

TITULO: Una visión antropológica sobre el impacto de la pobreza y la globalización en la emergente epidemia de obesidad

AUTOR: Patricia Aguirre

Dra. en Antropología de la Universidad de Buenos Aires. Docente e Investigadora del Instituto de Altos Estudios Sociales de la Universidad Nacional de San Martín IDAES-UNSAM. Profesional Asesor del Ministerio de Salud desde 1994- Ha sido consultora temporaria de FAO. OPS/OMS y UNICEF. Ha publicado 35 artículos, 5 libros en colaboración y 2 libros propios: Ricos Flacos –Gordos Pobres. La alimentación en Crisis en 2004 y Estrategias de Consumo. Que Comen los Argentinos que comen en 2005.

Mailing Address: J.J.Biedma 920 C.P: 1405 Ciudad de Buenos Aires – Argentina

TE: (54 11) 4581 5813

Email: patriciaguirre@sinectis.com.ar

Summary:

Este capítulo trata sobre los cambios en las relaciones sociales que - tanto en países desarrollados como en vías de desarrollo- contribuyen a la emergente epidemia de obesidad. Encuentra en la agro-industria integrada a nivel planetario la influencia más importante para el aumento de la obesidad, ya que produce y distribuye energía barata y micronutrientes caros. Ha homogeneizado el gusto mundial y va en pos de nichos de mercado cada vez más recónditos (poblaciones de rentas baja) y específicos (niños, adolescentes, deportistas). Si la alimentación actual está dominada por un único valor: la ganancia, se comprende que en la producción se esté al borde de una crisis de sustentabilidad, en la distribución se enfrente una crisis de equidad y en el consumo una crisis de comensalidad.

Los principios económicos que rigen la alimentación actual están totalmente reñidos con las necesidades humanas y la salud produciendo hambre en un lugar y obesidad en otro.

This chapter deals with social relations which contributes to emerging obesity epidemic, both in Developer and developing countries. It poses that the most important factor in the increase of obesity at the world level lies in integrated agro industry, which produces and distributes cheap energy and expensive micronutrients. This industry has homogenized world taste and is pursuing ever more distant and specific market niches (low income populations and children, teenagers, sportsmen) . If the only value dominating present day nutrition is profit, it is understandable that production should stand on the edge of a sustainability crises, that distribution should be facing an equity crises and that consumption is confronting a commensality crises.

The economic principles ruling current eating habits are at odds whit human needs and health generating hunger at one end and obesity at the other.

Key Words : obesidad, pobreza, globalización alimentaria, agroindustria.

1.- Introducción

Los rápidos cambios en la dieta y estilo de vida resultantes de la industrialización, la urbanización, el desarrollo económico y la globalización del mercado durante el último siglo, han desencadenado profundas consecuencias sobre la salud y el estado nutricional de las poblaciones. La transición económica que siguió a la industrialización vino asociada a otra serie de transiciones demográficas, epidemiológicas y nutricionales, que ayudaron a definir el desarrollo político del siglo XX.

La transición demográfica puede resumirse brevemente por un aumento de la población urbana a expensas de la rural, menores tasas de fertilidad y mortalidad resultantes –a largo plazo – en un envejecimiento de la población. La transición epidemiológica se asocia a una reducción significativa de la prevalencia de enfermedades infecto-contagiosas, paulatinamente reemplazadas por enfermedades crónico-degenerativas no transmisibles (diabetes, hipertensión, enfermedades cardiovasculares, ciertos tipos de cáncer, etc.). El abandono de los patrones tradicionales y la adopción de dietas industrializadas, des-estacionalizadas y des-localizadas, altas en grasas saturadas, azúcares y otros carbohidratos refinados y bajas en fibras y grasas polinsaturadas, frecuentemente acompañada por reducidos niveles de actividad física, definen la transición nutricional con sensibles variaciones en distintas regiones y dentro de la misma sociedad.

En la década de los 90 los epidemiólogos norteamericanos¹ caracterizaron por primera vez una enfermedad no transmisible, la obesidad, como epidémica agregándole el calificativo de global, transformándola entonces en una pandemia. Hoy la diabetes tipo 2 también tiene ese status. Pronto fue evidente que este fenómeno se presentaba en numerosos países con la característica que se acentúa permanentemente y países que mostraban cifras de prevalencia de obesidad bajas exhiben ahora la misma tendencia de aumento epidémico. Con el agregado que tal incremento se hizo aceleradamente, alcanza a todos los estratos sociales, ambos géneros y todas las edades. Es decir es verdaderamente global (en el sentido de totalidad ya que atraviesa las barreras geográficas, culturales, económicas, sociales, de género y edad).

Mientras, en Europa la preocupación se transforma en acción política y luego del Encuentro de Estambul² los 53 estados miembro han adoptado un plan de acción. En América Latina donde las políticas públicas padecen la misma pobreza que sus habitantes, con el 11% de los niños menores de 5 años con déficit de peso para la edad la obesidad hoy –rompiendo el esquema del sentido común que imperó hasta la segunda mitad del siglo XX del sobrepeso como bienestar económico- se encuentra desplazada hacia los grupos con menor nivel socio económico y fuertemente asociada a los ingresos bajos³ siendo mas frecuente en mujeres bajo la línea de pobreza⁴

En América latina esto ocurre tardíamente, a partir de las transformaciones económicas y sociales que modificaron abruptamente los patrones alimentarios y el perfil epidemiológico, esto es lo que se llama transición nutricional⁵. Menendez et al mostraron en una revisión de trabajos epidemiológicos de 36 países en desarrollo, que la obesidad excedió a la desnutrición en mas de la mitad de ellos. Allí, la desnutrición proteico-energética, la obesidad, las enfermedades infectocontagiosas y las no transmisibles, no se hallan en los polos del espectro socioeconómico sino que tienden a converger y aparecen juntas en la pobreza, aún dentro de la misma familia. Esta situación –conocida como “la paradoja nutricional”- se observa en países en desarrollo que están en transición nutricional, donde alrededor del 60 % de las familias que tienen un miembro (generalmente un niño) con bajo peso, también tienen uno con sobrepeso (frecuentemente la madre) configurando una carga dual para las familias⁶.

En los países con renta media, el sobrepeso ocupa el mismo lugar que en el mundo desarrollado - el quinto - entre las 10 primeras causas de enfermedad.

Desde el punto de vista antropométrico no es la obesidad sino el déficit de talla el problema de salud pública más importante en los países en desarrollo, este déficit está asociado a la pobreza: a condiciones socio-ambientales desfavorables, a una nutrición insuficiente en los primeros años de vida (ya que el crecimiento lineal es más demandante en términos de calidad de la dieta), y a episodios infecciosos frecuentes. Asociado a la obesidad (stunting) lo encontraremos posteriormente con diabetes tipo 2 y otros trastornos metabólicos. Más allá de estas co-morbilidades, desde el punto de vista social, el pobre-gordo-pobre comienza su carrera hacia la obesidad en el útero materno como desnutrido fetal, seguirá su camino como niño mal-alimentado (muchísima energía barata y pocos micronutrientes caros) que condicionarán su estatura, y posteriormente –sobre todo si es mujer y reduce su actividad al limitado ámbito doméstico- la acumulación de energía en forma de masa grasa asegurarán su ingreso a la obesidad y a la estigmatización de la sociedad que encuentra en los obesos pobres el punto clave de la diferenciación, con todas las características que “no hay que tener” en una sociedad estratificada ⁷ moderna atravesada por los arquetipos de belleza estilizada del horizonte global.

2.- Los tres malos

2.1.- Nuestros genes ahorradores

Al hablar de las causas, con toda la dificultad de indagar en las causas de una epidemia de una enfermedad no transmisible, es decir sin un agente externo, es común en la literatura médica particularmente en la norteamericana, hablar de The big Two refiriéndose a: 1.- un aumento de la disponibilidad alimentaria y 2.- el sedentarismo obligado. Sin duda éstos son factores decisivos en la precipitación del fenómeno pero actuando sobre un tercer factor, común a toda la humanidad : el genoma ahorrador del homo sapiens sapiens. Que ejercerá su influencia decisiva al cambiar las condiciones sociales en que se manifiesta.

Es que la epidemia global de obesidad está fuertemente relacionada con el hecho que tenemos un cuerpo paleolítico pero que despliega su actividad en un medio social pos-industrial. Nuestro cuerpo, nuestro metabolismo, nuestros genes son producto de una adaptación milenaria a condiciones de vida que hoy se encuentran radicalmente trastocadas, de manera que lo que antes fue ventaja hoy es handicap.

Recordemos que hemos vivido millones de años como cazadores recolectores, no más de diez mil años como agricultores y apenas ciento cincuenta años produciendo industrialmente nuestra alimentación. De manera que nuestro equipaje genómico se modeló en aquellos lejanos contextos de adaptación. Es interesante estudiar como vivieron y como comieron nuestros ancestros para saber cuáles fueron las restricciones adaptativas que crearon las características de nuestro cuerpo y compararlas con la actualidad. Recientemente los antropólogos han moderado las concepciones catastrofistas (una vida corta, famélica y brutal) tanto como las bienestarristas (la sociedad opulenta primitiva) y se acepta que el modelo más cercano a la realidad fue la **alternancia de períodos de abundancia–escasés** sin que ninguno de ellos fuera determinante, ni la abundancia era obesidad ni la escasez hambruna.

Aunque no debemos imaginar una única forma de vida paleolítica desarrollada uniformemente en todas las geografías y a través del tiempo. Es obvio que la diversidad del modo de vida cazador-recolector ha tenido que ser enorme para encontrar soluciones creativas a los problemas que trajo colonizar diferentes continentes, superar cambios climáticos de envergadura (como el avance y retroceso de los glaciares) e interactuar con otros grupos humanos durante el largo tiempo que duró este periodo. Las estrategias que elaboramos para reproducirnos física y socialmente fueron principalmente culturales incluyendo la habilidad abstraer generalidades de experiencias particulares y comunicarlas, organizar el grupo, dividir el trabajo, perfeccionar las técnicas para proteger a los más débiles, intensificar la producción, etc. porque su cambio es tan rápido como la problemática que enfrentan. Sin embargo, sin que

mediara voluntad alguna también hubo tiempo que se fijaran características biológicas como la capacidad de atesorar reservas calóricas para superar la oscilación de los períodos de abundancia–escasez.

Desde 1985⁸ los antropólogos hemos producido diferentes modelos de dietas paleolíticas, cada uno producto de la adaptación a diferente hábitat con diferente tecnología y diferente organización social y simbólica, las que condicionaban lo que se podía comer por su tecnología de extracción, por las normas de distribución, aún lo que se concebía como comida humana y su diferencia de la comida de dioses o de animales. Aunque en los diferentes grupos paleolíticos registramos constricciones ecológicas y culturales que “especializan” la dieta hacia el consumo de altísimos porcentajes de verduras o carne así como también regímenes generalistas con porcentajes cambiantes de ambos, los comensales flexibles que somos nos hemos adaptado a todas las situaciones posibles, tanto a los entornos polares donde la carne abunda y escasean las verduras como a los entornos selváticos donde abundan los vegetales tiernos y faltan las proteínas animales.

Al extraer regularidades resalta que grasas y azúcares eran muy escasos. Aunque la ingesta proteica es alta la grasa es significativamente menor que la esperada porque los animales de caza son magros por su actividad y con abundancia de ácidos grasos poliinsaturados como consecuencia del tipo de hierbas consumidas, por lo cual su relación P/S (poliinsaturados/saturados) resulta favorable. Aunque el colesterol total de la dieta se ha estimado más alto de lo que hoy consideraríamos recomendable, es probable que sus niveles en sangre fueran bajos (por la riqueza en ácidos grasos poliinsaturados que señalamos junto a un nivel de actividad física mucho mayor que el actual⁹. Ross ¹⁰señala que el tener la energía como limitante lleva a los cazadores a seleccionar especies ricas en grasas, tal vez por eso resulte alto el consumo de proteínas, a los efectos de lograr calorías suficientes.

