

Agronegocio y desigualdad nutricional en Argentina (siglos XX y XXI).

La dieta entre la productividad y la exclusión social

Agronegócio e desigualdade nutricional na Argentina (séculos XX e XXI).

A dieta entre produtividade e exclusão social

**Agribusiness and nutritional inequality in Argentina (20th and 21st
centuries). The diet between productivity and social exclusion**

Luis E. Blacha¹

Resumen: Este trabajo se propone analizar la composición de la dieta argentina del siglo XXI como un factor de exclusión social. Es un tipo de desigualdad social, la nutricional, que está determinada tanto por la oferta alimentaria como por el acceso a nutrientes. El hambre va a incluir tanto situaciones de carencia (de nutrientes) como de exceso (de kcal) que pueden reconstruirse a partir de los cambios en los cuerpos de los consumidores. Los alimentos industrializados producidos a partir del modelo de agronegocios se caracterizan por un flavor que se convierte en parte del fundamento de la desigualdad nutricional. Oferta, accesibilidad y flavor son elementos muy importantes para el diseño de soluciones alimentarias donde la dieta sea un factor de inclusión social.

Palabras clave: Hambre. Dieta. Agronegocio.

Resumo: Este trabalho pretende analisar a composição da dieta argentina do século XXI como fator de exclusão social. É um tipo de desigualdade social, a desigualdade nutricional, que é determinada tanto pela oferta de alimentos quanto pelo acesso a nutrientes. A fome incluirá tanto situações de deficiência (de nutrientes) quanto de excesso (de kcal) que podem ser reconstruídas a partir de mudanças nos corpos dos consumidores. Os alimentos industrializados produzidos a partir do modelo do agronegócio são caracterizados por um sabor que se torna parte da base da desigualdade nutricional. Oferta, acessibilidade e sabor são elementos muito importantes para o desenho de soluções alimentares onde a alimentação é um fator de inclusão social.

Palavras-chave: Fome. Dieta. Agronegócio.

Abstract: This paper aims to analyze the composition of the Argentinean diet in the 21st century as a factor of social exclusion. It is a type of social inequality, nutritional inequality, which is determined both by food supply and by access to nutrients. Hunger will include both situations of deficiency (of nutrients) and excess (of kcal) that can be reconstructed from changes in the bodies of consumers. Industrialized foods produced in the agribusiness model are characterized by a flavor that becomes part of the foundation of nutritional inequality. Offer, accessibility and flavor are very important elements for the design of food solutions where diet is a factor of social inclusion.

Kew words: Hunger. Diet. Agribusiness.

Introducción

Este artículo propone analizar la constitución de la dieta en Argentina a partir de la implementación del modelo de agronegocios que permite un marcado incremento en los rendimientos por hectárea de algunos cultivos que adquieren la forma de monocultivo. Sin embargo, esta mayor oferta de calorías (kcal) termina por agravar el problema del hambre porque lo complejiza. Es una oferta que abarata las kcal pero que impide a un porcentaje significativo de la población acceder a nutrientes. La commoditización de la producción alimentaria, que se acelera en las últimas 2 décadas del siglo XX, convierte a la dieta en un factor de exclusión social.

Los alimentos procesados y ultraprocesados son un elemento clave en esta coyuntura porque están diseñados para gustar, no para nutrir. Son parte de las nuevas formas del hambre donde la carencia se combina con el exceso. La mayor presencia de la obesidad y el acortamiento en la talla son indicadores clave en este proceso. El caso argentino es paradigmático porque aún con un patrón alimentario unificado (AGUIRRE, 2004) es testigo de las consecuencias negativas de mayor impacto dentro de la transición nutricional (BRAY y POPKIN, 1998).

El modelo de agronegocios, con su paquete tecnológico y sus canales de comercialización que van de la semilla a las góndolas de los supermercados, llevan a la desigualdad nutricional. A nivel macroeconómico, el capital financiero va a cobrar mayor presencia en la producción de alimentos y los tiempos de retorno del capital se acortan como resultado de mejoras en la mecanización y la biotecnología (CLAPP e ISAKSON, 2018). La producción se orienta para satisfacer paladares estandarizados con fuerte presencia de los

aceites vegetales, las grasas y los azúcares en donde merma el carácter omnívoro de la dieta (FISCHLER, 1995, POLLAN, 2016).

Este trabajo se propone analizar la desigualdad nutricional en dos niveles distintos: la oferta alimentaria y el paladar del consumidor. Con estos objetivos se combinan los balances alimentarios de FAO, con la producción de alimentos que presenta el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP) junto a fuentes estadísticas vinculadas con la alimentación y la nutrición: Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (ENFR), Encuesta Nacional de Gastos de Hogar (ENGHo) y la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS). La propuesta es identificar las nuevas formas de hambre como uno de los principales factores de exclusión social en la Argentina del siglo XXI.

La dieta como proceso

Los alimentos cumplen funciones biológicas vinculadas con el sostenimiento de la vida pero también incluyen factores económicos, elementos culturales, identidades sociales y un conjunto de prácticas que definen la forma de organizar la vida cotidiana (HARRIS, 1999; GOODY, 1995). La dieta es un fenómeno cultural que incluye “*la domesticación, la transformación y la reinterpretación de la naturaleza*” (MONTANARI, 2006, p. 9). El gusto, la disponibilidad y la trayectoria como comensales determinan los consumos alimentarios en un proceso caracterizado a partir de la tensión entre oferta y accesibilidad (BLACHA, 2020). Es un problema de gran importancia para las ciencias sociales porque interpela tanto al contexto histórico como a la escala biográfica (PATEL, 2007; POULAIN, 2019). En la alimentación hay un carácter dual que es a la vez social e individual y no tiene sentido analizarlo como esferas separadas (WARDE, 2016, 2017).

La esfera social, económica, religiosa, cultural y militar van a estar influenciadas por adaptaciones metabólicas que realizaron los hombres primitivos con el objetivo de sobrevivir y poder reproducirse en contextos de escasez (SELDES, 2015). Estas adaptaciones van a incluir el gusto porque va a permitir discriminar aquellas sustancias venenosas, que por lo general tienen un sabor amargo. También influye el “gen ahorrador” que es la capacidad del cuerpo para almacenar energía y comer demás en contextos de abundancia que permite enfrentar en épocas primitivas las situaciones de escasez. La composición de la dieta y la forma de cocinar los alimentos influyen en la evolución del ser humano (WRANGHAM, 2009).

