



Tipo de documento: Tesina de Grado de Ciencias de la Comunicación

Título del documento: Esto sí que no es un alimento saludable : un análisis de los discursos estatales y mercantiles sobre la salud y la alimentación

Autores (en el caso de tesis y directores):

Ana Inés Martínez

Pablo Farneda, tutor

Datos de edición (fecha, editorial, lugar,

fecha de defensa para el caso de tesis): 2022

Documento disponible para su consulta y descarga en el Repositorio Digital Institucional de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Buenos Aires.
Para más información consulte: <http://repositorio.sociales.uba.ar/>

Esta obra está bajo una licencia Creative Commons Argentina.
Atribución-No comercial-Sin obras derivadas 4.0 (CC BY 4.0 AR)



La imagen se puede sacar de aca: https://creativecommons.org/choose/?lang=es_AR



UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

Facultad de Ciencias Sociales

Licenciatura en Ciencias de la Comunicación



TESINA DE GRADO: Esto sí que no es un alimento saludable. Un análisis de los discursos estatales y mercantiles sobre la salud y la alimentación.

ESTUDIANTE Ana Inés Martínez

DNI 26748765

TUTOR Dr. Pablo Farneda

DNI: 29696917

INDICE

| | |
|-----------------------------------------------------|---------------|
| RESUMEN | PAG 4 |
| INTRODUCCIÓN | PÁG 5 |
| HIPÓTESIS / PROBLEMAS DE INVESTIGACIÓN | PÁG 8 |
| MARCO METODOLÓGICO | PÁG 10 |
| MARCO TEÓRICO | PÁG 17 |

CAPÍTULO I

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Prácticas y palabras | PÁG 18 |
|-----------------------------------|---------------|

CAPITULO II

| | |
|-------------------------------------|---------------|
| MATRIZ AGROALIMENTARIA | PÁG 26 |
|-------------------------------------|---------------|

Siembra directa: Siempre vivo. Siempre Diverso¹ (pág. 31). **Buenas Prácticas Agrícolas: de la responsabilidad individual** (pág. 33). **Del laboratorio al campo, del campo a la fábrica** (pág.36)

CAPÍTULO III

| | |
|------------------------------------|---------------|
| ACCESOS DIFERENCIADOS | PÁG 38 |
|------------------------------------|---------------|

Alimentos y violencias (pág. 38). **De géneros y estructuras** (pág.40)

¹ *Siempre Vivo, Siempre Diverso*. Lema del Congreso Aapresid 2021.

CAP IV

ORGANIZACIONES CAMPESINAS----- PÁG 45

Un camino entre veredas. Somos tierra (pág.47). De intereses opuestos 50).

CAPITULO V

NUTRICIÓN INFANTO JUVENIL----- PÁG 54

La ley en las escuelas bonaerenses (pág. 58) Colaciones, desayunos y Meriendas en las escuelas de la provincia de Buenos Aires (pág 58) Educación alimentaria (pág.60)

CAPITULO VI

ARCOR, TODO EN UNO----- PÁG 67

Cómo nos educan las marcas (pág. 67) Autonomía del sujeto (pág. 72)

Esos momentos de Placer (pág. 76)

CAPÍTULO VII

A MODO DE CONCLUSIÓN----- PÁG 76

Hacia una noción amplia de Agroecología (pág.76)

RESUMEN

Este trabajo indaga las transformaciones en el campo alimenticio que han surgido a comienzos del siglo XXI a partir de los diversos modos de concebir los hábitos nutricionales. En este sentido se propone dar cuenta de los procesos sociales, tanto en el mundo de las industrias alimenticias como en el de la denominada Alimentación saludable, que suponen la emergencia de nuevos modos de consumo, nuevos modos de concebir el cuerpo, y por lo tanto una idea de sujeto.

Para tratar de elucidar cuáles son los regímenes que operan en el campo alimenticio y cuáles son las perspectivas que allí se forjan, el análisis se centrará puntualmente en observar la producción social de sentido en torno a las distintas matrices alimentarias, los modelos de pensamiento que la soportan, y la subjetivación que se deriva como efecto.