Los azúcares (obviamente no refinados) debían estar disponibles estacionalmente y configuraban una fuente “segura” (la mayoría de los venenos son amargos) de energía inmediata. Hierro, calcio, ácido ascórbico, podían ser óptimos, en el caso de las fibras incluso excesivas. Hidratos de carbono, mucho más bajos que las recomendaciones actuales. Aunque adecuada nutricionalmente (de acuerdo a las trazas de minerales y a la ausencia de líneas de detenimiento del crecimiento en sus huesos) la alimentación de nuestros ancestros, al contar con escasos métodos de conservación, debió estar fuertemente condicionada por la alternancia cíclica del ecosistema. Es que todos los ecosistemas tienen variaciones de mayor o menor envergadura. Periódicas y de corto plazo (como los cambios estacionales), de mediano plazo (como el ciclo 8 años de sequía- 2 de inundación de las pampas Argentinas) y de largo plazo (como las glaciaciones). De manera que en sociedades sin acumulación, debieron establecerse estrategias culturales (como unirse en grandes grupos de caza colectiva y fiestas con dietas de atracón para consumir la mayor cantidad posible en los períodos de abundancia y dividirse en grupos pequeños gastando las reservas acumuladas en períodos de escasez.

En este contexto de alternancia cíclica abundancia-escasez, debió ser vital para la supervivencia disponer de mecanismos fisiológicos adecuados para “llevarse puestas” las calorías en forma de reservas de grasa. En 1962 J.V.Neel ¹¹señaló la posibilidad de un genotipo ahorrador (thrifty gen). El mecanismo de esta eficiencia era una rápida y masiva liberación de insulina después de una comida abundante, la que minimizaba la hiperglucemia y la glucosuria, permitiendo un mayor depósito de energía. Quienes eran capaces de atesorar más energía estaban mejor preparados para sobrevivir al inevitable período de escasez posterior, es decir tuvieron ventajas selectivas, que se transformaron en ventajas reproductivas en este contexto de adaptación y transmitieron estos genes a sus hijos. Si esto es así, los alelos con los que están asociadas las enfermedades crónico metabólicas de hoy (obesidad, aterosclerosis, diabetes) son de hecho parte del genotipo normal de la humanidad y producto

de una selección positiva operada en otros contextos de adaptación que hoy se han convertido en handicaps y son ahora etiquetadas como alelos predisponentes a enfermedades.

Sin embargo si entendemos que la alimentación es un hecho social no se necesitaron solo genes ahorradores para crear esta forma de alimentación paleolítica. Las regulaciones culturales en forma de prescripciones, hábitos, costumbres, normas y debieron reforzar conductas dando sentido al hecho de comer cuándo y cuánto se pudiera para atesorar energía para los tiempos difíciles. **Es decir sobre la biología ahorradora se instaló una cultura reguladora**, que ajustara al individuo a las cambiantes condiciones locales (a las posibilidades de producción, al tipo de distribución y a las formas del consumo de alimentos). Ajustes rápidos que no pueden depender del moroso ritmo de la evolución biológica. Desde aquellos días ha sido la cultura no la naturaleza la que marca qué, cuánto, cómo y con quién comer. Por eso conviene hablar de cuerpos y no de genes. El genoma ahorrador en culturas de caza-recolección dio origen a los cuerpos altos-magos-flacos que muestran las pinturas rupestres y las evidencias arqueológicas. El mismo genoma en sociedades estatales pre-industriales con una base agrícola cerealera y apropiación diferencial del excedente dio origen a cocinas diferenciadas (alta y baja cocina) y cuerpos de clase (ricos gordos y pobres flacos) y en esta última fase de la sociedad industrial el mismo genoma desplegado en sociedades de mercado donde es el precio de los alimentos el que condiciona fuertemente el acceso da paso a un cambio de sentido del sobrepeso y hay más probabilidad que los ricos sean flacos y los gordos pobres que al revés¹². Resumiendo: hoy tenemos la misma biología que hace 100.000 años pero el medio en que se despliega ya no es más de alternancia abundancia-escasez (sino por el aumento de la disponibilidad, de abundancia permanente) y la cultura ordenadora he entrado en crisis (justamente por acción de las mismas fuerzas que aseguran la disponibilidad).

2. 2.- Actividad

Hayes et al ¹³ sugieren que los humanos en el paleolítico teníamos un nivel muy alto de actividad física (PAL es el gasto energético diario dividido por la tasa de metabolismo basal) de 3.2, un valor que hoy no alcanza ninguna población contemporánea. Los cazadores-recolectores actuales tienen Pals mas bajos, entre 2.1 a 1.4, las sociedades agrícolas están en los rangos comprendidos entre 2.3 to 1.5.mientras que las poblaciones urbanas industriales están entre 2.2 and 1.2 ¹⁴ .

Estas y muchas otras observaciones apoyan la idea que el bajo gasto energético por actividad física, presente en los adultos modernos que viven en locaciones urbano industriales tecnológicamente avanzadas, contribuye a la prevalencia epidémica de obesidad.

Si el bipedalismo fue fundamental en el corredor evolutivo que nos condujo al homo sapiens fue además la manera humana de transporte durante millones de años, aún después de la invención de la rueda hace cerca de 5000 años, aún después de la invención de la máquina de vapor. Todavía a comienzos del siglo XIX los soldados de Napoleón fueron hasta Rusia caminando y así volvieron (los que volvieron). Recién a principios del siglo XX comienzan a difundirse los primeros automóviles que serán elementos marcadores del sedentarismo urbano. Pero aún si bien estos estimulan el transporte por otras vías distintas al caminar, no deslegitiman el movimiento ni el placer de moverse: esto llegará finalmente con la TV. Ella logrará instalar la inmovilidad como ocio-descanso-placer, deteniendo desde los primeros años de la vida el placer de la “acción corporal” a favor de la “visión del movimiento”. ”. En un estudio longitudinal de 5 años, las horas de TV en niños de 6 a 11 años resultaron el mejor factor de pronóstico de obesidad ¹⁵. Actualmente mas del 60% de la población mundial no llega a los 30 minutos de actividad física especial por día. El total de energía gastada por kilo de masa corporal de un norteamericano tipo hoy es el 65% de un paleolítico de manera que un adulto de 70 kilos urbano actual debería

agregar una caminata de 19 km al día para llegar a un nivel de actividad física equivalente a la señalada por Haynes .

Sin embargo conviene aclarar que la caza y la recolección han debido realizarse en el pasado, como aún se realizan hoy día, a un **ritmo fisiológicamente soportable**. Mal que le pese a la imagen Hollywoodense del cazador, un musculoso Tarzán matando sus presas en luchas cuerpo a cuerpo, la existencia de trampas, armas arrojadas y técnicas que tienden a emboscar y herir a la presa a distancia, para luego seguirla (días si fuera necesario) hasta que muera por desangramiento, muestran que los cazadores han tratado de matar con el menor riesgo posible para su anatomía. Aún así el esfuerzo y las lesiones eran abundantes, pero no tanto como los partos sucesivos que reducían 4 años la esperanza de vida de las mujeres respecto de los hombres. Las tareas domésticas aseguraban una tasa de actividad que –medida en términos actuales, no bajaría de los 5 kilómetros diarios (tal es el promedio del recorrido de una recolectora actual). El nomadismo, producto del fino ajuste para no sobreexplotar el ambiente, aseguraba además un gasto energético extra en las travesías. Probablemente las tasas de actividad de los cazadores-recolectores que fueron nuestros ancestros hayan sido más bajas pero más constantes que las de los agricultores que los sucedieron. Porque la agricultura demanda esfuerzos extenuantes, pero durante dos períodos cortos: la siega y la siembra (con tecnologías manuales) dejando entre ellas un largo periodo menos exigente, de manera que si bien la tasa global bajó el esfuerzo dejó de ser regular.

Hoy mientras el planeta se está urbanizando a tasas aceleradas, la tasa de actividad se reduce en la vida urbana respecto de la rural (por el trabajo mano de obra intensivo de la agricultura pobre y las distancias a recorrer). En las ciudades y el campo desarrollado, la tecnología aplicada al mundo del trabajo desplaza aquellas ocupaciones mano de obra intensivas con alto gasto energético (que serán realizadas por los sectores más pobres de todas las sociedades) predominando el trabajo de bajo gasto en los sectores secundarios y terciarios de la economía. La cultura ciudadana estimula el control espacial de los cuerpos y por lo tanto des-estimula el movimiento, inclusive el gasto espontáneo. Se reducen hasta los pequeños movimientos cotidianos: no se sube por escaleras sino por ascensores, el control remoto hace innecesario levantarse para cambiar el canal de TV. etc. Las distancias ciudadanas y los horarios rígidos inducen el uso del transporte automotor por sobre el caminar humano. Y esta reducción del movimiento se acrecienta en los últimos 40 años¹⁶. Aunque comienza a describirse un aumento en la actividad física voluntaria (gym, baile) para los sectores de ingresos medios y altos que pueden pagarla, está en duda que puedan compensar la inmovilidad cotidiana inducida.

En las sociedades urbanas industriales, la actividad ha ido disminuyendo progresivamente hasta un sedentarismo obligado. Y esto no ha sido gratuito para los seres humanos, una de cada cuatro mujeres ancianas sufre fractura de cadera y es sabido que caminar regularmente aumenta la densidad ósea y ayuda a evitar la pérdida de hueso.

Si bien la expresión “caminar 30 minutos por día” puede ser irrelevante como expresión del gasto calórico, caminar pone en juego una cantidad muy grande de músculos, eso se traduce en una mejoría de la homeostasis glucosa-insulina (aumento de la sensibilidad a la insulina, de la captación de glucosa por el músculo, etc) que mejora la aptitud metabólica y previene en su medida la diabetes y ciertas dislipidemias, caminar tiene además una función vasodilatadora¹⁷. Entonces, si nuestro pasado fue de actividad y hoy obligamos a ese cuerpo paleolítico a la inactividad forzada, (tal vez de la misma manera que las interacciones energética en este caso actividad-gen pero no está probado). Nuevamente estaríamos transformando lo que fueron ventajas adaptativas en factores de riesgo para las enfermedades metabólicas actuales.

Pero la tasa de actividad no es uniforme en las sociedades, presenta diferencias por niveles de ingresos, género y edad. En Argentina, estudiando los lugares asignados a los varones pobres

vemos que desarrollan tareas mano de obra intensiva con alto gasto energético hasta los 30 años cuando comienzan a manifestar deterioro físico y pasan a tareas más pasivas. Pero el trabajo doméstico de las mujeres pobres urbanas también debería ser considerado de alto gasto ya que la carencia de tecnología o servicios urbanos (como gas o agua) las obliga a un gasto físico mayor para compensarlos. Acarrear bidones de 10 litros de agua varias veces por día, lavar sábanas a mano, limpiar sin tecnología, construir la propia vivienda, etc. imponen mayor gasto aunque este se realice a un ritmo fisiológicamente soportable (el día de lavado no se hace otra actividad). Esta tasa de actividad está confinada al interior de la vivienda porque debido a la violencia y a la inseguridad que existen en los barrios marginales, las mujeres apenas salen de sus casas, de manera que su apropiación del espacio urbano es extremadamente limitado (solo salen para acompañar a los niños al colegio, hacer las compras y visitar a los parientes). A medida las hijas crecen, “ayudan” sustituyendo a las madres en las pesadas tareas de cuidado doméstico, liberando a las madres para entrar en el mundo del trabajo asalariado, porque aún aquellas que se emplean en servicio doméstico lograrán bajar su esfuerzo físico al hacerlo para sectores dotados de mayor tecnología. Aunque la sustitución condene a sus propias hijas a repetir el ciclo, del que se liberarán a su vez cuando sus propias hijas las sustituyan. Por eso encontramos la obesidad en la pobreza asociada a mujeres sobre los 25 años y sobre los 30 en varones pobres.

Por otro lado, las mujeres de sectores no-pobres además de acceder a actividades físicas planificadas como deportes o gym o bailes, o pueden moverse libremente por las zonas seguras de la ciudad, sus calles y sus plazas.