La producción de alimentos a partir del riego intensivo, la mecanización, las fertilizantes y pesticidas son uno de los principales factores que explican que la población mundial se duplique entre 1960 y el año 2000 (WILSON, 2019). Es un conjunto de tecnologías que se conocen como Revolución Verde que va a permitir que las kcal diarias por persona pasen de 2196 en 1961 a 2917 en 2017 (BELASCO, 2008; FAO-STATS). Un crecimiento del 33% en las kcal disponibles para habitante del planeta en una coyuntura donde la población crece un 244% a nivel global. Es así como la oferta alimentaria, los alimentos consumidos, los procesos corporales y las prácticas sociales son parte de una coyuntura que destaca la capacidad de la dieta para explicar los vínculos sociales (WARDE, 2016; POULAIN, 2019). En el presente trabajo se realiza un análisis desde la sociología de los alimentos para explicar cómo en un país como Argentina -que produce calorías (kcal) para sostener 10 veces a su población- la composición de la dieta es un factor de desigualdad social.

Desde finales del siglo XX hay un incremento en la cantidad de kcal que pueden obtenerse de una hectárea que abarata el precio de esas kcal (WINSON, 2013). A nivel general, la población argentina destina un porcentaje menor de su ingreso en alimentarse que pasa del 28,8% en 1996 al 22,6% en 2018 (ENGHO, 2018). Las diferencias entre quintiles de ingresos siguen siendo significativas cuando porque los hogares más pobres destinan el 36% de su ingreso mientras que los más ricos el 14,8% (ENGHO, 2018). Ambos tienen distintas cantidades de dinero disponibles para alimentarse, no comen lo mismo ni la dieta tiene el mismo peso en la estructura del hogar.

En líneas generales hay profundos cambios en los patrones dietarios a nivel mundial que se inician en la década de 1980. Mientras que el Norte Global ha concluido su transición nutricional en la década de 1990, en el Sur Global es un proceso que todavía continúa desarrollándose. La principal consecuencia es un incremento en el consumo de alimentos procesados y ultraprocesados de gran densidad calórica y baja calidad nutricional que se produce a expensas de la participación de los alimentos frescos -en especial frutas y verduras, en ese orden- en la dieta cotidiana (OTERO, 2018). Estos cambios no afectan por igual a todos los quintiles de ingresos dentro de la misma sociedad. En el caso argentino hay una mayor incidencia de los alimentos dulces a medida que se reducen los ingresos. Es parte de la desigualdad nutricional donde el acceso a kcal no asegura una buena alimentación y el acceso a nutrientes es un indicador de desigualdad social.

La dieta es un indicador de desigualdad social aún cuando las reglas que definen una alimentación adecuada muestran divergencias (SCRINIS, 2013). Es un contexto que puede

caracterizarse como afectado por una profunda gastro-anomina que el antropólogo francés Claude Fischler define a partir de “aspectos biológicos, ecológicos, psicológicos, sociológicos; y esa crisis se inscribe en una crisis de civilización.” (FISCHLER, 2010, p. 3) Hay pautas distintas para definir una dieta saludable y las estrategias implementadas para conseguirla también son muy diferentes según los actores involucrados. Ante esta falta de reglas que remiten a la anomia, el precio que adquieren las kcal y los micro-macronutrientes en los distintos alimentos es una referencia muy útil porque influye tanto en la oferta como en su acceso. Cuanto menores son los ingresos del hogar mayor es el consumo bebidas azucaradas, 47% en los hogares de menos ingresos vs 21% en los de mayores ingresos (ZAPATA et. al., 2016).

Las transformaciones en la dieta del siglo XXI involucran la producción, distribución, procesamiento y consumo de los alimentos (HOLT-GIMENEZ, 2017). También la composición de los alimentos se modifica e impacta en la cantidad, calidad y el origen de los nutrientes. Estos cambios afectan tanto a la oferta como a la accesibilidad. La primera refiere a la cantidad y calidad de alimentos disponibles para el consumo a partir de los cambios socioeconómicos y productivos que se inician en el mundo rural, pero también incluyen las etapas de acopio, procesamiento y distribución que permiten que las kcal se incrementen a un ritmo superior al crecimiento poblacional en el mundo (POULAIN, 2021). Es una perspectiva similar a la que presentan los balances alimentarios elaborados por la FAO para medir la seguridad/inseguridad alimentaria a partir de las kcal diarias per cápita disponibles (kcal/día/capita). Por su parte, la accesibilidad también incluye factores económicos como elementos culturales. La capacidad de conservación de los alimentos y las habilidades culinarias que delinean un recorrido para los comensales que facilita -o impide, según el caso- la incorporación de un alimento en la dieta cotidiana. La accesibilidad tiene puntos de contacto con la propuesta de la Via Campesina (1996) y su defensa de la soberanía alimentaria.

El incremento en la ingesta de aceites vegetales y de alimentos industrializados permiten definir este proceso como una “dieta neoliberal” (OTERO, 2018). Es una coyuntura donde coexisten la desnutrición con el exceso de peso y el acortamiento en la talla (GALICIA et. al, 2016, p. 138). Es parte de una “transición nutricional” donde los alimentos industrializados cada vez explican un porcentaje mayor de la ingesta calórica (POPKIN et. al, 2019). Sin embargo, el hambre no deja de estar presente porque no está asegurada una correcta nutrición (OYHENART et. al, 2018, p. 598). Desde el punto de vista de los macronutrientes (grasas, proteínas y carbohidratos) hay una mayor presencia de grasas en los

alimentos a nivel mundial. Estos componentes tienen funciones distintas en el cuerpo humano pero también generan diferentes sensaciones en la ingesta alimentaria. Más allá del disfrute también inciden en la saciedad que generan en el comensal a partir de su contenido de fibra alimentaria. A su vez, la mayor presencia de grasas explica la oferta de kcal porque 1 gr de este macronutriente tiene 9 cal mientras que 1gr de proteína o de carbohidratos tiene 4 cal (SCRINIS, 2013, p. 117-8).

En este contexto “los gordos son los pobres, y los delgados, los ricos.” (FISCHLER, 1995, p. 333-334). Una reducción en el precio de los alimentos no siempre asegura accesibilidad ni convierte a la dieta en un factor de inclusión social. En especial porque un precio “barato” se genera muchas veces a expensas de actores que están excluidos del sistema productivo, pero también dice muy poco sobre la calidad de esas kcal (CAROLAN, 2014). Los gustos socioculturales y las necesidades nutricionales parecieran quedar en un segundo plano cuando los alimentos se convierten en un commodity (CLAPP e ISAKSON, 2018).