INTRODUCCIÓN

Cuando pregunto ¿qué es un alimento saludable? Surgen muchas voces que pujan por contestar en pos de sus intereses, sus conocimientos, desconocimientos y sus recorridos. Pero también silencio. Un silencio que pone de relieve la dificultad por contestar con claridad, con un sentido unívoco, que dé respuestas a esa pregunta que parece sencilla. No es una pregunta nueva, tampoco es original. Al menos, desde principios del siglo XX se ha preguntado y respondido al respecto desde las publicaciones médicas, las revistas y periódicos y desde el Estado mismo. Considero que el campo de la comunicación en un sentido amplio, y específicamente la comunicación empresarial, corporativa y publicitaria, tanto como la comunicación por parte del Estado, juega un papel fundamental en el trazado y la definición de las nociones de salud y alimentación.

Pero hoy esa pregunta cobra un cariz diferente al establecerse una relación directa entre el tipo y calidad de alimentación con las enfermedades no transmisibles, que son aquellas enfermedades que se generan por el ambiente, los hábitos alimenticios, el nivel de sedentarismo, etc. (por ejemplo, Diabetes, Enfermedad Cardiovascular, Enfermedad Renal, Enfermedades Respiratorias, Cáncer) y que son catalogadas por el Ministerio de Salud como epidemia en nuestro país.

Frente a este escenario y la urgente necesidad de estar “sano” ante una pandemia sobre la cual aún no hay tratamiento médico infalible, nuevos actores que intervienen en la disputa por clausurar un sentido, por responder qué se entiende por *Saludable*: las grandes industrias alimenticias, los productores regionales, los médicos especialistas en nutrición, los periodistas especializados, los grupos ecologistas, sectores ambientalistas, el Estado Nacional, entre otros.

Si bien, como señalé con anterioridad, la pregunta no es nueva, sí gira en torno a un nuevo concepto. Por lo menos dos generaciones atrás, el interrogante por un alimento y su relación con la salud, tenía que ver con su falta o su exceso más que con su inocuidad. Ninguna madre que se precie dejaba a sus hijxs sin su pan con manteca y leche. El huevo era bueno para ligar preparaciones pero su abuso provocaba colesterol, el seso de vaca

aportaba grasa y proteínas fundamentales para el crecimiento, la leche condensada no podía faltar, y así.

Actualmente, el trazado de políticas públicas, bajo el criterio de las academias de nutrición, está regido principalmente por el Óvalo Nutricional Argentino, que señala en qué cantidad y regularidad deben ser ingeridos los alimentos según grupos (Cereales y Legumbres, Carnes y huevo, Aceites Vegetales, Otros) manteniendo el criterio de falta o exceso de algún grupo de alimentos y su efecto en la salud. Sin embargo, de forma paralela y discutiendo dicha práctica, surge una nueva corriente en nutrición que centra el interrogante no únicamente en la cantidad y regularidad, sino en la calidad de los alimentos. Y la pregunta apunta a cuestionar los modos en que los alimentos son producidos. Frente a este escenario, lo que me interesa poner en discusión también, es una perspectiva de la alimentación antropológico- social, donde la dimensión del placer está difícilmente contemplada dentro de la práctica alimenticia. Y cuando aparece, queda expuesto en términos de individualidad, prohibición y/o moderación.

Desde que el humano habita el mundo en sociedad resulta prácticamente imposible separar los aspectos sociales de la alimentación de los rigurosamente biológicos. “Las formas culturales de comer, terminaron condicionando la necesidad biológica de hacerlo” (Aguirre, 2004:Pág.1). Y esas formas culturales organizan, estratifican y determinan qué cosas son comida y cuáles no, cómo, cuándo, dónde y con quién/es se ingieren. Ese acto basal, que es alimentarnos, toma dentro del entramado social, un carácter fundamental y fundacional. El modo de producir nuestros alimentos habla de nosotrxs como sociedad, como subjetividades, de la relación con la naturaleza, y está formateado por una matriz social técnica (Bookchin, 1999) que moldea nuestra subjetividad y nuestrxs cuerpos.

En el presente trabajo me propongo presentar un análisis comunicacional sobre determinados discursos en tensión con las nociones de comida saludable, cuerpo saludable y alimentos como mercancía, sostenido por la pregunta por los modos de producción de los alimentos, dando cuenta de ciertas voces y de las contradicciones entre algunos discursos y su correspondiente materialización en prácticas concretas. Mediante este trabajo busco

desentramar la noción de Alimento saludable - Cuerpo Saludable contemporáneo y el vínculo derivado de la relación producción y consumo que le da forma.