2. 3.- Disponibilidad creciente

Así llegamos al tercer factor – y a nuestro criterio el más importante- en la epidemia de obesidad: las modificaciones en la dieta con el aumento exponencial de la disponibilidad energética. FAO/OMS calcula una disponibilidad calórica promedio mundial creciente, de 2358kcal /persona/día en 1964, 2655 kcal en 1984, 2830 en 1997 y proyecta 2940 para 2015 y 3050 para 2030¹⁸, mucho más que las necesidades humanas promedio. Respecto de su composición: el 70% de la energía actual proviene de hidratos de carbono, azúcares refinados, lácteos y grasas que, o no existían (los lácteos tienen apenas 10.000 años)-o eran poco consumidos (grasas) cuando se formó nuestra biología. Pasan a segundo plano los consumos de frutas y verduras (los no-domesticados eran más ricos en fibras y pobres en azúcares) y las carnes magras (la domesticación seleccionó por su mansedumbre y su grasa). Tomando esto en cuenta Swinburn et al acuñaron el término “medioambiente obesogenico” señalando que el ambiente físico, económico, social y cultural la mayoría de las naciones industrializadas incita al incremento del balance energético en sus poblaciones.¹⁹

Sin duda las sociedades urbanas industriales comenzaron a engordar cuando se logró una provisión segura y continua de alimentos (por lo menos a nivel general), por eso es necesario plantearse la problemática de la energía disponible desde un ángulo un poco más complejo que la mera ingesta, y a esto nos dedicaremos en el resto de este artículo. La abordaremos como un problema de seguridad alimentaria, entendida como el derecho a una alimentación segura, nutricional y culturalmente adecuada para llevar una vida activa y sana²⁰.

Aunque desde el punto de vista global la disponibilidad mundial es estadísticamente suficiente para alimentar a todos y cada uno de los habitantes del planeta con una dieta nutricionalmente adecuada a las necesidades humanas promedio, el acceso desigual hace que en el mundo actual coexistan y muchas veces se superpongan los problemas de desnutrición y obesidad. Los 850 millones de desnutridos que registra FAO no se deben a problemas de falta

disponibilidad sino de falta de acceso a los alimentos: a la desigualdad existente entre los países y entre los distintos grupos dentro del mismo país. Con acceso igualitario en la distribución ni siquiera sería necesario aumentar la producción actual para alimentar los 10.000 millones de personas que se esperan para 2050, pero eso sería en el contexto de una economía global preocupada por la **equidad en el consumo** y por ofrecer a todos dietas adecuadas (pero frugales). Por otra parte no se podría alimentar ni siquiera a los 7.000 millones actuales si se convirtiera en norma para todos el suministro medio de alimento per/cápita actual de EEUU (del que se desperdicia aproximadamente el 40%).

Si hay un problema en la producción en el mundo actual es –antes que la subproducción de los pobres- la sobreproducción de los ricos- directamente relacionadas con el criterio organizador del mercado global actual: la lógica de la ganancia que hace que ambos deterioren su medio ambiente y su alimentación. Si hablamos de una política alimentaria a futuro debemos considerar que todos los patrones de consumo deben cambiar, los de los que no tienen y aquellos de los que tienen demasiado.

3.-Producción agroalimentaria global

Si bien están fuertemente integradas hasta el punto que podemos hablar de agroindustria, algunos autores consideran la agricultura es un sector a contracorriente de la globalización (que se caracteriza por la libertad de movimiento del capital y el comercio, descentralización, flexibilización laboral y aplicación del conocimiento). Si se establecen diferencias entre el agro y la industria entonces veremos que fue la industria alimentaria la que –a pesar de las especificidades que la caracterizan- se globalizó, exportando su modelo de consumo a nivel planetario.

En cambio la agricultura, sigue perteneciendo al terreno de las ventajas comparativas ya que justo cuando se encontraba en el umbral de independizarse de sus limitaciones físico-territoriales (y dejar de ser agricultores para pasar a ser “molecultores” por el desarrollo de procesos de producción que los asimilaran a la producción masiva en líneas de montaje), estos desarrollos fueron cuestionados por los consumidores- que todavía desean que sus alimentos permanezcan “naturales” y “ligados al terruño”. Este deseo no significa la localización del consumo ya que decimos terruño –con sus connotaciones culturales ligadas al patrimonio gastronómico- y no territorio -como espacio físico- aunque la creciente fusión de la industria alimentaria con la industria química y farmacéutica no augura que tal deseo pueda seguir concretándose en el futuro.

Frente a la tendencia desterritorializada del modelo global, las empresas alimentarias necesitan todavía una estrategia de integración vertical que enlace los distintos sectores de la cadena productiva (tanto en Europa ²¹ como en EEUU la industria alimentaria utiliza 82% de materias primas agrícolas nacionales²²) y establecer filiales cerca del lugar donde éstas se producen. Por eso están radicadas dondequiera que desarrolle agricultura de clima templado (la más rendidora en término de granos, carnes y derivados). Sin embargo -en este caso si, siguiendo pautas de organización propias de la producción global- las filiales de las grandes multinacionales operan bastante independientemente de sus casas matrices: con carácter regional y así han logrado superar el valor exportado por la empresa central. Según el Departamento de Agricultura de los EEUU en 1998 las ventas de las filiales cuadruplicaron (100.000 millones) el valor exportado por las empresas radicada en el país (25.0000 millones). Empresas madre y filiales tienen sus mercados principales en los consumidores de la región donde elaboran, de las 300 millones de toneladas de granos cosechadas en estados Unidos dos terceras partes se consumen en el mercado interno (y aún así es el mayor exportador mundial de granos). La excepción son las filiales que explotan cultivos de los países del sur, que producen en contra-estación, en momentos que por motivos estacionales las casas matrices no pueden abastecerse.

Pero si la industria avanza con fuerza en pos de la unificación alimentaria mundial (sin proponérselo sino como consecuencia de su lógica de aumentar sus ganancias) el comercio agrícola subsiste como una actividad limitada, dado que la agricultura es aún un sector fuertemente protegido y subsidiado en la mayor parte de los países desarrollados. En efecto, las barreras tarifarias al intercambio de productos agrícolas ascienden hoy al 60% de su valor^{23, 24} a lo que hay que sumarle el valor de las barreras para-arancelarias (por ejemplo sanitarias) más difíciles de cuantificar, con lo cual este comercio se vería aún más restringido.

2.1.- Subsidios

Mientras los países en desarrollo arancelan sus exportaciones, los países desarrollados subsidian con fuerza su producción agroalimentaria, esto ha traído consecuencias en los propios países tanto como en el comercio mundial. El sistema que ahora se busca modificar en rondas del GATT y de la OMC constituye una supervivencia de las normativas posteriores a la 2da guerra mundial, cuando se consideró estratégico, en el mundo desarrollado, lograr suficiencia y autonomía alimentaria. En pos de estos logros se impulsó la modernización y tecnificación de los sistemas agrícolas por medio de fuertes incentivos a los productores que tuvieran potencialidad para alcanzar rendimiento y productividad. Estos subsidios junto al proteccionismo de sus fronteras para evitar que ingresaran productos que competirían con la producción local fueron los principales signos de políticas que buscaban disponibilidad en casi todos sus aspectos (suficiencia, estabilidad, autonomía y sustentabilidad). Pero junto a la búsqueda de soberanía alimentaria, también se deseaba preservar el orden social evitando el colapso de los productores ante las oscilaciones del mercado. Así el comercio agrícola del norte desarrollado asumió una forma complementaria a lo que cada país requería para lograr su autonomía (más que competitiva), característica por la cuál no se lo considera globalizado. Esto significa que aún los países excedentarios exportan el excedente una vez satisfechas las necesidades de abastecimiento domésticas.

Desde las reformas neoliberales de los 80 se intentó cambiar este paradigma pero recién con las reformas de 1992 y 2003 en la Unión Europea y 1996 en EEUU se comenzó a modificar **levemente** este sistema de subsidios y proteccionismo. Hoy subsiste en el mundo desarrollado no solo por los excedentes que genera o por el temor a futuras emergencias sino por el temor ante los efectos sociales que tendría una agricultura abierta. Porque parte de los sistemas agrícolas del mundo desarrollado colapsarían sin subsidios, dada su incapacidad para enfrentar la competencia de los granos provenientes de países emergentes, donde las ventajas climáticas junto a mano de obra calificada y barata logran productos de mejor calidad y a menor precio. Esto llevaría a fuertes desajustes económicos y sociales que ningún país quiere afrontar.

Tal vez esto incidió en la determinación de las industrias, de estructurarse con una base diferente de la fábrica descentralizada típica de la globalización y hayan preferido concentrarse vertical y geográficamente. Esto no necesariamente se debe a la condición perecedera de los alimentos ya que, en el caso de los granos, permiten un traslado a distancias significativas, pero como es en estos productos donde se observa la mayor protección y distorsión obstaculizando su flujo comercial, entonces resulta más fácil eludir el proteccionismo con los alimentos semi-procesados y manufacturados (la soja se convierte en pellet, el trigo en harina). Hoy día el flujo de éstos últimos ya ha superado en volumen y valor el de los alimentos naturales como cereales, oleaginosas y frutihortícolas²⁵.

Los subsidios y el proteccionismo de los países desarrollados han sobre-cumplido su cometido de lograr un agro dinámico que obtuviera suficiencia alimentaria, porque hoy día su principal problema es la sobre-producción²⁶ que tiene un efecto negativo multiplicador dentro y fuera del propio país.

Con esta sobre-producción no solo ponen en peligro su medio ambiente, ya que todo ecosistema sometido a una intensificación prolongada está condenado a seguir recibiendo cada vez más insumos, en el caso del agua recordemos que no somos los humanos sino la agricultura de monocultivo extensivo la principal consumidora del planeta. En el caso de los agroquímicos recordemos que dependen del petróleo, con los riesgos de superar la capacidad auto-depuradora del propio ambiente y llevar a su degradación, pudiendo además contaminar ecosistemas distantes (por ejemplo la influencia de los cultivos de llanura se sienten muchos kilómetros dentro de los mares). Aunque este modelo de producción (monocultivo químico extensivo altamente subsidiado) aumentó los rindes, hay voces alarmantes respecto a su sustentabilidad en el largo plazo. Y no solo respecto de la agricultura sino también de la pesca depredatoria y la ganadería hormonal.

Los recursos puestos en subsidios agrícolas son inmensos, las transferencias totales a la agricultura en los países de la OECD (Organisation for Economic Cooperation and development) para 2003 sumaron \$350 bn (E 288bn) la mitad de los cuales provienen de impuestos de los contribuyentes y la otra mitad de los consumidores. La eliminación de todos los subsidios y sus distorsiones podría producir un bienestar global calculado por FAO en \$ 165bn porque la producción se movería hacia países (pobres) con ventajas comparativas²⁷.

Un ejemplo: la Unión Europea gasta casi 2 billones de euros al año en mantener la producción láctea 20% por encima de la demanda doméstica y a precios 2 veces mas altos que en el mercado mundial,²⁸ sin subsidios la producción se adaptaría rápidamente al nivel de la demanda, pero por razones históricas y culturales sumadas al fuerte lobby de la industria, la producción de lácteos en la UE esta fuertemente protegida. La sobreoferta debida a los subsidios impacta en el propio consumo doméstico de los países subsidiados, estimulando la sobreoferta de alimentos que encontramos como base de la epidemia de obesidad. Por ejemplo la UE subsidia el consumo interno de 1/3 de toda la manteca producida, lo que cuesta alrededor de 500 millones de euros y corresponde a 1,5 kg. de manteca por ciudadano al año. Esta manteca barata entra indirectamente en el consumo porque es utilizada por la industria para fabricar helados y postres que incrementarán el consumo de calorías del europeo medio.

La leche entera subsidiada y colocada en las escuelas es otra vía de salida de la sobreoferta láctea, en Suecia se calcula que de esta fuente proviene 1,5 kg de grasa saturada extra en los escolares, que la toman en lugar de la leche descremada, más recomendable.²⁹

En definitiva la sobreproducción estimulada por los subsidios agrícolas han contribuido, más que a bajar los precios, a incrementar la oferta alimentaria en los países desarrollados, pero no de cualquier alimento: de cereales, aceites, grasas y azúcares, contribuyendo al aumento del sobrepeso en su población (otro hubiera sido el resultado si se hubiera dedicado el mismo monto a subsidiar la producción frutihortícola).

Estimular la producción con subsidios hace que se acumulen montañas de manteca y leche en polvo. Pero mantener una montaña de lácteos cuyos subsidios dependen de los impuestos del ciudadano es caro y socialmente mal visto, por lo que se colocan como consumo interno y exportación subsidiados o asistencia alimentaria a los países pobres. La exportación de lácteos subsidiados ejerce una fuerte presión disolviendo los patrimonios gastronómicos tradicionales de los países adonde arriba y a la vez mina la industria láctea de países como República Dominicana, Kenia, India o Jamaica³⁰ imposibilitadas de competir con los precios artificialmente bajos a los que les ingresan estos productos.