Desde finales del siglo XX hay un incremento de la productividad a expensas de la biodiversidad, que también afecta al carácter omnívoro de la dieta que se relaciona con los 51 componentes esenciales que el cuerpo humano necesita extraer de los alimentos (BIELASKI, 2013, p. 26). Cuando se carece de algunos de ellos se presentan algunas enfermedades visibles “el escorbuto (por la carencia de la vitamina C), el raquitismo (por la falta de vitamina D), el beriberi (carencia de poca vitamina B) y la pelagara por una deficiencia de niancina” (BIELASKI, 2013, p. 26). También se pierden los vínculos sociales que relacionan a productores y consumidores porque los alimentos se convierten en un activo financiero donde se borra su impacto en la salud humana, animal y ambiental (WILLET et. al, 2019). La imposibilidad de acceder a ciertos nutrientes a lo largo de la vida tiene consecuencias mucho menos visibles y cuyo impacto en el cuerpo se refleja de forma gradual. Es así como la falta de vitamina A, hierro, yodo y zinc constituyen lo que BIELASKI (2013) define como el hambre oculto.

Estas transformaciones en el sistema alimentario del siglo XXI van a consolidar nuevas formas de desigualdad social que, para del caso del Sur Global, llevan a la coexistencia de la desnutrición con el exceso de peso y el acortamiento en la talla (GALICIA et. al, 2016, p. 138). Es parte de lo que Barry Popkin identifica como una transición nutricional que combina factores económicos con pautas culturales vinculadas con la alimentación que abarca la porción de la ración, la forma de preparación, el origen de las grasas consumidas y las preferencias de ciertas comidas, que impactan directamente en la

cantidad de kcal per capita disponibles (POULAIN, 2021, p. 708). Lo que va a cambiar es la forma en cómo se piensa la comida en tanto proceso del campo al plato (PATEL, 2007, p. 7).

Si bien los alimentos cumplen el rol de sostén biológico, su elección está determinada por el cerebro. De hecho, hay funciones en el cerebro que se encargan de regular tanto el apetito como la saciedad (MOSS, 2021, p. 73). Es lo que sucede con los neurotransmisores opiáceos que incrementan la dopamina -vinculada con la euforia- y reducen la leptina, que es la hormona que regula la saciedad (LUSTING, 2017). El flavor es una construcción sensorial compleja que excede al gusto (taste) porque incluye la información que aportan el olfato, la vista y el oído. A diferencia de lo que ocurre con el olfato o el gusto, demanda mucho procesamiento por parte del cerebro porque apela a “la memoria, las emociones, conocimientos avanzados y, especialmente, el lenguaje” (SHEPHERD, 2012, p. 23). Son precisamente los “niveles cognitivos más altos del cerebro los encargados de construir el flavor” (SHEPHERD, 2012, p. 20). Este conjunto de percepciones sensoriales también apela a una experiencia sociocultural donde no sólo se busca satisfacer un deseo específico sino que se estimula la aparición de esa necesidad.

El flavor resulta una herramienta indispensable para explicar el mayor consumo de alimentos industrializados en el siglo XXI. Éstos incorporan un diseño que intenta delinear una experiencia, apelando a sabores específicos que demandan satisfacción. Se prioriza por la preeminencia de “lo dulce” que los convierte en “más comestibles y nutritivos” (CROSS y PROCTOR, 2014, p. 3). Es una cuestión que forma parte de la biología humana y que, en tiempos primitivos, fue fundamental para la supervivencia porque las plantas venenosas tienen por lo general un gusto amargo (FISCHLER, 1995). El flavor va más allá de lo dulce, lo salado, lo agrio, lo amargo y el umami que reconoce el gusto (SHEPHERD, 2012, p. 22). Al incluir en el análisis la capacidad olfativa “retronasal” es posible destacar el rol del cerebro en la construcción del flavor, como una experiencia inmediata pero fundamentada en elementos culturales compartidos y en sensaciones previas, algunas de las cuales, son heredadas (AVERY, 2008). La cocina permite transformar no sólo la composición nutricional de los alimentos sino también su percepción sensorial (WRANGHAM, 2009).

Los alimentos industrializados al combinar grasas y azúcares producen una serie de estímulos simultáneos que resultan muy gratificantes para el cerebro porque llegan por dos caminos distintos (MOSS, 2021, p. 109). El flavor se presenta como un medio por el cual la oferta alimentaria puede operar para definir la dieta con gran celeridad. Hay un conjunto de preferencias que dan la sensación de que se está eligiendo aquello que nos gusta. Estas preferencias están planificadas desde la oferta y muestran límites que fundamentan el acceso

diferenciado a nutrientes como factor de exclusión social. Es así como el flavor es un componente muy importante de las nuevas formas de hambre. Las preferencias alimentarias se articulan de acuerdo a ciertos estímulos que demandan satisfacción, poniendo en segundo lugar su impacto sobre el cuerpo humano.