Para tal propósito, por un lado, tomo como objeto de estudio la propuesta alimentaria de los comedores escolares de la Provincia de Buenos Aires, a cargo del Ministerio de Desarrollo Social que es el organismo encargado de la aplicación del Servicio Alimentario Escolar (SAE). Tal recorte del objeto, responde a la intención de analizar el discurso del Estado sobre las nociones mencionadas: Alimento saludable - Cuerpo saludable y su cristalización en forma de políticas públicas. Por otro lado analizo dos factores claves más en esta triangulación de sentidos y discursos: el proyecto publicitario de la empresa Arcor² (Tu porción justa) y los enunciados emergentes de las organizaciones sociales campesinas.

Mi intención es analizar políticas públicas, porque son las formas que tiene el Estado de intervenir en la sociedad y en el mercado que se encuentran dentro de su territorio. Esto implica que el Estado regula las actividades que tienen lugar en su jurisdicción, en miras a satisfacer las necesidades e intereses de su población o parte de ella. Las políticas públicas tienen su marco teórico y se construyen desde un determinado paradigma de cómo debe ser el Estado y las realidades sociales de los sujetos que bajo su órbita de influencia se encuentren. Por tanto, analizando las políticas públicas orientadas a dar forma a la salud alimentaria y nutricional de la sociedad civil sobre la que poseen injerencia, es posible desentramar un modo de pensar a esa sociedad y de sostener una forma de producción material.

A partir del análisis de los objetos de estudios delineados en este trabajo, me propongo hacer emerger los sentidos coincidentes y divergentes en los discursos y pensarlos a través del lente del concepto teórico de Comensalidad (retomando de la Antropología) y de la noción de Soberanía Alimentaria, retomado y resignificado por diferentes actores (SADA³, UTT⁴, Calisa-FADU, Calisa-Nutrición, Periodistas especializados en Alimentación, Científicos, etc.).

² Arcor es un grupo multinacional argentino líder que se especializa en 3 divisiones de negocio: Alimentos de consumo masivo (Golosinas, Chocolates, Helados, Galletas y Alimentos), Agronegocios y Envases.

³ Sociedad Argentina de Apicultores, SADA.

⁴ Somos la Unión de Trabajadores de la Tierra, UTT.

En este punto, me interesa reflexionar sobre el rol de la comunicación institucional, comunitaria y publicitaria en los procesos de formación de imaginarios sociales en torno a los alimentos, su producción, su acceso y el derecho a la alimentación. Esa comunicación avanza en el seno de lo social y genera ambientes perceptivos que habilitan a hablar de ciertos temas, como la salud y la relación con los alimentos, y que también obliga a *decir* a aquellos que preferirían guardar silencio.

HIPÓTESIS / PROBLEMAS DE INVESTIGACIÓN

- Los discursos en torno a la noción de saludable, producidos por el estado y el mercado, no condicen con lo que en la práctica sucede. Ambos actores se apropian del discurso de lo saludable puesto en circulación desde las líneas de nutrición emergentes, pero no de sus prácticas.
- Al mismo tiempo, hay un cambio en la forma de producción de las industrias alimenticias, donde los alimentos que antaño eran saludables hoy resultan nocivos para la salud. Sin embargo tanto el Estado como el mercado siguen sosteniendo que dichos alimentos son saludables.
- En una situación aún más concreta, como la realidad de los comedores en instituciones educativas, observamos que las meriendas escolares comprenden un tipo de alimentación y jalonan asimismo una comprensión del cuerpo y la subjetividad. Se busca, de este modo, anudar los modelos alimenticios con un tipo de matriz de subjetivación. De esta forma, es dable analizar el modo en que el

mercado –en su sentido más amplio y cotidiano- ofrece una serie de productos para consumir y de este modo normaliza y estandariza conductas y cuerpos.

MARCO METODOLÓGICO

Este trabajo aborda un análisis hermenéutico-crítico de los discursos en torno a la alimentación y lo saludable que se producen tanto desde sectores del Estado como del mercado. Mi interés es articular conocimientos académicos propios de esta formación con mi historia personal en relación con los alimentos.