Para los países en vías de desarrollo, los subsidios a la producción que tienen los países desarrollados, sumados a las barreras a la entrada de sus importaciones agrícolas, son un serio obstáculo para el crecimiento de su agricultura. Y es sabido el importante rol que FAO asigna al crecimiento de la misma para el retroceso de la pobreza y la desnutrición. Porque en los países en vías de desarrollo, fuertemente dependientes de la producción primaria, el

crecimiento de la agricultura no solo vuelca más alimentos a los mercados locales reduciendo el costo de la comida para los más pobres, sino que crea empleo (entre los menos calificados distribuyendo progresivamente el ingreso) y fortalece la economía rural lo que tiene impacto en el crecimiento nacional³¹.

La exportación subsidiada de granos subsidiados a los países más pobres, además de dañar su agricultura provocando pobreza y desnutrición en el ámbito rural, engordan a los pobres en las ciudades. Es que estos productos subsidiados en sus países de origen e importados a bajo precio en los países pobres sustituyen a los alimentos locales, tradicionales, frescos de manera tal que los pobres terminan comiendo estos cereales subsidiados y nada del resto, generando la problemática del crecimiento de la obesidad en la pobreza que señalamos anteriormente.

En 2003 hubo una reforma de la política agrícola común europea cuyo principal objetivo era colocar el aporte de productos agrícolas en línea con la demanda desacoplando los subsidios de la cantidad de alimentos producidos. Desde el punto de vista de sus resultados esa reforma fracasó ya que solo hubo un 1% de reducción en las principales commodities como trigo, oleaginosas, carnes bovinas, de cerdo y aviar. Los lácteos seguirán aumentando hasta el 2015 y solamente el arroz se espera que decrezca significativamente. Pero al mismo tiempo se reducirán los subsidios a la exportación (un 4% para trigo, 6% para quesos, 8% para leche en polvo descremada y 17% para manteca), de manera tal que se espera que el precio europeo caiga, con lo que se supone un incremento del consumo. Esto quiere decir que se espera que la población resuelva los problemas de la agricultura comunitaria comiendo más. Este tipo de política agraria no parece una buena perspectiva para la prevención de la obesidad en estos países. Pero nos alerta acerca de lo importante que es para una política de salud contemplar la incidencia que tiene la política agrícola en la prevalencia de enfermedades crónicas.

3.2.-Retenciones

Casi 50 economías en el mundo - en general países en desarrollo especializados en exportación de productos primarios- aplican impuestos específicos a sus exportaciones (retenciones) como una forma para captar socialmente una porción de la renta proveniente de sus recursos naturales. El café en Colombia, los granos en Argentina, diamantes en bruto en Sudáfrica, sufren retenciones. En ausencia de firmas estatales que exploten de manera directa los recursos naturales (como Chile o México que tienen empresas estatales para explotar sus yacimientos cupríferos o petroleros, los que representan el 28% y el 35% del presupuesto federal, respectivamente) las retenciones son una fuente para que el estado capte las rentas procedentes de la tierra. Se trata de un instrumento admitido por la OMC (Organización Mundial del Comercio) y utilizado por un tercio de sus naciones miembro.³²

La justificación para este impuesto proviene de la economía clásica³³ basándose en que las condiciones naturales son únicas (la pampa Argentina o el limo del Nilo no pueden replicarse) y en que las diferencias entre la producción primaria e industrial hacen que la sobre-ganancia en la primera sea consecuencia de mejoras productivas y sea transitoria mientras que en la producción agrícola surge de condiciones naturales y tiene carácter permanente (si suponemos inversiones equivalentes). La sobre-ganancia agrícola es equivalente entonces a la renta de un monopolio. Las retenciones por lo tanto no gravan las ganancias del productor, que tienden a su nivel medio o normal, sino la renta de la tierra basada en las extraordinarias condiciones agro-ecológicas del suelo para cultivar granos como en Argentina, frutas secas como en Turquía, o extraer diamantes como en Sudáfrica.

En Argentina, cuyo PNB depende un 76% de las exportaciones de productos primarios, en vez de subvenciones tiene un régimen de retenciones a la exportación del 35% a la soja, 28% al trigo y 25% al maíz.

Este sistema se reinstaló luego de 10 años, después de la crisis de 2002 cuando se devaluó la moneda 285%. Fue un instrumento fiscal para capturar las ganancias extraordinarias que tal devaluación le otorgó a 80 grupos empresarios. Funcionan además como un instrumento que permite diferenciar el precio al cual se colocan los productos en el exterior del valor local que adoptan los mismos, lo que es particularmente importante en un país como Argentina donde los productos exportables forman parte de la canasta alimentaria. Por ejemplo: en ausencia de retenciones los agro-exportadores tenderán a vender sus productos en el mercado interno al equivalente en moneda local del precio internacional (supongamos un grano que tiene un precio de 10 en el mercado externo, el productor deseará venderlo a 10 en el mercado local y si no consigue ese precio lo exportará en su totalidad). Al existir retenciones el precio que cobra el productor por su venta al exterior baja (10 menos 3 de retención igual a 7), por lo que obtendrá la misma ganancia vendiéndolo en el mercado local a 7 que en el mercado externo a 10 menos la retención de 3. En otras palabras: favorecen el desacople de los precios internos respecto del precio internacional.

En rigor a través de esta política se persigue además un objetivo de más largo alcance y es favorecer la seguridad alimentaria (el derecho a la alimentación de la población), a través de mejorar la capacidad de compra de la población por la vía de bajar los precios).

Señalar que las retenciones se aplican a solo 80 empresas que controlan el 70% de la exportación total del país es importante, porque si en el sector exportador participaran miles y miles de empresas, entonces la devaluación hubiera tenido un efecto derrame importante.

En Argentina aunque fueron aplicadas con carácter transitorio siguen vigentes 6 años después y ante el aumento de los precios de los granos durante 2007 (15% para soja, 18% para trigo y 67% para maíz) también aumentó el porcentaje de retención hasta llegar a lo señalado. Con lo recaudado se sostienen planes asistenciales para desocupados y subsidios a diversos rubros del sector agropecuario como los alimentos balanceados para criaderos con el objetivo de evitar subas en alimentos en el mercado interno. Indirectamente el tipo de cambio alto estimula la sustitución de importaciones, aspecto clave para la estrategia de re-industrialización del país.

El potencial agrícola del país y la perspectiva que los precios altos se mantengan dando a las actividades primarias una alta rentabilidad hace que el estado se pueda permitir capturar una parte del beneficio de la agroindustria concentrada a través de retenciones.

3.3.- Alza en los precios internacionales de alimentos

Justo cuando el sistema de subsidios de los países desarrollados estaba fuertemente cuestionado a nivel internacional, una confluencia de factores económicos, climáticos y culturales hicieron que se dispararan los precios de los alimentos. Estimulados por tales aumentos las políticas de subsidios continúan gozando de buena salud.

Los precios de los alimentos aumentan por la confluencia de 4 factores.

3.3.1.- La revolución forrajera : los cambios en las dietas de India y China, producidas por el aumento del ingreso medio que trajo su crecimiento económico, contribuyeron al aumento de los precios internacionales de los granos por su colosal demanda.

Este comportamiento es conocido. Todas las poblaciones numerosas, concentradas en ciudades y viviendo en ambientes circunscriptos han desarrollado patrones alimentarios basados en el consumo de cereales, pero a medida aumenta su bienestar se produce un cambio dietético caracterizado por el aumento de alimentos de origen animal. Este “corrimiento a la proteína” tiene consecuencias . Por ejemplo China con sus 1.300 millones de personas, pasó de tener un consumo per cápita de carne de 20 Kg en 1985 a más de 50 kg en 2005. Este aumento del consumo requiere criar animales y para alimentarlos cultivar o importar granos para usarlos como alimento balanceado (para formar 1 kg. de carne un vacuno consume 8 kg de cereal, un cerdo 3, un pollo 2,5 y un pez 1,8 kg.). India, China y algunos países del sudeste

asiático altamente poblados, al aumentar su ingreso medio realizaron este corrimiento a las proteínas comenzando una revolución forrajera que presionó al alza los precios de los granos. Veamos un ejemplo de la magnitud de este cambio: supongamos que un grupo humano se alimentaba adecuadamente 2400Kcal por día de las cuales un 10% es decir 240 kcal provenían de alimentos de origen animal. Pero con su ingreso actual aumentan su ingesta a 3000 kcal. Pero no solo incrementan sino que también cambian su composición dietaria llevando al 25% las kcal provenientes de productos animales (750 kcal). Para lograr esas 750 kcal necesitarán destinar a alimentos balanceados para la crianza de animales 3.750 kcal, una cantidad mayor que el grano que consumirán los humanos (2.250 kcal).

Las demandas de granos para crianza del ganado en los países que han entrado en este cambio dietético han impulsado los precios internacionales –y lo seguirán haciendo- ya que es un cambio de largo plazo.

3.3.2-Las restricciones biológicas : suelo y clima.

Aunque los precios escalen al cielo, difícilmente se pueda aumentar mucho la superficie sembrada, tomando en cuenta todos los cereales, son muy pocos los países que cuentan con tierras disponibles. Rusia con sus vastas estepas de la siberia oriental, Ucrania con sus famosas tierras negras tienen vocación para desarrollar su agricultura pero el clima continental hace que sea una empresa aleatoria ya que deja en manos de la helada la variación de rendimientos de un año a otro. En cambio Argentina y Brasil aún cuentan con tierras cultivables, claro que a costa de selvas, bosques y humedales lo que puede tener consecuencias planetarias. Lo más seguro no es extender la frontera agrícola sino aumentar la productividad por hectárea. Antes que en Europa, donde parece estar llegando a su techo, esto puede hacerse en los países en vías de desarrollo donde los costos de producción son bajos y los rendimientos elevados. Este futuro no es gratuito la omni-presencia de OMG (transgénicos) en Argentina y la deforestación del Amazonas en Brasil ya las adelantan.

Afortunadamente ya nadie niega el cambio climático, solo que nadie quiere- tampoco- asumir sus consecuencias. Y estas comienzan a hacerse sentir. En 2007 hubo sequía en Australia, falta de sol y exceso de agua en Europa, heladas en Argentina que bajaron la producción. Si bien estamos lejos de la escasez, en las bolsas de cereales donde el nivel de la oferta constituye el principal insumo para las decisiones de compra y venta, la disminución de las reservas (lo que queda en stock en los países productores antes de iniciarse la cosecha) favoreció el alza en las cotizaciones. De manera que hoy, mientras la demanda crece el mercado parece mas regulado por las reservas acumuladas que por la oferta.

3.3.3-Biocombustibles

Otro impulso al precio de los alimentos fue la demanda para biodiesel del aceite de soja y para etanol a partir del maíz (que ya está insumiendo 1/3 de la cosecha estadounidense). Aunque en 2006 Estados Unidos destinó 10% de su cosecha de maíz, también aumentó en esa proporción su producción para responder a esa demanda, pero la demanda de biocombustible está creciendo y para 2008 se calcula que será necesario inyectar de 110 millones de toneladas de maíz en las destilerías (contra los 81 millones utilizados en 2007). Dado que EEUU produce el 40% del maíz mundial, cualquier variación en su cosecha sacude al mercado internacional de cereales impactando directamente sobre el precio de ese producto e indirectamente mete presión alcista en los cultivos que son desplazados. Ya que más maíz significa menos de otra cosa en tanto la tierra no es infinita, habrá que decidir si alimentar humanos, animales o automóviles. Si el maíz se dedica a biocombustibles se saca del circuito de la alimentación provocando su encarecimiento. Tal como sucedió en 2007 en América Central al exportar parte de sus cosechas a USA para etanol. Al retirarla del consumo interno,

el maíz se encareció 300% en 6 meses, como el maíz es la base de la alimentación del 85% de la población del área, el precio resultó directamente proporcional al aumento de la pobreza.