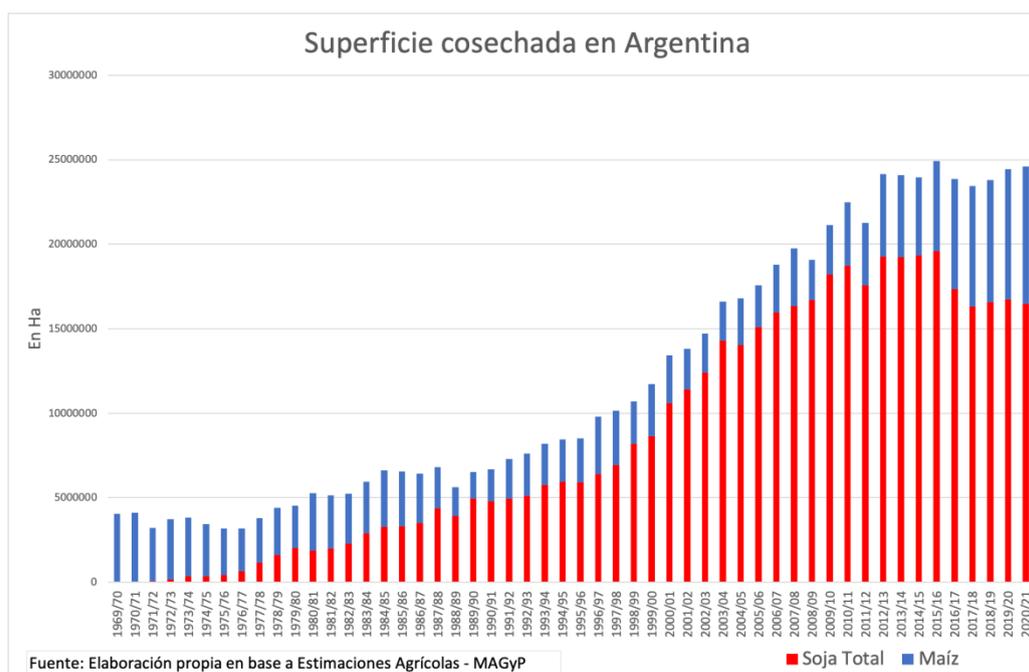
El agronegocio y la oferta alimentaria

Una de las consecuencias más importantes de la implementación de políticas neoliberales en América Latina durante la década de 1990 es el inicio de la transición nutricional en la región (BRAY y POPKIN, 1998; POPKIN et.al. 2019). Hay un incremento de las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) entre las que se incluyen la obesidad, la diabetes y las enfermedades coronarias. Es una tendencia que ni los cambios de signo político, ni las políticas públicas implementadas -como la transferencia condicionada de ingresos- o la coyuntura macroeconómica parecieran ser capaces de modificar (BLACHA, 2020). Aún con un punto de partida distinto en esta transición, el caso argentino resulta muy significativo para el Sur Global porque la abundante oferta de kcal y los incrementos en la productividad por hectárea no permiten cumplir con las recomendaciones de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA, 2016).

Desde la consolidación del Estado -Nación en Argentina, a finales del siglo XIX, el país se incorpora al mercado mundial como productor muy eficiente de bienes primarios agropecuarios. La fertilidad diferencial de los suelos de la región pampeana (compuesta por las provincias de Buenos Aires, Entre Ríos, Santa Fé, La Pampa y sur-este de Córdoba) es uno de sus principales fundamentos de esta posición privilegiada a nivel mundial (GIRBAL-BLACHA, 2021). Es la principal región productiva del país que comprende unas 52.300.000 hectáreas con clima templado-húmedo que se caracteriza por una fertilidad diferencial de sus suelos donde el 70% de éstos pueden alternar entre agricultura y ganadería, el 16% sólo son aptos para la ganadería y el 13% presenta condiciones naturales extraordinarias para la agricultura. La posibilidad de alternar entre ciclos ganaderos y agrícolas, según la variación de las demandas internacionales, es una flexibilidad adicional para estos territorios que aceleran la implementación de prácticas productivas extensivas hasta 1912. Entonces se alcanza el “fin de la frontera agrícola” que obliga a esta agricultura extensiva a convertirse en intensiva. Es un proceso que se extiende por casi 70 años pero el vínculo con los alimentos sigue mostrando relativa estabilidad y la oferta de kcal diarias per capita en el país supera la media mundial.

Aún con las profundas diferencias entre regiones es posible caracterizar el patrón alimentario argentino como unificado (AGUIRRE, 2004). Los hogares pobres y los no-pobres van a entender la conformación de la dieta forma similar, más allá de que no comían lo mismo. Un consumo de carne vacuna que se encontraba entre los más altos del mundo permite explicar la accesibilidad a nutrientes en donde el hambre pareciera estar acotado a períodos puntuales y condiciones geográficas específicas (BLACHA, 2019). Una coyuntura que comienza a cambiar con el retorno a la democracia en 1983, cuando la implementación del Programa Alimentario Nacional (PAN) aborda el hambre como un problema estructural. Esta menor accesibilidad en los alimentos refleja una Argentina más desigual. La apertura neoliberal de los años 90s, va a complejizar aún más la coyuntura porque afecta tanto la oferta como la composición de los alimentos.

La productividad por hectárea que posibilita el agronegocio disputa tierras a la producción de alimentos para el mercado interno. También cambia el modo de producir un elemento central de la dieta argentina: la carne vacuna. Con la agriculturización de su principal región productiva, 5 millones de hectáreas abandonan la ganadería cuya producción se mantiene estable porque se realiza bajo la modalidad de feed-lot. Se consolida el complejo aceitero-sojero que se articula a nivel mundial a partir de los distintos grados de procesamiento: desde el aceite, a la harina, al alimento extrusado para animales y los pellets que se utilizan para la cría de ganado. La soja pasa a ser el principal cultivo de Argentina, como muestra el siguiente gráfico.



Sin embargo, desde la productividad por hectárea el cultivo más importante es el maíz. Si bien comparte algunos elementos del paquete tecnológico del complejo sojero -riego intensivo, fertilizantes y pesticidas químicos, OGM, mecanización y procesamiento excesivo de la cosecha- la evolución internacional de su precio pareciera no ser tan atractiva para los productores locales. El rendimiento por hectárea, como muestra el siguiente gráfico, no es suficiente para explicar la gran cantidad de tierras destinadas a la producción de soja en Argentina. Este último pareciera ser mucho más rentable, aún cuando se incrementen los impuestos a estas exportaciones bajo la figura de “retenciones”. A diferencia de lo que sucede en otros países, como es el caso de Estados Unidos donde la agricultura cuenta con subsidios, aún con altos impuestos la commoditización de los alimentos resulta rentable bajo la forma del agronegocio.

Estos cambios en el mundo rural van a tener un doble impacto en la oferta de alimentos. Por un lado, hay menos tierras disponibles para la producción de frutas y verduras, que parecieran ser menos rentables que los precios globales de otros commodities. Por el otro, la mayor presencia de productos industrializados en la mesa de los argentinos es una forma de incorporar esos commodities porque cambia la composición de los alimentos consumidos. Con la llegada de las grandes empresas transnacionales de la alimentación muchas firmas locales quedan en manos de capitales extranjeros sino la mayor incidencia de la cadenas de supermercados tiende a estandarizar la composición de los alimentos, tanto en su presentación como en su composición. Hay una racionalidad característica del modelo de agronegocios que involucra la agricultura (monocultivo), la ganadería (feed-lot), la actividad forestal (monocultivos forestales) y las grandes cadenas de supermercados en cuyas góndolas los alimentos que se presentan son commodities con un alto grado de procesamiento industrial. Todos son elementos del modelo de agronegocios en el cual se re-definen los vínculos sociales que conforman la dieta, en especial la relación entre productores y consumidores. La oferta de kcal no deja de incrementarse, incluso superando el crecimiento poblacional del país. La mayor presencia de grasas es parte de las transformaciones de la dieta neoliberal (OTERO, 2018). Una situación que también se produce en países con un consumo histórico de carnes vacunas muy elevado.

En el caso de la carne vacuna que tiene gran presencia el consumo interno, el promedio de 40,9 kg/capita/año de diciembre de 2020 sigue estando entre los más altos del mundo sin embargo muestra una reducción de casi el 50% respecto de lo que consumía en la década de 1980 (IPCVA, 2020). Y este tipo de carne es un factor central en la dieta argentina

tanto como identidad como por su aporte nutricional. La mayor presencia de grasas en la dieta argentina deriva de un incremento de los alimentos industrializados y del reemplazo de la carne fresca por productos cárnicos semielaborados. También se incrementa el peso de faena de la ganadería bovina que explica la mayor presencia de grasas en este tipo de carnes.