Esta investigación establece un diálogo transdisciplinario entre las Ciencias de la Comunicación y diferentes disciplinas teóricas y prácticas como la antropología, agronomía y medicina (rama de la nutrición), al tiempo que se sirve de investigaciones periodísticas, de documentación de organismos internacionales (FAO, OMS, UNESCO, etc.) y de argumentos de corrientes campesinas internacionales, grupos de pequeños productores frutihortícolas, y de mi propia experiencia laboral en la Sociedad Argentina de Apicultores, que me vinculó y vincula con trabajadores rurales, científicxs del INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) y especialistas en agronegocios, agrotecnología, biológxs, zootécnicxs, ambientalistas, etc., tanto a nivel nacional como internacional.

A partir de la reflexión metodológica, me propongo producir un recorte de sentidos extraídos y analizados de los documentos que forman parte del corpus seleccionado: La propuesta alimentaria en los comedores escolares de la Provincia de Buenos Aires, a cargo del Ministerio de Desarrollo Social durante el periodo 2018-2019 y el autodenominado programa “Tu porción Justa” de la empresa de productos alimenticios ARCOR extraído de la web oficial de la empresa (<https://www.arcor.com/ar/tuporcionjusta> 07/2020).

El análisis transdisciplinar necesario para abordar este corpus emerge de la convergencia de una serie de perspectivas y disciplinas teóricas y prácticas que fueron dando forma a un pensamiento latente modelado por la propia experiencia en el campo de la alimentación.

Mi historia personal gira en torno a los saberes y prácticas de la gente de “campo” y las formas de vida sujetas a los cambios que la naturaleza prescribe. Si bien nací en el conurbano bonaerense, en mi casa y la aldeaña, de mi abuela, siempre hubo huerta, gallinas

y suficiente jardín para gansos, patos y algún que otro animal que mi papá, apicultor, traía del campo.

El oficio de mi padre estaba marcado por los ritmos de la naturaleza en tanto que la producción de miel depende de varios factores que, al igual que lo que sucede con los cultivos, hace que quien se dedique a ese trabajo sepa que cada año es diferente y que es poco posible prever de antemano el rendimiento de la cosecha que se extrae exclusivamente durante los meses de verano. Así que hubo años de sequía o inundaciones que obligaban a realizar trabajos extras durante el invierno, como criar pollos, conejos, chinchillas y comercializarlos. Aunque parezca un dato al margen, este tipo de *oficios* marcaron en mí una relación con los alimentos que no advertí hasta volver a pensarlo desde las ciencias sociales.

Por tanto, interesa aquí legitimar una serie de reflexiones que no provienen sola y únicamente de los saberes académicos, sino también, y tal vez fundamentalmente, de las prácticas de resistencia, y de producción alimentaria en vertientes autogestivas, auto-organizadas que buscan abrirse paso a una nueva relación con los alimentos que, en la actualidad y gracias a la tecnología aplicada para producirlos, parecen recorrer un camino infinito desde su origen hasta nuestra mesa.

Es fundamental restablecer la posibilidad de una multiplicidad de voces como productoras de conocimiento, especialmente cuando los saberes relevados pertenecen al campo de prácticas, y muchas veces justamente por cuestiones de poder, permanecen al margen de la academia.

MARCO TEÓRICO

Cada época construye una sensibilidad que la hace particular. Pensar cómo cada época imaginó su mundo y cómo lo constituyó es pensar también en las matrices que le brindaron forma y contenido. Es decir, elucidar sus modelos de pensamiento, percepción y experiencia.

El mundo ha cambiado de modo estrepitoso con las revoluciones informáticas, robóticas, el progreso de la ingeniería genética y la mundialización del conjunto de los mercados, la

compresión espacio-temporal de las nuevas tecnologías, las velocidades de transporte y de comunicación, la interdependencia de los centros urbanos.

Referir la matriz socio-técnica de la modernidad, o bien de la posmodernidad, no resulta tarea sencilla por la simple razón de que somos parte de esa matriz. La técnica modula una sensibilidad y al mismo tiempo un formato ideológico; aquel con el que lidiamos día a día, con el que construimos un mundo –no otros- y un cuerpo –no otros-. La técnica moderna, entonces, reorienta nuestros deseos. Pensar la técnica como un modo de ser, de estar, de percibir, respirar y hablar de (nuestro mundo) es una manera de acercarnos a ella, y por ello de desnaturalizarla; de descomponer el modo en que ella nos hace hablar y vivir el mundo. Somos en y a partir de una matriz técnica que, como se dijo, es social e histórica.