Por otra parte la evolución de los precios aumentará la competencia entre la soja y el maíz al momento de sembrar. Además las tierras sembradas con cereales para la alimentación humana pueden ir perdiendo terreno frente a las destinadas a biocombustibles. Según el IFPRI (Instituto de Investigaciones de Políticas Alimentarias) de Washington, la industria del etanol podría hacer aumentar el precio del maíz en un 25% para el año 2020 en la hipótesis más baja y en un 72% en la más alarmista.

El crecimiento de los biocombustibles ha pospuesto el debate sobre la matriz energética mundial, reafirmando el lugar del petróleo y del transporte automotriz. Se vuelve a plantear una falsa opción: alimentar autos con granos o con dinosaurios, en lugar de cuestionar el uso del automóvil, destinar el petróleo a la producción (química) y no dilapidarlo en transporte individual y promover el uso de energías limpias y renovables.

3.3.4- Especulación

Otro factor de aumento de los precios fue el fenómeno especulativo. Sin embargo al revés de los anteriores este es un fenómeno coyuntural, altamente volátil como todo proceso de toma de ganancia bursátil. Inicialmente los mercados agrícolas fueron creados para reducir la incertidumbre y el riesgo de la variación de precios. Sin embargo en el último lustro se convirtieron en terreno de caza codiciado por los especuladores, lo que modificó profundamente las cotizaciones al alimentar la volatilidad de los precios. Por ejemplo : los fondos de inversión europeos sobre productos agrícolas se quintuplicaron en 2007 pasando de 156 millones de dólares a 911 millones de dólares (según la Barcap una filial del banco británico Barcalays especializada en inversiones)³⁴.

Existe otro factor que sedujo a los inversores y es la convergencia de los precios de los productos energéticos con los granos destinados a biocombustibles.

La confluencia de estos cuatro factores hizo que los precios de los granos comenzaran a subir –incluso se creó un neologismo: agflación: inflación en los precios agrícolas. Entre 2005 y 2008 aumentaron un 75% en términos reales (es decir por encima de la inflación). Tales precios estimulan a los productores a responder con más inversión y más producción, sin embargo se supone que los precios de los alimentos-en el mundo- van a seguir subiendo. El semanario inglés The Economist que desde 1845 elabora un índice mundial del precio de los alimentos los ubica en el nivel más alto desde entonces.

Los principales beneficiarios de estos aumentos son los países exportadores, en la otra punta de la cadena en los países en desarrollo donde la agricultura local no cubre las necesidades internas o donde décadas de importaciones baratas asfixiaron la agricultura local, el aumento de los precios tiene consecuencias sociales importantes. FAO³⁵ estima que la canasta de importaciones costará a los países pobres un 90% más que en 2000. Solo entre 2006 y 2007 la canasta alimentaria de productos importados creció 30% para los países africanos (posiblemente un 50% para los más dependientes).

En México, Senegal, Marruecos y Mauritania se produjeron revueltas durante 2007. Porque si bien en los países ricos un alza en los precios de la canasta básica es desagradable pero soportable ya que se dedica a la alimentación cerca de un 15% del ingreso familiar, en los países pobres donde se destina a este fin el 65%, la situación se torna inmanejable. Por eso algunos países importadores como Marruecos recurren a subsidiar el precio de los granos en el mercado interno.

Lo paradójico es que a mayor pobreza mayor riesgo de sobrepeso ya que ante el aumento de los precios, las familias pobres de todo el mundo concentran sus consumos en alimentos ricos en energía y con capacidad de saciedad (cereales ricos en hidratos de carbono) en detrimento

de lácteos frutas y verduras (nutricionalmente más densos pero también más caros). Repitiendo la conocida estrategia de energía barata y micronutrientes caros.

3.4.-Industria globalizada

Si bien la agroindustria es relativamente moderna sus raíces se hunden en el pasado en el siglo XVII cuando se establecen las bases de la explotación agrícola “científica” lo que quería decir aplicar conocimiento para intensificar el rendimiento, en una lucha “contra” la naturaleza (a la que se percibía como salvaje). Estos criterios todavía orientan la producción de alimentos. Como correlato de la división internacional del trabajo, una característica saliente de la producción alimentaria en la era industrial, es que las dietas se deslocalizan cuando los suministros locales no alcanzan para sostener la población concentrada en los cinturones urbano industriales, desde el siglo XIX, comienzan a depender de la importación y por lo tanto de las relaciones comerciales y políticas con otras regiones y países. La doble presión de mantener la estabilidad económico-social controlando precio y flujo de alimentos hacia los cordones industriales, más la diversificación rentable del capital financiero, confluyen en los países desarrollados para que las fuentes dietéticas de las ciudades sean cada vez más extraterritoriales. Por eso es tan importante el rol de los estados como protectores de los agentes económicos. En los países desarrollados el aumento del ingreso medio estimula el consumo y la deslocalización de las dietas provoca que la cantidad y variedad de alimentos aumente y los ciclos estacionales que habían marcado con su ritmo la alimentación humana se pierdan para siempre (hoy solo Japón valoriza y mantiene estacionalidad en el consumo aunque su industria esté en condiciones de arrasarla).

En la etapa industrial, no alcanza tener alimentos y que sean baratos además deben tomar **otro formato** para satisfacer las necesidades de abastecimiento urbano. Para eso la alimentación pasará de fresca a procesada sufriendo transformaciones en seis áreas: la conservación se realizará de maneras cada vez más complejas (enlatado, deshidratado, supercongelado, esterilizado, etc.) lo que asegura el transporte a grandes distancias. La producción mecanizada asegura estabilidad, rapidez e higiene, cadena mayorista-minorista se encargan de distribuirla hasta los sitios más recónditos del planeta, donde puedan pagar tales alimentos, para lo cual debe haber un cuerpo de regulaciones sanitarias nacionales e internacionales que aseguren su calidad. Las marcas identifican y señalan la responsabilidad del fabricante en el mercado y ante los consumidores y los estados se hacen cargo del control de la salubridad y la adulteración a través de múltiples instituciones (salud pública, bromatología): los “sistemas expertos” de la modernidad. Con estas transformaciones se pudo lograr estabilidad en la provisión y cobertura planetaria (allí donde puedan pagar, pueden llegar).

Sin embargo junto a este paraíso de estabilidad, higiene y diversidad, el comensal moderno-urbano-industrial percibe los infiernos de este tipo de alimentación: se ha perdido sabor, se ha perdido diversidad intra-específica (solo se producen 5 de las 400 variedades de papas), el comensal pierde el control de su alimentación, ya no sabe si la manzana tiene genes de manzana o se le agregaron “otros”, si los agroquímicos son seguros, si los aditivos y conservantes de su procesamiento no son cancerígenos, si tiene sal o azúcar “invisible” que no debían estar pero están, si las grasas son hidrogenadas, si su transporte fue seguro –por ejemplo si no rompieron la cadena de frío en los supercongelados- o aún si su envoltorio es el adecuado (¿es efectivamente triple el tri-laminado?). En resumen el comensal no puede controlar lo que hace comestible su comida. Esta es una situación única en la cultura alimentaria humana, hoy no sabemos qué comemos, delegamos el saber y el cuidado en los sistemas expertos de la modernidad. La industria ha suplantado a las madres y abuelas como cocineras. Con los alimentos pre-procesados y pre-preparados la fábrica avanza sobre la cocina y el saber de la mujer pierde valor frente a la marca del producto. Al mismo tiempo

que la mujer se retira de las tareas reproductivas y se suma como fuerza de trabajo asalariada, tanto los alimentos-servicio como la comida tomada fuera del hogar –sin posibilidad de controlar ni producto ni preparación- aumentan su participación en el consumo familiar. En la última década ya no es la fábrica sino el laboratorio quien suplanta a la cocinera. Los transgénicos, pre-bióticos, alimentos “funcionales”, ya no dependen de las máquinas sino de la creatividad del científico. Si en la fábrica los alimentos se picaban o cocían a través de medios físicos con los mismos elementos que en la cocina pero en diferente escala y todavía eran reconocibles en el envase (el comensal todavía podía reconocer las mitades de fruta en la lata de duraznos en almíbar, aunque no controlara su autoclaveado). En los alimentos “creados” el punto de partida es un saber de expertos sobre las “necesidades” de hierro o calcio que se necesita ingerir, medicalizando cada vez más la alimentación. Y aunque la industria dice responder a la demanda, la experiencia indica que ella “crea” necesidades artificiales de manera de modelar la demanda a la medida de su oferta. A esto se suma un conocimiento técnico-científico inalcanzable para la mayoría (como la biología molecular) que “crea” alimentos para “superar” los productos naturales (con las viejas representaciones culturales iluministas de lo humano sobre la naturaleza). Estos alimentos de diseño, que madres y cocineras no pueden comprender ni por homologación, ya que no existe algo similar en la naturaleza, ponen de relieve el rol de los medios masivos, encargados de informar y crear una historia capaz de hacer que los compren y los coman y generan también nuevas construcciones simbólicas en la cultura alimentaria que regulaba nuestra biología ahorradora. Pero las culturas alimentarias del pasado eran creaciones colectivas que cristalizaban el saber acumulado por experiencia a través de muchas generaciones. Esta creación colectiva, mantenida y transformada durante siglos garantizaba cierta racionalidad que es hoy reemplazada por los medios masivos y el poder de la industria con su lógica de la ganancia, como los principales creadores de sentido - es decir de cultura- en la alimentación del mundo industrial, es decir sin pasar por el fuego del tiempo ni de la experiencia los nuestros son alimentos sin historia.

3.5.- Alimentos buenos para vender

Una de las consecuencias más importantes de la creciente intensificación de la producción industrial en relación a la alimentación ha sido que se ha convertido en producción **de beneficios y no de alimentos**. Cuando el aumento de la producción se hace a costa de la inversión en tecnología o energía fósil y los nuevos formatos implican transformaciones que incrementan el valor agregado, siempre hay aumento de costos. La necesidad de inversiones hace que la búsqueda de beneficios pase a ser más importante que los productos y por lo tanto deje de pesar la disponibilidad para que el conflicto sobre los alimentos se centre en el acceso (quién puede comprar qué). Si los alimentos se constituyen como tales en tanto son buenos para vender la lógica del mercado concluye que comerán solo aquellos que tienen para comprar.

Es que las repercusiones dietéticas de la evolución del capitalismo industrial eliminaron cualquier frontera entre la producción de alimentos y la producción de cualquier otra mercancía. Los alimentos son **mercancías antes que nutrientes**. Empresas y holdings diversificados, de capital altamente concentrado, determinan el destino de la dieta industrial. La tercera parte de la producción mundial total está en manos de 200 empresas radicadas en países desarrollados principalmente Estados Unidos, Inglaterra y Japón, de hecho solo 5,5% de ellas se localizan fuera del bloque³⁶. Por eso no comemos lo que queremos sino lo que nos quieren vender y no nos venden lo que alimenta sino lo que produce ganancias. “Lo bueno para comer se transforma en lo bueno para vender”³⁷, a despecho de su capacidad nutricional.

Por supuesto ninguna empresa pretende envenenar al comensal pero, como en el caso del cigarrillo si su deterioro se produce en el tiempo, entonces el negocio es viable. Además en el

caso de los alimentos, a diferencia del tabaco, no se puede probar una relación directa por la diversidad de las dietas. Sin embargo algunos ejemplos nefastos como la marea de comestibles envasados, azucarados, coloreados, inflados, saborizados, etc. que se designan como “comida basura” y alcanzan difusión planetaria, muestran este divorcio de la alimentación industrial respecto de la nutrición y la salud

El consumo industrial ha reducido al comensal a la categoría de mero comprador de mercancías alimentarias que escapan a su saber y control. Pero no solo por la cantidad y la calidad del alimento sino también por la forma que adopta el comer: la comensalidad.