Estos cambios en la oferta afectan tanto la accesibilidad como la forma en que se presentan los alimentos al consumidor. El avance de las grandes cadenas de supermercados en el país, como parte de las políticas neoliberales, es otro elemento que forma parte del agronegocio porque impacta en el vínculo productores-consumidores (CHIODO, 2010). Es un cambio en los parámetros de consumo que llevan a la mayor ingesta de carbohidratos cuanto menores son los ingresos que dispone el hogar (ENNyS, 2007). Como parte de esta mayor commoditización de la producción de alimentos se reduce el porcentaje del ingreso destinado a la alimentación, pero su calidad nutricional está seriamente debilitada (ENGHo, 2018; ZAPATA et.al, 2016). Hay una tendencia a la sobreproducción de alimentos a nivel mundial que “hace que la comida sea más barata” (NESTLE, 2017, p. 11). La reducción de costos en la producción con en el precio de las kcal no genera inclusión social sino que termina por acrecentar las desigualdades sociales preexistentes (CAROLAN, 2014).

La desigualdad nutricional

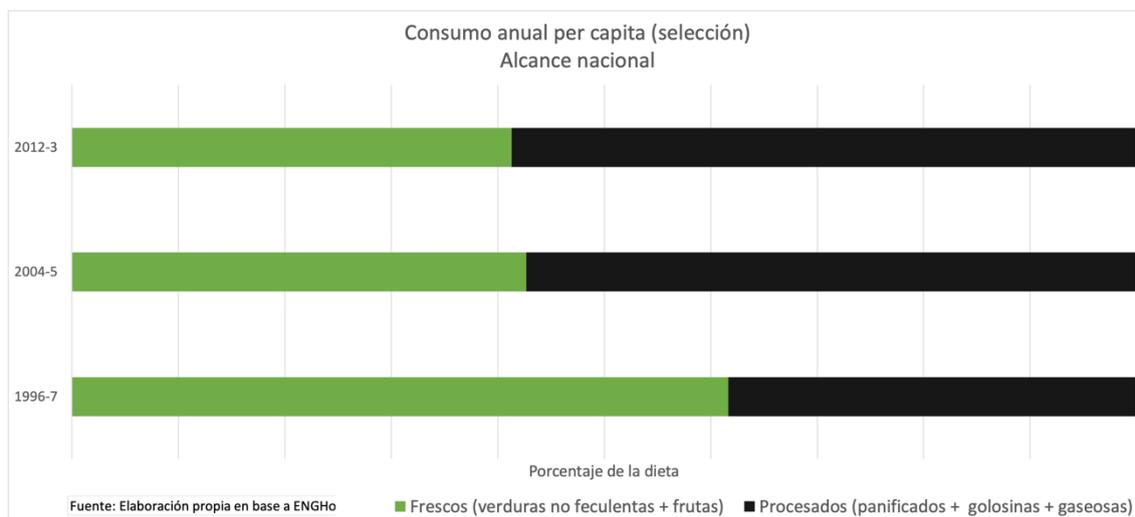
La calidad nutricional de la dieta es un elemento fundamental de la seguridad alimentaria y se puede calcular confrontando la cantidad de componentes esenciales recomendados para una dieta saludable con la cantidad de kcal ingeridas (BIELASKI, 2013, p. 51). El panorama alimentario argentino -como sucede en otros países del Sur Global- presenta una oferta de gran densidad calórica y baja calidad nutricional (OTERO, 2018). El acceso a nutrientes se convierte en una forma de exclusión social que permiten caracterizarla como una desigualdad nutricional que abarca tanto las instancias de producción como las de consumo. El modelo de agronegocios va a priorizar la producción de alimentos bajo la forma de comoditties, convirtiendo a la densidad nutricional -como la que aportan las frutas y las verduras- en productos más costosos. Se reduce el costo de las kcals porque los alimentos tienen mayor porcentaje de grasas y, por lo tanto, mayor densidad calórica. En líneas generales los hogares argentinos destinan a los alimentos un porcentaje cada vez menor del ingreso, que muestra la siguiente tendencia:



El carácter omnívoro de la dieta se encuentra afectado por esta producción de kcal “baratas”. Se incrementa la tensión entre una oferta que se presenta como abundante y una accesibilidad que genera exclusión social. El procesamiento industrializado de unas pocas materias primas con alta productividad por hectárea es uno de los fundamentos de esta forma de desigualdad social que prioriza la experiencia, el flavor, por sobre el acceso a nutrientes.

Uno de los principales indicadores de desigualdad nutricional es el porcentaje de la dieta que se explica por carbohidratos. En especial, los carbohidratos simples que se encuentran en los alimentos industrializados que se caracterizan por su bajo contenido de fibra dietaria que genera poca saciedad. El resultado es un consumo excesivo de alimentos que tienen bajo costo que termina por reforzar las desigualdades sociales preexistentes. El elevado consumo de carne en Argentina hace que el acceso a proteínas no sea un factor significativo de desigualdad social. Sin embargo, la reducción en casi un 50% (de 80kg/capita/año a 40,5kg/capita/año) en 2020 respecto de la tendencia de 1980 comienza a revertir esta tendencia y complica aún más la problemática del hambre en el país.

A nivel general, la dieta argentina tiene cada vez más productos industrializados. El siguiente gráfico presenta esta tendencia que afecta a todos los argentinos pero que es más marcada al reducirse los ingresos del hogar.



