de la Salud, Prevención y Control de Riesgos.
- Springmann, M., Clark, M., Mason-D'Croz, D., Wiebe, K., Bodirsky, B. L., Lassaletta, L., de Vries, W., ... Willett, W. (2018). Options for keeping the food system within environmental limits. *Nature*, 562(7728), 519-525 <https://doi.org/10.1038/s41586-018-0594-0>
- Vilella, F. y Senssi, S. (2009). Prólogo. En H. Ordoñez, *La nueva economía y negocios agroalimentarios* (pp. VII-VIII). Buenos Aires: Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires.
- Wicks, D. (2017). Humans, food and other animals. En J. Germov y L. Williams (Ed.), *A sociology of food & nutrition. The social appetite* (pp. 145-169). Sidney: Oxford University Press.
- Wilson, B. (2019). *The way we eat now. Strategies for eating in a world of change*. Londres: 4th Estate.