Si bien las dos primeras han sido bastante estudiadas en la literatura científica, apenas comenzamos a entender la importancia de la comensalidad, punto clave de la cultura reguladora, en la epidemia de obesidad. Esta es la manera humana de comer, estructurando productos preparaciones y platos según normas de combinación que reflejan categorías sociales, de género y etarias, “oscurecidas” al “naturalizarlas” como si pertenecieran a los alimentos y no a la sociedad de los comensales. Todas las culturas organizan tales reglas en un “saber acerca del buen comer”: una gastronomía. Pero hoy en las sociedades industriales esas reglas que dan sentido a la comensalidad han caído y como dice Fischler³⁸ lo que hay es gastro-anomía: comensales solitarios que abandonan la comida estructurada y picotean cuando lo desean, ya no en la mesa sino en la calle, en los negocios de comida o frente a la heladera. La sociedad actual no tiene una norma acerca del buen comer, tiene demasiadas. Cheffs, nutricionistas, ecónomas, publicistas, indican como comer rico, sano, barato o moderno y entre tantos valores simultáneos el comensal debe elegir sin el “otro” cultural que pautaba su ingesta. Esta situación única en la historia de la cultura humana de un comensal eligiendo en forma solitaria es aprovechada por la agroindustria que a través de los medios masivos se ocupa de dirigir las opciones a lo que le conviene vender. Hoy los medios masivos son los principales creadores de sentido para los comensales urbanos.

Y allí donde haya ingresos suficientes para comprar sus productos – ya sea en el mundo desarrollado o en las áreas ricas de los países pobres- las agroindustrias deben seguir incrementando su ganancia en un mercado tan saturado de mercancías alimenticias (en EEUU en 2003 se presentaron 13.900 nuevos productos) que su estrategia es cada vez más agresiva, insistiendo en que debe comerse más cantidad y más alimentos con mayor densidad calórica, a través de una publicidad incansable dedicada a captar nichos de mercado cada vez más **especializados** (niños, adolescentes, estreñidos, deportistas, etc.) y **recónditos** (países en desarrollo y de rentas bajísimas que hace años no ingresaban en su estrategia). Con bocas de expendio estratégicamente ubicadas, aumentando el tamaño de las porciones y reduciendo su precio de manera de premiar al que come más. Abaratando costos aunque los productos resultantes sean desventajosos para la salud (sustituyendo por margarina química la manteca natural)³⁹.

Sugiero vigilar cuántas calorías produce la agroindustria para anticipar los índices de obesidad global. Porque si produce 4500 kcal/persona/día.las querrá vender, es decir estimulará con todo el poder de los medios hasta que alguien en algún lugar las compre y las coma.

Uno de los nichos de mercados más explotados por la industria alimentaria actual es el de los niños, quienes son el blanco preferido de la publicidad de alimentos buenos para vender y pésimos para comer, hasta el punto que el 30% de sus calorías proviene de dulces, gaseosas, snacks salados y fast food. Los niños con sobrepeso no es inusual que consuman, solamente en gaseosas, entre 1200 a 2000 calories por día. Desde 1970 las tasas de obesidad se han duplicado en USA entre los niños de 6 a 11 años y se han triplicado entre los de 12 a 19 años. Como consecuencia la diabetes mellitas tipo 2 ya no es rara en la práctica pediátrica.⁴⁰ La estrategia de marketing para venderle comida basura a los niños es casi orweliana (tests psicológicos, grupos focales, estudios etnográficos, perfiles, arquetipos, etc.) pero efectiva: los niños norteamericanos gastan \$30 billones de su propio dinero en estos alimentos e

influyen en las decisiones de los adultos para que los compren en una cantidad aún mayor. En 2004 Mc Donald's gastó en publicidad para los niños \$528 millones pero les vendió \$24,4 billones⁴¹. Si bien tenemos datos de los países desarrollados, la misma estrategia de venta se aplica en los países en desarrollo procurando captar los segmentos de ingresos medios y altos, donde estos productos –además- llegan con el prestigio de lo exótico, del mundo moderno y exclusivo que la mayoría no conoce, y una vez instalados en esta franja pasan por “efecto de demostración” a los sectores de ingresos bajos de los países pobres que los toman como alimentos de prestigio que los acercan ilusoriamente a la modernidad.

En el pasado siempre fueron los padres los que alimentaban y educaban a los hijos, pero tal como podemos ver en las publicidades, las empresas convencen a los niños que son ellos quienes deben decidir qué comer y que los padres deben someterse a sus elecciones. Urge una acción política para intervenir en esta fuente evitable de obesidad infantil que genera ganancias privadas y pérdidas sociales (ya que serán las familias y los estados los que carguen con los niños obesos y sus tratamientos y las discapacidades y co-morbilidades a las que los exponen estos consumos desde tan temprana edad).

Algunos países (Australia, Holanda, Suecia) prohíben los avisos de comida dirigidos a niños menores de 14 o 12 años , o comienzan a regular el tiempo (12 minutos por hora en U.S.A). Pero antes de soportar controles las empresas comienzan a disfrazarse de saludables, financiando campañas sanitarias, maquillando sus productos con vitaminas, hierro, calcio, o reduciendo sal o grasas trans. Incluir una “línea sana” les permite seguir vendiendo los productos no saludables y exculparse en la conducta individual de los que no la eligen. Un ejemplo lo brinda una empresa multinacional de gaseosas que ahora se promociona como “de hidratación humana”. El IOM advierte que si la industria no cambia sus prácticas voluntariamente el Congreso deberá actuar legislando sobre el tema ”⁴² palabras fuertes para un país que se place de ser ultra liberal en economía, pero hechas a la medida del problema. The Lancet ha asumido un papel particularmente beligerante contra la industria de la comida chatarra y postula que “los momentos desesperados requieren medidas desesperadas” contra la libertad de acción de esta industria⁴³

Sin embargo como la epidemia es mundial las regulaciones deben ser también mundiales. OPS/OMS, FAO, OCDE y otras instituciones de carácter mundial deberán tener un rol activo porque no sea cosa que los estados que puedan hacer controles efectivos tengan alimentos saludables y los países en desarrollo con estados más pobres y con menor capacidad de control se vean invadidos por los alimentos chatarra que no se pueden colocar en otro lado. Aprendamos de la experiencia de las tabacaleras que cuando se reguló el consumo en los países desarrollados profundizaron su penetración en el resto del mundo y China pasó a ser el primer fumador de la tierra.

3.6.-La lógica de la sociedad de mercado: Ricos flacos Gordos pobres

Hemos señalado que durante milenios la alimentación de diferentes sociedades cazadoras-recolectoras, aldeanas o estatales preindustriales estuvo basada en la alternancia de períodos de abundancia y escasez, con culturas ordenadoras que priorizaban la supervivencia, por lo tanto alentaban a comer a la mayoría en la escasez y generaban reglas de frugalidad para una minoría en la abundancia. Pero en los últimos 50 años la situación ha cambiado radicalmente, desde el punto de vista global y gracias a cuantiosas inversiones asistimos al fin de la escasez: hay comida para todos. Aunque 2.000 millones de personas sobreviven con menos de 1dolar diario y 850 millones no acceden a esa alimentación disponible por lo que están desnutridos⁴⁴. Hoy el hambre existe en el mundo porque permitimos que exista, no hay excusas, no son las catástrofes naturales, ni los dioses, ni el destino. En un mundo de abundancia queda claro que el hambre es una creación humana: de la dinámica con que funciona la sociedad humana

actual. De las relaciones sociales que establecemos que legitiman quien come y quién no. Hoy día los valores que alientan la sobreproducción y el sobreconsumo en una parte del mundo condenan a la subproducción y al subconsumo a los otros. Desnutrición y obesidad están relacionados en la aldea global, las mismas relaciones que producen obesos producen desnutridos y entre los pobres urbanos de los países pobres incluso puede padecerlos el mismo individuo a lo largo de su vida, siendo desnutrido fetal y obeso adulto.

Las consecuencias sociales y los costos económicos de mantener este sufrimiento no actuando ya para erradicar la pobreza y el hambre, medido en término de conflictos armados, emergencias humanitarias, crimen internacional, terrorismo, inmigraciones clandestinas y por supuesto baja calidad de vida con muerte prematura para quienes los padecen es enorme. En contraste el costo para alimentar a los 923 millones de desnutridos que registra FAO es de 10.4 bn\$ al año mientras el costo anual de incrementar la nutrición y la salud en los países en desarrollo se estima en \$ 70-80 bn además de los \$136 bn que gasta (FAO) la ayuda oficial para lograr las metas del milenio serían \$135 bn incrementándose a 195 bn en 2015⁴⁵

La lógica de la ganancia que alienta la agroindustria integrada a nivel planetario y ha promovido la disponibilidad plena convierte los alimentos en mercancías sin distinción de cualquier otra mercancía, y si los alimentos son buenos para vender, la lógica de la ganancia concluye que comerán solo los que tengan para comprar, de acuerdo a su bolsillo y no de acuerdo a su necesidad. La relación entre la creación de ganancias y la creación de patología alimentaria es directa, no hay manera que los pequeños productores locales compitan con la agroindustria mundial de manera que estos productos de los países desarrollados se extienden a los lugares más recónditos del planeta, basados en precio, prestigio y seguridad biológica, homogeneizando el gusto en una cocina de alcance mundial. El sentido que anima esta invasión nutricional no es la salud sino la lógica de la ganancia. Porque en occidente lo que era un elemento organizador de los intercambios ha pasado a ser el principio legitimador de la sociedad misma: la sociedad de mercado, que impone a la cultura alimentaria un único sentido: la ganancia. Entonces comen los que tienen para comprar lo que el mercado tiene para vender, y como tiene mucho se debe comer mucho y como produce energía barata y micronutrientes caros entonces las formas que en el pasado adoptaba la obesidad se dan vuelta. Si en contextos de escasez, en el pasado, o en países pobres, la riqueza y la obesidad estaban positivamente asociadas en las sociedades industrializadas la relación es inversa y son los pobres los más gordos ya que acceden a alimentos ricos en energía^{46,47}. Que en USA son, a la vez los más baratos⁴⁸. En años recientes los precios de las frutas y verduras frescas se han incrementado mientras que los precios de granos refinados, azúcar y grasas han declinado⁴⁹. La misma situación se repite dondequiera que la agroindustria concentrada domina el mercado⁵⁰. En Argentina ha quedado bien registrado en las Encuestas de Gastos de los Hogares cómo se reducen los consumos de frutas y verduras, lácteos y carnes de los hogares de ingresos bajos, a medida descende su ingreso medio y aumentan los precios. Y esto sin cambios en la educación alimentaria ya que las madres que contestaron la primera encuesta en 1965, son las abuelas que contestaron la última en 1996. En treinta años sustituyeron todos esos productos por pan, fideos, azúcar y papas procurando cantidad antes que calidad en sus canastas de consumo. Los sectores de ingresos medios y altos -a medida aumentaban sus ingresos- acrecentaron y diversificaron los consumos de frutas, verduras, carnes blancas, lácteos (sobre todo quesos) que son nutricionalmente densos pero los productos más caros de la estructura de precios⁵¹. Una situación similar se registra en Chile y Brasil.

Volviendo a las estrategias alimentarias de la pobreza, los pobres no ignoran que deben comer lácteos, carnes, frutas y verduras, simplemente no las eligen porque con sus ingresos comerían 12 de los 30 días del mes. Pero hay que tener en cuenta otros costos: en países pobres donde servicios urbanos como agua potable o gas no llegan a toda la población, hay que añadir al precio de frutas y verduras el tiempo que lleva el lavado (con agua por acarreo) y preparación

(sin gas) y además hay que contabilizar la poca sensación de saciedad que brindan, lo que las hace más caras todavía. Suplantarlas por hidratos de carbono y grasas es una elección “racional” (medida en términos de costos y beneficios) que intenta maximizar ingresos, tiempo y saciedad, independientemente de la educación alimentaria⁵², EEUU⁵³ y UK⁵⁴ han registrado resultados similares. Drewnowsky ha calculado que el tiempo que cuesta preparar las recetas de la canasta saludable recomendada en EEUU esta cerca de las 20 horas semanales, mientras que la mujer pobre que trabaja solo dispone de 5hs para esa tarea. No es realista sugerir acciones cuya opción sea: comer o trabajar, sobre todo pensando en las mujeres pobres, entre las que existe una cantidad creciente de jefas de hogar, que solo cuentan con su ingreso para mantener a sus familias.