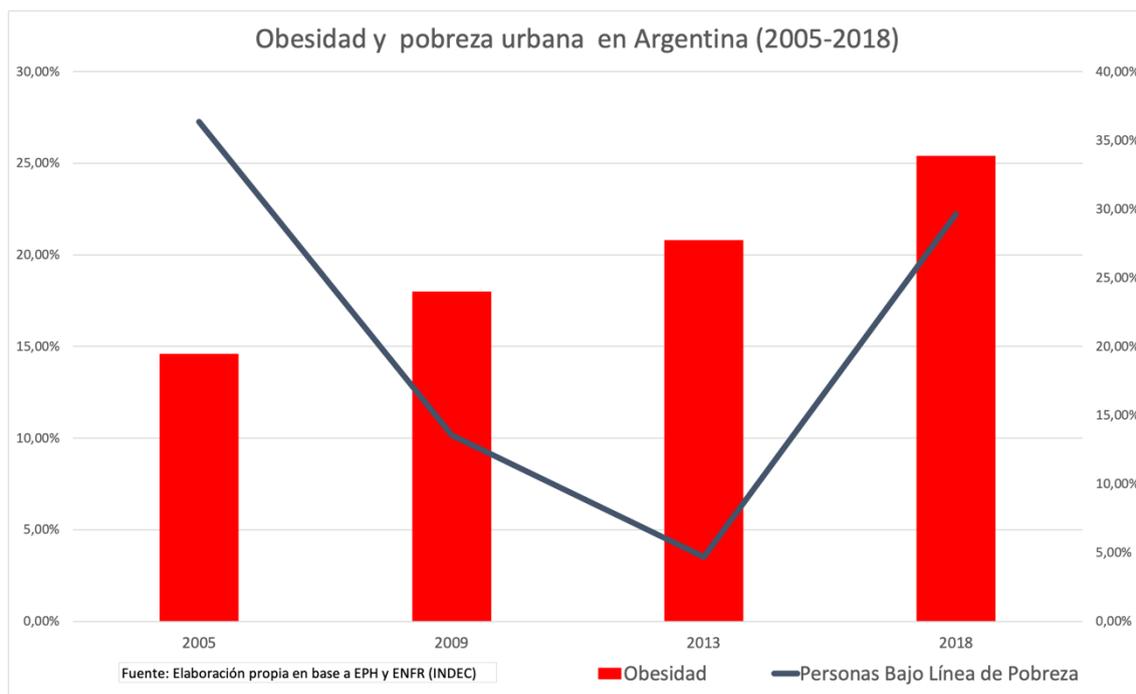
La presencia de alimentos industrializados explica esta reducción del ingreso destinada a la alimentación. No hay un incremento en el poder adquisitivo sino que se reduce el costo de los alimentos a expensas de su calidad nutricional. Estos consumos delinean un paladar en el consumidor que se vuelve cada vez más homogéneo porque se debilita el carácter omnívoro de la dieta. Es una oferta con un flavor con marcada presencia de lo dulce, lo grasoso y lo salado que covieerte a las preferencias de los consumidores en uno de los principales fundamentos de la desigualdad nutricional

El flavor es un elemento importante de este contexto porque permite al consumidor sentirse interpelado por una oferta que no asegura accesibilidad a nutrientes (MOSS, 2021). Hay un incremento en los rendimientos por hectárea en aquellos alimentos que tienen un consumo limitado u opcional en una dieta saludable. La oferta, no permite cumplir con las recomendaciones de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA) que tiene la siguiente composición:

Alimento	Cantidad diaria recomendada	Grupo
Leche y yogur	500 cc	III
Queso fresco	30 gr	III
Huevo	25 gr	IV
Carnes	130 gr	IV
Hortalizas	400 gr	I
Frutas	300 gr	I
Cereales, feculentos y pastas	250 gr	II
Pan	120 gr	II
Aceite, semillas y frutas secas	30 gr	V
Agua segura	2 lts.	
Consumo opcional	270 kcal	VI

Las GAPA clasifican los alimentos se clasifican en 6 grupos de acuerdo a su importancia en una dieta saludable. El primero lo conforman las frutas y verduras con 5 porciones diarias, el segundo las legumbres, cereales, vegetales feculentos (papas, batatas y mandioca), pan y pastas con 4 porciones diarias; el tercero los lácteos (leche, yogur y queso) con 3 porciones diarias, el cuarto las carnes y huevos con 1 porción diaria, el quinto los aceites, frutas secas y semillas con 2 porciones diarias mientras que el sexto grupo refiere a los alimentos de consumo opcional como dulces, golosinas, productos de copetín y ultraprocesados que no deben superar las 270 kcal/diarias. Sin embargo, las distintas ediciones de la Encuesta Nacional de Gastos de Hogar (1996, 2004, 2013 y 2018) muestran una tendencia donde se reduce el consumo de los alimentos del grupo I mientras se incrementa la ingesta de elementos pertenecientes a los grupos II, V y VI.

La evolución de la dieta en Argentina, desde la implementación de las políticas neoliberales hasta la actualidad, muestra una tendencia donde más barata pero más calórica. Una tendencia que puede reconstruirse a partir del impacto en el cuerpo de los consumidores, la cual pareciera cobrar cierta independencia respecto de la situación macroeconómica del país. Es parte de la transición nutricional que pareciera no tener en cuenta la situación alimentaria anterior ni los vínculos productores-consumidores existentes. El siguiente gráfico muestra este proceso, a partir de vincular pobreza urbana con obesidad (IMC mayor o igual a 30).



El Índice de Masa Corporal (IMC) es una medida estandarizada que se obtiene de vincular el peso en kg con la estatura en metros cuadrados ($\text{peso [kg]}/\text{estatura [m}^2\text{]}$). Si bien no permite analizar la composición de esos tejidos, es decir no diferencia entre grasas, músculos o huesos, es muy utilizado porque no requiere de instrumentales costosos ni de una capacitación compleja para los encuestadores. Cuando el IMC es igual o superior a 30 se considera que el individuo es obeso mientras que si el IMC está entre 25 y 30 se define como “exceso de peso”. A partir del IMC también es posible reconstruir el recorrido biográfico de los consumidores y la influencia de los factores sociales que inciden en la desigualdad nutricional a partir de la tensión entre oferta y accesibilidad alimentaria. La constitución de unas preferencias alimentarias, de la búsqueda de un flavor específico, es parte de este proceso que lleva a la mayor presencia de la obesidad en la población (GALICIA et. al., 2016). La densidad calórica resulta en calorías “baratas” pero también “vacías” y ricas que llevan a ser más gordos comiendo menos pero también gastando menos en alimentos. En el caso argentino aún con abundante oferta de kcal, sólo el 5% de la población adulta argentina cumple con la recomendación 5 porciones de frutas o verduras diarias (ENNyS2, 2019).

Los cambios en el sistema productivo conforman una oferta donde los alimentos cuyo consumo se recomienda reducir son los que presentan mayor disponibilidad (grupos II, V y VI de las GAPA). Las variaciones en la productividad de los aceites vegetales y los cereales explican una reducción en su costo y es así como las pastas secas, las harinas (de trigo, maíz y soja), los aceites vegetales (de soja y mezcla) aparecen como más accesibles, mientras sirven

como insumos para aquellos alimentos considerados como de consumo opcional (golosinas, productivos de copetin/snacks, bebidas dulces azucaradas y alimentos procesados y ultraprocesados). El impacto del agronegocio en la oferta alimentaria y en los límites que impone en la accesibilidad refleja su habilidad para producir kcal a bajo costo con alimentos diseñados para gustar no para nutrir. Al punto que “nada es tan rápido que la comida ultraprocesada para despertar al cerebro” (MOSS, 2021, p. 24). Esta velocidad se fundamenta en preferencias que son innatas -como el gusto por lo dulce- pero se refuerza con la capacidad de la industria para construir sensaciones que apelen a elementos culturales comunes, a recuerdos, a ámbitos donde como consumidores nos sentimos seguros que -por lo general- se remontan a la infancia y las infancias del siglo XXI suelen tener mucho contacto con los alimentos industrializados.

Reflexiones finales: soluciones alimentarias para la inclusión social

Las nuevas formas del hambre combinan el exceso de kcal con la carencia de nutrientes y convierten a la dieta en un factor de exclusión social. El caso argentino resulta muy relevante dentro de la transición nutricional porque aún con los significativos incrementos en la productividad por hectárea no es posible asegurar el acceso a nutrientes. Las recetas tradicionales para combatir el hambre parecieran no ser efectivas en este nuevo contexto porque son ofertistas, líneales y no incorporan al consumidor en su diseño. El flavor, como experiencia sensorial compleja, es un elemento que también permite incluir al consumidor en un rol activo que asegure la sustentabilidad de la propuesta. El desafío en la Argentina del siglo XXI es cómo diseñar, planificar e implementar estrategias que permitan reconstruir los vínculos sociales entre productores y consumidores.

El acceso a nutrientes es elemento clave para generar inclusión social desde la dieta. Abordar las soluciones alimentarias teniendo en cuenta sólo la oferta lleva, como se ha presentado a lo largo de este trabajo, a un incremento de las desigualdades sociales preexistentes. El punto de partida para diseñar soluciones alimentarias es reconocer que el hambre también incluye el exceso de kcal, con un incremento en la obesidad y una reducción en la talla de la población. La oferta va a delinear las preferencias de los consumidores donde se combinan las calorías baratas y sabrosas pero que están vacías de nutrientes.

Los sectores populares en Argentina destinan, según los últimos datos con escala nacional disponibles, el 36% de su ingreso en alimentarse. Sin embargo resulta una cantidad mucho menor de dinero -total- respecto del 14,8% del ingreso de los hogares más ricos. Una

oferta alimentaria de gran densidad calórica está interpelando a satisfacer las preferencias de estos actores que tienen poco dinero disponible. Las soluciones alimentarias que busquen convertir a la dieta en un factor de inclusión deben tener en cuenta esta coyuntura porque la accesibilidad incluye los estilos de vida, las habilidades culinarias así como la infraestructura disponible para cocinar y conservar los alimentos. En este sentido, el acceso pareciera ser más determinante que la oferta en la conformación de un flavor que define el recorrido como comensal.

La estandarización que demandan las góndolas y los precios “competitivos” que se obtienen a partir del procesamiento industrializado de unas pocas materias primas con alta rentabilidad (los commodities) tienen gran incidencia en la conformación de la dieta en el siglo XXI. Fertilizantes, pesticidas, riego intensivo, OGM y mecanización son partes del modelo de agonegocios, al igual que las grandes cadenas de supermercados y las empresas transnacionales que producen alimentos industrializados. Son estos actores lo que se convierten en factores de la desigualdad nutricional aún cuando se incrementa la productividad por hectárea. En esta coyuntura el desafío para las ciencias sociales es dar una respuesta donde la reconstrucción de los vínculos permita acceder a nutrientes de calidad -no como una cuestión ofertista- sino con la participación activa de los consumidores. El flavor se convierte en parte de una estrategia más radical que “votar con el tenedor” donde sólo se apela a un consumo pero en donde siguen primando los factores económicos.

Re-establecer vínculos entre productores y consumidores permite que éstos últimos incrementen su participación como una forma de inclusión social. La posibilidad de involucrarse es un aspecto clave para el acceso a nutrientes, y el flavor es un elemento que fundamenta la sustentabilidad de la propuesta. Hay que romper con la “conveniencia” de los alimentos industrializados que se presentan como universales y considerar a las variedades frescas como parte de las comidas cotidianas. Es un compromiso donde oferta y acceso se articulan para terminar con la desigualdad nutricional. El desafío propone diseñar e implementar respuestas a las nuevas formas de hambre, donde el foco no esté puesto exclusivamente en la productividad sino que alienta al entramado social a ser parte del carácter omnívoro de la dieta.

Referencias Bibliográficas

AGUIRRE, P. **Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis**. Buenos Aires: Claves para Todos, Capital Intelectual, 2004.

AVERY, G. *What the Nose Knows. The Science of Scent in Everyday Life*. New York: Crown Publishers, 2008.

BELASCO, W. **Food: The Key Concepts**. Oxford-New York: Berg Publishers, 2008.

BIELASKI, H.K. **Hidden Hunger**. Heidelberg, New York, Dordrecht, London: Springer, 2013.

BLACHA, L. E. La retroalimentación del agronegocio. Dieta, poder y cambio climático en el agro pampeano (1960-2008). **Revista Estudios**. Revista del Centro de Estudios Avanzados, 41, p. 109-128, 2019.

BLACHA, L. E. El menú del agronegocio: monocultivo y malnutrición del productor al consumidor (1996-2019)”. **Revista História: Debates e Tendências**. Revista do Programa de Pós-Graduacao em História. Passo Fundo, Brasil: Universidad de Passo Fundo, p. 9-24, 2020.

BRAY, G.A. y POPKIN, B.M. Dietary fat intake does affect obesity! **Am J Clin Nutr**. Dec ;68 (6), p. 1157-73, 1998.

CAROLAN, M. **Cheaponomics. The High Cost of Low Prices**. New York: Routledge, 2014.

CHiodo, L. **Hipermercados en América Latina: historia del comercio de alimentos, de los autoservicios hasta el imperio de cinco cadenas multinacionales**. Buenos Aires: Antropofagia, 2010.

CLAPP, J. e ISAKSON, S.R. **Speculative Harvests: Financialization, Food and Agriculture**. Reino Unido: Practical Action Publishing, 2018.

CROSS, G S. y PROCTOR, R. N. **Packaged pleasures. How tecnology & marketing revolutionized desire**. Chicago: The University of Chicago Press, 2014.

DIRECCIÓN DE ESTIMACIONES AGRÍCOLAS, Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MAGyP) [consultado el 11 de septiembre 2021 a las 17:45], 2020.

ENCUESTA NACIONAL DE FACTORES DE RIESGO. 4º Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. Resultados preliminares. Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC) - secretaría de Gobierno de Salud. En : <https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel4-Tema4-32-68>, 2019.

ENCUESTA NACIONAL DE GASTOS DE HOGARES (ENGHo, 1996). Base de datos de gastos de consumo e ingresos. Instituto nacional de estadística y censos. Dirección de Estudios de ingresos y gastos de los hogares. República Argentina. Disponible en: <https://www.indec.gob.ar/indec/web/Institucional-Indec-BasesDeDatos-4> , 1997.