Pero las mismas restricciones económicas que dirigen las elecciones, generan representaciones que justifican y dan sentido a la elección de esos alimentos ricos en HC, grasas y azúcares. Estas representaciones culturales se convierten entonces en “principios de inclusión de los alimentos” y tienen que ver con la imagen del cuerpo ideal, de los alimentos mismos y de la comensalidad. En Argentina entre los hogares de ingresos bajos, el ideal de cuerpo pasa por que sea **fuerte** (este término sintetiza la aspiración que sea apto para trabajos mano de obra intensivos, resistente a la enfermedad, activo y de formas generosas que se consideran bellas en este sector). En sociedades sexistas estos ideales se aplican con más fuerza a las mujeres que a los hombres. Para alimentar este cuerpo fuerte se elegirán alimentos que reflejen esta fortaleza, en Argentina se llaman: alimentos **rendidores** (para cumplir esta condición deben ser al mismo tiempo **gustosos**, tales como los azúcares, **baratos** como los hidratos de carbono y dar sensación de **saciedad** como las grasas) y su **comensalidad es colectiva**, es decir se cocina y consume en grupo (guisos y sopas) todo lo que se pueda, porque hay que disfrutar de la comida cuando hay, ya que no se sabe que penas traerá el mañana. Por supuesto el ideal del cuerpo fuerte que explica el consumo de alimentos rendidores en comensalidad colectiva, no hace otra cosa que justificar la elección de lo que estarían obligados a comer por sus restricciones económicas, al mismo tiempo que las formas opulentas del sobrepeso en la pobreza como destino inevitable. Demuestran, una vez más, la correspondencia entre las estructuras mentales y sociales.

Si admitimos que la alimentación es producto de relaciones sociales y a la vez produce relaciones sociales, tendríamos que considerar que, al revés que la desnutrición, esta obesidad de la escasez es **funcional a la sociedad** en su conjunto. En principio colaborando a la **reproducción** de la pobreza en la próxima generación. Al reducir la obesidad de la escasez a un problema individual se **desarticula la reivindicación política** por el derecho a la alimentación de los pobres, que en cambio se ve legítimo en el desnutrido o en el hambriento. Los obesos de escasez son funcionales al mercado ya que **consumen** en un mercado de alimentos baratos hechos a su medida (el mercado de la comida chatarra y las segundas marcas con baja calidad y bajo precio. Aún con carencias de micronutrientes (en Argentina la carencia de hierro llega al 30% de la población pero es de grado leve) **no están impedidos de trabajar**, pero si discriminados del mercado formal de manera que se **integran al mercado** de trabajo informal de alta producción y bajos salarios que es el 30% de la economía. Son sujetos de un tipo de **asistencia social** que entrega cereales, azúcar y grasa, justamente los productos que ya son sobre-abundantes en su dieta. Pero esta asistencia es **barata** (ya que los cereales, azúcares y grasas que entrega dependen de la agroindustria concentrada, la única que puede proveer la cantidad de insumos que el estado compra) de más **fácil logística** que un reparto de alimentos frescos y **no será rechazada** ya que es lo mismo que ya consumen – demasiado- los pobres. Además son sujetos de tratamiento médico- farmacológico lo que produce ganancias privadas y pérdidas públicas⁵⁵.

Entre los hogares de ingresos altos donde hay acceso a cantidad y calidad en la comida, conscientes del valor de mercado de la belleza y la salud, los principios de inclusión pasan por

el ideal de cuerpo **sano**, (que en la imagen es flaco, coincidiendo con el ideal de belleza de este sector), alimentos **light** (sin grasa ni azúcar) en una **comensalidad individual** donde cada quien es responsable de su elección con la esperanza de un futuro – no un presente- saludable y placentero.

Como este es el sector hegemónico, por sus ingresos, por su educación, por su poder, es el que marca las normas legítimas del comer (y del vivir) en la sociedad. Mirada desde esta posición de clase, la obesidad de la escasez es incomprensible, porque bastaría abstenerse, o elegir bien. Quienes no tienen en cuenta los condicionantes económicos y culturales (la manera en que cada nivel de ingresos construye los principios que legitiman la inclusión de los alimentos que caracterizan sus consumos) son más proclives a considerar la obesidad en términos individuales y condenar la obesidad de la escasez proponiendo que la educación cambiará las elecciones. Como si las opciones del pobre fueran infinitas: entre fideos y frutas por ejemplo que tienen precios y capacidad de saciedad diferentes y no entre fideos y papa que son más de lo mismo. Las opciones de los pobres son elecciones limitadas, estructuralmente limitadas por la economía. Esta es la visión la que ha dominado las políticas: La obesidad es un problema de los bajos ingresos al que ofrecemos soluciones de clase media⁵⁶.

3.-Palabras finales

Aunque recientemente ⁵⁷ han agrupado en un solo trabajo decenas de otras causas involucradas en la epidemia (reducción de las horas de sueño, disruptores endócrinos, aumento de la vida en termoneutralidad, disminución del tabaquismo, iatrogenesis farmacológica, factores ligados a la etnicidad, al género y a la edad, aumento de la edad de gravidez, desnutrición intrauterina, selección de cónyuges) hay que señalar que todos ellos derivan del estilo de vida, es decir de las relaciones sociales que establecemos en el diario vivir lo que significa por un lado que son posibles de modificar y por otro que no son modificables individual sino socialmente.

Mas allá de esta decena de causas menores, toma cuerpo cada vez más el modelo explicativo de redes celulares (en realidad utilizado para fenómenos biológicos pero aplicado a la obesidad)⁵⁸ donde los autores concluyen que ésta parece diseminarse a través de redes (lazos) sociales.

De manera que al planificar acciones para enfrentar la epidemia deberíamos tener en cuenta el carácter social de “los tres malos” (the big three). El **genoma ahorrador en conjunto con la cultura reguladora**, hoy desplegándose en un entorno social modificado por los valores **del mercado** que ha transformado la alimentación y la salud en una mercancía más y provee energía barata y micronutrientes caros, al mismo tiempo que condena el movimiento. Con una **agroindustria concentrada** y extendida a nivel planetario que homogeneiza las producciones y los consumos después de décadas de globalización que profundizó, antes que achicar las desigualdades. Obesity puede ser una consecuencia del impacto de vivir en un sociedades cada vez mas desiguales tal como encontraron en un estudio ecológico sobre obesidad en 21 países desarrollados. ⁵⁹

Tal vez porque el modelo médico prefiere las soluciones individuales la mayoría de las propuestas se han basado en dieta y ejercicio, como si fueran “errores” del paciente. Las propuestas farmacológicas y quirúrgicas pivotean sobre los mismos conceptos: el individuo debe cambiar su conducta ingestiva ya sea reduciendo químicamente su apetito o mecánicamente su estómago. Este enfoque individual de la obesidad favorece un negocio que mueve millones: alimentos dietéticos, light, dietas, tratamientos médicos, nutricionales, psicológicos, quirúrgicos y combinados, grupos de autoayuda, gimnasios, libros, videos, medicamentos, etc. de todo tipo: serios y fantasiosos.

Los intentos de cambiar la conducta individual a través de la educación han fallado sistemáticamente al no considerar el ambiente social y para justificar este dirigirse a los efectos en lugar de a las causas, acusan a los pacientes de adoptar conductas irracionales, tener tendencias adictivas etc. etc. Deberíamos considerar que la salud futura es solo una entre tantas variables que hacen elegible una acción –y no la más atractiva-. Al contrario, durante décadas los medios masivos transmiten el mensaje de la industria instando a premiarnos hoy con una gaseosa, chocolate, hamburguesa, artificial-coloreada en lugar de cualquier comida saludable. Justamente su éxito radica en que no levantan la salud sino el placer. Las personas no se preocupan solo por su salud, y aunque estén informados de los riesgos no hacen solo lo saludable (trabajan 14 horas al día, fuman, escalan montañas, charlan con amigos toda la noche, etc.). La teoría de la elección racional predice que la gente es racional y tratará de sacar el máximo beneficio dentro de las constricciones de sus circunstancias (como ingresos, tiempo, y otros recursos) .Si queremos cambiar las conductas hay que cambiar los costos (medidos en dinero, tiempo u oportunidad). Decirle a la gente “no fume que se enfermará” no cambió mucho su conducta pero cuando elevamos los costos de los cigarrillos con impuestos, y les causamos pérdidas de tiempo y molestias al prohibirles fumar en sitios cerrados: entonces su conducta cambió , algunos abandonaron y otros redujeron la cantidad de cigarrillos en coincidencia con las molestias que les ocasionaba fumarlos ⁶⁰.

En una sociedad de Mercado donde prima la lógica de la ganancia, la planificación en salud pública debería tomar en cuenta más profundamente las relaciones económicas al tratar con la epidemia mundial de obesidad. La fuerza que tiene en la sociedad de mercado el nivel de ingresos como organizador de la vida de las personas hace que la primer variable a tomar en cuenta deba ser la capacidad de compra: los precios de los alimentos saludables y los ingresos de los comensales para acceder a ellos. Y en una economía de la elección saludable hay que tomar en cuenta junto al precio la capacidad de saciedad y el tiempo de preparación. Todos los costos de los alimentos, aunque sin duda el más importante es el precio.

Pero no basta que sean baratos si se mantiene la publicidad negativa donde lo saludable es desabrido, aburrido, trabajoso frente a la publicidad de la agroindustria que promete alimentos mejorados, rápidos, cómodos, pre-preparados, y “divertidos”. Los aspectos simbólicos de la cultura alimentaria urbano-industrial también deben ser tenidos en cuenta, de manera de ofrecer alimentos saludables adaptados a la vida moderna (las verduras frescas en porciones, limpias, cortadas, pre-procesadas) si no se integran a este tiempo y a estas condiciones de comensalidad les estamos exigiendo demasiado esfuerzo a las madres-cocineras- .Debemos además re-construir una imagen positiva de los alimentos saludables. Porque en este momento, para un niño, una cajita coloreada llena de chatarra es mas prestigiosa entre sus pares -por lo tanto más deseable y fácil de compartir- que una manzana. Los alimentos no solo sirven para comer, sirven para señalar la posición del comensal, no se eligen alimentos desprestigiados. Los aspectos materiales de la alimentación generan sus principios de inclusión (como hemos ejemplificado para Argentina).

Se ha hablado de la influencia del estilo de vida pero ¿cómo puede reducirse a un problema individual cuando el estilo de vida es el producto de la estructura social (económica y simbólica) y compartido por millones. Porque la elección de ciertas **conductas individuales se realiza dentro de las posibilidades de un medio social** que es el que ofrece el estilo de vida que es producto de la historia de esa sociedad en ese lugar en ese tiempo . Al reducir el estilo de vida a conductas individuales despreciando las características del medio social, se está convirtiendo a las víctimas en culpables de su propio padecimiento y des-responsabilizando a la sociedad. A pesar de todas las evidencias empíricas se insiste en divorciar el comportamiento individual de su base social como si cada individuo fuera un Robinson en su isla aislado de la dinámica que lo rodea. Son los procesos sociales (economía, demografía) los que determinarán una particular constelación de factores de riesgo

(abundancia de energía barata, barreras arquitectónicas al movimiento) que conducirán a la epidemia de obesidad y sus co-morbilidades. Son esos procesos sociales críticos, producto de una historia particular, de una cultura particular, hacen que ese sujeto particular esté expuesto a tal o cual factor de riesgo, las elecciones del sujeto no son libres e infinitas, están fuertemente condicionadas por la estructura de derechos de la sociedad que a la vez condiciona su posición económica, su la educación, etc. Dentro de estos límites podemos seleccionar **algunos** parámetros no todos, acerca de cómo vivir y para el tema que nos ocupa cómo comer. El estilo de vida no es individual : es social. En la sociedad de mercado, cada nivel de ingresos genera un estilo de vida dentro del cual los iguales eligen entre las opciones posibles para tal estilo. Pierre Bourdieu ⁶¹ explicó como se forman, mantienen, ocultan, justifican y reproducen (justamente a través del gusto) los diferentes estilos de vida, y lo encorsetado de las decisiones individuales que siempre eligen, como si fuera propio, lo que corresponde al estilo del grupo. Porque educados en “ese” estilo de vida sus percepciones de la realidad conciben solo un puñado de elecciones posibles para cada situación particular. Actualmente se plantean las políticas de salud pública como si viviendo en una sociedad que estimula el consumo alimentario desmedido desde la más temprana infancia y detiene el movimiento corporal (también desde la infancia), la elección individual de ir contra la corriente fuera premiada con la salud. No parece una opción realizable el que las personas elijan una conducta individual diferente al estilo de vida de su grupo, que en nombre de su salud futura lo excluya de su vida social presente.