ENCUESTA NACIONAL DE GASTOS DE HOGARES (ENGHo 2004-2005). Base de datos de gastos de consumo e ingresos. Instituto nacional de estadística y censos. Dirección de Estudios de ingresos y gastos de los hogares. República Argentina. Disponible en: <https://www.indec.gov.ar/indec/web/Institucional-Indec-BasesDeDatos-4>, 2005.

ENCUESTA NACIONAL DE GASTOS DE HOGARES (ENGHo 2012-2013). Base de datos de gastos de consumo e ingresos. Instituto nacional de estadística y censos. Dirección de Estudios de ingresos y gastos de los hogares. República Argentina. Disponible en: <https://www.indec.gov.ar/indec/web/Institucional-Indec-BasesDeDatos-4>, 2013.

ENCUESTA NACIONAL DE GASTOS DE HOGARES (ENGHo 2017-2018). Informe de gastos. INDEC, 2019.

ENCUESTA NACIONAL DE NUTRICIÓN Y SALUD (ENNyS). Ministerio de Salud: Documento de Resultados, 2007.

ENCUESTA NACIONAL DE NUTRICIÓN Y SALUD 2 (ENNyS 2) Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Presidencia de la Nación. Secretaría de Gobierno de salud. Indicadores Priorizados, 2019.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

FISCHLER, C. **Gastro-nomía y gastro-anomía**. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna, en *Gazeta de Antropología*, 2010.

GALICIA L, GRAJEDA R, LÓPEZ DE ROMAÑA, D. Nutrition situation in Latin America and the Caribbean: current scenario, past trends, and data gaps. **Rev Panam Salud Publica**, 40 (2), p. 104–13, 2016.

GUÍAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN ARGENTINA. (GAPA). **Ministerio de Salud**. Documento técnico-metodológico, 2016.

GIRBAL-BLACHA, N.M. Diversidad agraria en la Argentina entre la agricultura y el agro-negocio (1995-2019). En: DA SILVA, E. N. (Organizador). **América latina em perspectiva. Análise da escalada do autoritarismo e o neoliberalismo sobre o agrário no século XXI**. Passo Fundo, Acervus, 2021, p. 103-134.

GOODY, J. **Cocina, Cuisine y clase. Estudio de sociología comparada**. Barcelona: Gedisa Editorial, 1995.

HARRIS, M. **Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura**. Madrid, Alianza Editorial, 1999.

HOLT-GIMENEZ, E. **El capitalismo también entra por la boca: comprendamos la economía política de nuestra comida**. New York: Monthly Review Press-Food First Books, 2017.

INSTITUTO DE PROMOCIÓN DE LA CARNE VACUNA ARGENTINA (IPCVA). El consumo de carne vacuna en la Argentina: Buenos Aires, 2020.

LUSTING, R. **The hacking of the American Mind. The Science behind the Corporate takeover of our bodies and brains.** New York: Avery, 2017.

MONTANARI, M. **La comida como cultura.** Asturias: Ediciones TREA S.L, 2006.

MOSS, M. *Hooked. Food, Free Will and How The Food Giants Exploit Our Addictions.* New York: Random House, 2021.

NESTLE, M. Prologo. En: Holt-Gimenez, E. **El capitalismo también entra por la boca: comprendamos la economía política de nuestra comida.** New York: Monthly Review Press-Food First Books, p.10-13, 2017.

OTERO, G. **The Neoliberal Diet. Healthy Profits, Unhealthy People.** Austin: University of Texas Press, 2018.

OYHENART, E.E., TORRES, M.F., LUIS, M.A., LUNA M.E., CASTRO, L.E., GARRAZA, M., NAVAZO, B., FUCCINI, M.C., QUINTERO, F.A. y CESANI, M.F. Estudio comparativo del estado nutricional de niños y niñas residentes en cuatro partidos de la provincia de Buenos Aires (Argentina), en el marco de la transición nutricional. **Salud Colectiva**, 14 (3), p. 597-606, 2018.

PATEL, R. **Stuffed and Starved. The Hidden Battle for the World Food System.** New York: Melville House Publishing, 2007.

POLLAN, M. **El dilema omnívoro. En busca de la alimentación perfecta.** España: Editorial Debate, 2016.

POPKIN, B., CORVALAN, C. y GRUMMER-STRAWN, L. Dynamics of the double burden of malnutrition and the changing nutrition reality. **The Lancet**, 15 de diciembre, p.1-39, 2019.

POULAIN, J.P. **Sociologías de la alimentación. Los comensales y el espacio social alimentario.** Barcelona: Editorial UOC, 2019.

POULAIN, J.P. Food in transition: The place of food in the theories of transition. **Sociology**, Vol. 69 (3) p. 702-724, 2021.

SCRINIS, G. Nutritionism. **The Science and politics of Dietary Advice.** New York: Columbia University Press, 2013.

SELDES, V. **Dieta y evolución.** Buenos Aires: Cooperativa El Zócalo, 2015.

SHEPHERD, G. **Neurogastronomy. How the Brain Creates Flavor and Why It Matters.** New York: Columbia University Press, 2012.

WARDE, A. **The Practice of Eating.** Cambridge: Polity Press, 2016.

- WARDE, A. Consumption. **A Sociological Analysis**. Manchester: Palgrave-Macmillan, 2017.
- WILLET, W., ROCKSTRÖM, J., LOKEN, B., SPRINGMANN, M., LANG, T., VERMUEULEN, S. Food in the Anthropocene: The EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. **The Lancet**, 393(10170), p .447-492, 2019.
- WILSON, B. **The way we eat now**. Strategies for eating in a world of change. Londres: 4th Estate, 2019.
- WINSON, A. **Industrial Diet**: The Degradation of Food and the Struggle for Healthy Eating. Vancouver: UBC Press, 2013.
- WRANGHAM R. **Catching Fire. How cooking made us human**. New York, Basic Books, 2009.
- ZAPATA, M. E.; ROVIROSA, A. y CARMUEGA, E. **La mesa Argentina en las últimas dos décadas**: cambios en el patrón de consumo de alimentos y nutrientes (1996-2013), CABA: CESNI, 2016.

Recebido: 22-07-2022

Aprovado: 15-08-2022

Publicado: 14-09-2022

Notas:

¹ Doctor en Ciencias Sociales (Universidad de Buenos Aires – UBA). Profesor Adjunto de la Universidad Nacional de Quilmes (UNQ) e Investigador del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). E-mail: luisblacha@gmail.com / <https://orcid.org/0000-0003-1799-9909>