La tarea que se avecina no es fácil la investigadora Norteamericana Marion Nestlé ⁶² señala que es difícil imaginar que las grandes empresas de alimentos y sus satélites, obtengan beneficios con la disminución del consumo. Los economistas del Departamento de Agricultura de EEUU han calculado que “grandes ajustes” ocurrían en la agricultura y en las industrias de alimentos procesados si la gente comiera más saludablemente. Tal vez por eso se demora la respuesta al Call for Action del año 2001 del Surgeon General de los EEUU.

Mientras la epidemia de obesidad se considere un problema del paciente y no de la sociedad que le sirve en bandeja las condiciones de su obesidad, no generará acciones políticas para transformar las fuerzas sociales que la condicionan. Y al abordar las causas sociales no habría que olvidar que los humanos comemos tanto nutrientes como sentidos, de manera que tomar en cuenta la organización valorativa de la sociedad de mercado, la lógica de la ganancia que legitima la producción no-sustentable, la distribución inequitativa y el consumo inducido debe ser tomada en cuenta como un grave escollo para desarrollar acciones saludables a nivel del agregado social.

Esta lógica produce hambre en la parte pobre y rural, junto a obesidad en las áreas urbanas del planeta. Si la única lógica es la ganancia está legitimado colocar la sobre producción a cualquier costo inclusive induciendo a los que no pueden elegir como niños y pobres. Dentro de esta lógica el criterio de salud redituable, por eso debe ser introducido desde el estado, para el bien común, regulando los intereses del mercado. Como así también hay que introducir racionalidad en toda la cadena agroalimentaria con criterio de “cuidado” (tanto para el medio ambiente como para los humanos como parte de él), en busca de producir con sustentabilidad, distribuir con equidad y consumir en comensalidad.

Bibliografía y Notas

- ¹ NHANES National Health and Nutrition Examination Surveys
- ² World Health Organization Ministerial Conference on Counteracting Obesity. European Charter on Counter-acting obesity. EUR/06/5062700/8. Istanbul, Copenhagen, WHO Regional Office for Europe, 16 Nov 2006
- ³ Caballero, B. A nutrition paradox-underweight and obesity in developing countries. NEJM 2005.352,15:1514-15
- ⁴ Monteiro C, Moura E, Popkin B. Socioeconomic status and obesity in adult populations of developing countries: a review. Bulletin of the WHO. Dec 2004; 82:12
- ⁵ Popkin B The Nutrition Transition and Obesity in the Developing World. J.Nutr.2001;131:871S-873S
- ⁶ Menendez MA, Monteiro CA, Popkin BM, Overweight now exceeds underweight among women in most developing countries. Am J Clin Nutr 2004.
- ⁷ Aguirre, P. Gordos de Escasez: las consecuencias de la cocina de la pobreza. En Maronese, L y Alvarez M. ed. La Cocina como Patrimonio Intangible. 1eras Jornadas de patrimonio Gastronómico. Secretaría de Cultura. Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. 2001: 169-189.
- ⁸ Eaton SB, Konner M. Paleolithic Nutrition, a consideration of its nature and current implication. NEJM ,1985: 312: 283-90
- ⁹ Lev-Ran A. Thrifty genotype: how applicable is to obesity and type 2 diabetes? Diabetes Reviews,1999;7:1-22.
- ¹⁰ Ross E. Una revisión de las Tendencias dietéticas desde los cazadores-recolectores hasta las sociedades capitalistas modernas. En Contreras, J. Comp. Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres. Universitat de Barcelona. 1995:259-307
- ¹¹ Neel JV. Looking ahead: some genetic issues of the future. Persp Biol Med 1997; 40: 328-347
- ¹² Aguirre, P. Alimentación Humana. Aspectos Culturales. En Braguinsky J. Comp. Obesidad Saberes y Conflictos. Un tratado de Obesidad. ACINDES-AWWE. Buenos Aires. 2007
- ¹³ Hayes M, Pietrobelli A, Heymsfield S. Low Physical activity levels of modern homo sapiens among free ranging mammals- International Journal of Obesity 2005: 29:151-56
- ¹⁴ Uliaszek SJ. Physical activity lifestyle and health of urban populations. In Schell LM, Uliaszek SM eds. Urbanism health and human biology in industrialized countries . Cambridge University Press. Cambridge 1999 p250-79
- ¹⁵ Roberts SB, Dietz W et al. Multiple laboratory comparison of the doubly labeled water technique. Obesity Research. 1995;3 (Suppl 1) . 3-13
- ¹⁶ Bleich S, Cutler D M, Murray CJ, Adams A. Why is the Developed World Obese? March 2007. NBER Working Paper No. W12954.
- ¹⁷ Braguinsky J. Gasto energético. En Braguinsky J Com. Obesidad Saberes y Conflictos. Un Tratado de obesidad. ACINDES-AWWE. Buenos Aires 2007:237-254.
- ¹⁸ Report of a joint WHO/FAO Expert Consultation. Diet, nutrition, and the prevention of chronic disease. Who Technical Report Series 196. Geneva 2003
- ¹⁹ Swinburn BA, Egger G, Raza F, Dissecting obesogenic environments. The development and application of a framework for identifying and prioritizing environmental interventions for obesity. Prev Med 1999;29:563-570.
- ²⁰ Office of the United Nations High Commissioner on Human Rights on the Right to Food. Special Rapporteur of the Commission on Human Rights on the Right to Food. 2006 October 2006 <http://www.ohchr.org/English/issues/food/htm>
- ²¹ Benoit Daviron Quelques faits marquants de la dynamique récente des échanges de produits alimentaires en Economie Rurale ; 234/5. Paris. 1996:11-35
- ²² Gallo, A. The food marketing system in 1996. Agriculture Information Bulletin. 743. Washington Department of Agriculture- Economic Research Service. 1998.
- ²³ Fritscher M Los límites de la Agricultura Industrial. ¿Hacia un nuevo paradigma? Polis. Departamento de Sociología, UNAM. México. 2001:127-
- ²⁴ USDA Conferencia "On the Farm Hill and the implications for World trade. Washington 22 de mayo 2002
- ²⁵ USDA op cit p5.
- ²⁶ OECD. Agricultural Policies. At a glance. OECD PARIS 2004
- ²⁷ FAO .World Agriculture Towards 2015/2030. Summary Report . Rome. 2002
- ²⁸ Schäfer Elinder, L. Obesity, hunger and agriculture: the damaging role of subsidies. BMJ.2005;331:1333.
- ²⁹ Swedish Nacional Food Administration citado en Shafer Elinder p 1334 op cit
- ³⁰ Oxfam. Milking the CAP. How Europe's dairy regime is devastating livelihoods in the developing world. Oxford Oxfam 2002
- ³¹ FAO. El fin del hambre para el 2025. Un desafío para nuestra generación.
- ³² Piermartini R. The Role of Export Taxes in the field of Primary Commodities. OMC. Ginebra. Suiza. 2004
- ³³ Ricardo, D. Principios de Economía Política y tributación. Fondo de Cultura Económica. Buenos Aires 1998.
- ³⁴ Estudio Trimestral The Comodity Refiner dedicado a los mercados de materias primas, www.barx.com/comodities/research/index.shtml
- ³⁵ Perspectivas de alimentación 2007, Roma, 7 junio 2007 www.fao.org/newsroom/fr/news/2007/100592
- ³⁶ Henderson D. Between the farm gate and the dinner plate: motivations for industrial change in the processed food sector. In The future of food. OCDE. Paris. 1998:126-148
- ³⁷ Harris M. Bueno para comer. Alianza. 1985 Madrid
- ³⁸ Fischler C. El h'omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Anagrama .Barcelona. 1995
- ³⁹ Chopra M. Galbraith S, Damton-Hill I. A global response to a global problem: the epidemic of overnutrition. Bulletin on the World Health Organization. 2002.80:12:952-958.
- ⁴⁰ Koplan JP, Liverman CT, Kraak VI, eds. Preventing childhood obesity. Health in the balance. Washington DC. National Academies Press. 2005
- ⁴¹ Nestle, M. Food marketing and childhood obesity. A matter of policy. N.Engl J Med 354;24.2006 2527-2529

- ⁴² MCGinnis JM, Gootman JA, Kraak VI, eds. Food marketing to children and youth: threat or opportunity? Washinton DC. National Academies Press. 2006
- ⁴³ Getting a handle on obesity. Lancet 2002, 359:1955
- ⁴⁴ Ziegler, J. Relator Especial para el Derecho a la Alimentación de las Naciones Unidas.
- ⁴⁵ Sachs JD, Mc Arthur JW. The millenium project. a plan for meeting the millennium development goals. Lancet 2005 365.347-353
- ⁴⁶ Darmon N, Ferguson AL, Briend A. A cost constraint alone has adverse effects on food selection and nutrient density: an analisis of human diets by linear programmings. J. Nut 2002:132. 3764-3771
- ⁴⁷ French SA. Pricing effects on food choice. J Nutr 2003 133, 841S-843S.
- ⁴⁸ Drewnowsky A. Darmon N. The economic of obesity: dietary energy density and energy cost. Am J Clin Nutr 2005; 82:265S-273S
- ⁴⁹ Strum R. Childhood obesity. What we can learn from existing data on societal trends. Part 2. Prev Chronic Dis. 2005; 2:A20
- ⁵⁰ Calvo E, Aguirre P. Crisis de la seguridad alimentaria en la Argentina y estado nutricional en una población vulnerable. Arch. Argent. Pediatr. SAP. Buenos Aires 2005;103 (1)77-91.
- ⁵¹ Aguirre, P. Estrategias de consumo. Que comen los argentinos que comen. CIEPP-Miño y Dávila eds. Buenos Aires 2005.
- ⁵² Aguirre P. Ricos-flacos. Gordos-pobres. La Alimentación en crisis. Edit capital Intelectual. Colección Claves para Todos. Buenos Aires 2004.
- ⁵³ Drewnowski A. Obesity and the food environment. Dietary energy density and diet cost. Am.J Preven Med 27, 154-162
- ⁵⁴ Doeler, E. The welfare of food. Blackwell. London. 2003.
- ⁵⁵ Aguirre, P. 2005 op cit
- ⁵⁶ Drewnowsky A. Popkin B. The nutrition transition: new trends in the global diet. Nutrition Reviews; 55:(2): 31-44.
- ⁵⁷ Keith SW, Redden DT, Katzmarzyk PT, Boggiano MM, Hanlon EC, Benca RM, Ruden D, Pietrobelli A, Barger JL, Fontaine KR, Wang C, Aronne LJ, Wright SM, Baskin M, Dhurandhar NV, Lijoi MC, Grilo CM, DeLuca M, Westfall AO, Allison DB. Putative contributors to the secular increase in obesity: exploring the roads less traveled. IntJ Obesity. 2006;30:1565-1594.
- ⁵⁸ Chistakis NA, Fowler J. The spread of Obesity in a large social network over 32 years. NEJM 2007. 357:370-379
- ⁵⁹ Pickett KE, Nelly S, Brunner E, Lobstein T, Wilkinson RG. Wider income gaps, wide waistbands? An ecological study of obesity and income inequality. J. Epidemiol Community Health. 2005. 59:670-674
- ⁶⁰ McCarthy M. The economic of obesity. www.thelancet.com vol 364 december 18/25 2004
- ⁶¹ Bourdieu P. La Distinción. Criterios y Bases sociales del Gusto. Taurus. Madrid. 1985
- ⁶² Nestle, M. Food marketing and childhood obesity. A matter of Policy. NEJM; 2006:2527-2529

Indice

1.- Introducción

2.- Los tres malos

2.1.- Nuestros genes ahorradores

2.2.- Actividad

2.3.- Disponibilidad creciente

3.- La producción agroalimentaria globalizada

3.1.- subsidios

3.2.- Retenciones

3.3.- Alza en los precios internacionales de alimentos

3.3.1.- La Revolución Forrajera

3.3.2.- Las restricciones biológicas suelo y clima

3.3.3.- Biocombustibles

3.3.4.- especulación

3.4.- Industria Globalizada

3.5.- Alimentos Buenos para vender

3.6.- La lógica de la sociedad de Mercado

Ricos Flacos-Gordos pobres

4.- Palabras finales