El concepto de matriz socio técnica o matriz social inorgánica ha sido desarrollada por el historiador e investigador Murray Bookchin (1999), quien se refiere con tales términos a una construcción o complejo marcado por una superposición entre técnica y dimensión social dentro de nuestra sociedad. Bookchin afirma que la mente clásica (Antigua Grecia) no sólo concebía la *techné* como el complejo tecnológico, o sea, las herramientas, máquinas y materias primas, sino que además, y esto constituye su relevancia, la dotaba de una dimensión ética: “no solo se indagaba cómo se producía un valor de uso sino también por qué” (1999: Pág. 355), es decir, la *techné* buscaba acoger el fin de aquello que se produce. Este “para qué” evidencia una dirección pensada por y para el ser humano, ya que la *techné* lo incluía.

En cambio, la mente moderna reduce la técnica a una operación cuyo anclaje reside en la eficiencia, el rendimiento y el costo. El cómo y el por qué son sustituidos por el para qué. La utilidad se sitúa en un primer plano, el sujeto queda relegado por el objeto, y el productor por el producto: reina el mercado y toda ética se diluye entre las opciones de la góndola. En rigor, el mercado produce sin importar si sus productos serán consumidos o no. La eficacia reside en una rentabilidad vaciada de otro propósito.

En la lógica de la producción sin límites, el planeta Tierra asiste como nunca a una inmensa cantidad de producción de alimentos de las cuales una gran parte ni siquiera es consumida: nunca en la historia de la especie homo sapiens se produjo tanto alimento y hubo tanta hambre. La actual crisis global puede ser pensada como una «crisis de alimentación», como un pasaje de la gastronomía a la «gastro-anomía», del comer junto al otro al «picoteo», a

menudo en solitario... pero una modificación de los hábitos alimentarios conlleva un cuestionamiento más general a los sistemas de producción, distribución y consumo asentados en intereses poderosos que no funcionan como una conspiración de supervillanos sino como tendencias impersonales guiadas por la macroeconomía y la técnica. En ese marco, ni la ilusión tecnológica ni la ilusión pastoril⁵ parecen capaces de salvarnos de un devenir poco auspicioso. (Aguirre, 2019:315.).

Esta misma idea es profundizada por el pensador francés Félix Guattari en su libro *Las tres ecologías*: “no sólo no se constata relación de causa-efecto entre el crecimiento de los recursos técnico-científicos y el desarrollo de los progresos sociales y culturales, sino que parece evidente que asistimos a una degradación irreversible de los operadores tradicionales de regulación social” (1989: Pág. 41). La matriz socio-técnica moderna y su objetivación de la naturaleza, su cuantificación y su ciencia configuró un mundo de objetos y de sujetos devenidos en objetos. El orden, lo cuantificable, lo mecánico, constituyen la regla de la experiencia humana. En palabras de Max Weber, lo que en definitiva creó el capitalismo fue la empresa duradera y racional, la contabilidad racional, la técnica racional, el Derecho racional; a todo esto había de añadir la ideología racional, la racionalización de la vida, la ética racional en la economía.

Dicho esto podemos observar cómo nuestra experiencia, y esto incluye la alimentación, se halla bajo las normas –normalización, homogeneización- específicas del modo de producción capitalista. “Basamos nuestra alimentación en una sobreabundancia de aquella comida de emergencia que, además, está híper industrializada: todo se enlata, deshidrata y refina. ¿Para qué? Para transformarla en mercancía” (Cabrera, 2018: 4). Se trata en definitiva de observar la producción de existencia humana en los nuevos contextos históricos.

El sistema capitalista logró llegar al clímax y redefinirse. Expandirse hasta anclarse en lo más profundo del ser desde un lugar tan material, basal, imprescindible y tan cargado al mismo tiempo de conceptos y entramados discursivos como lo es la comida. “El poder capitalista se ha deslocalizado, desterritorializado, a la vez en extensión, al ampliar su

⁵ Con la expresión *Ilusión pastoril*, la autora hace referencia al modo de crianza del ganado. Donde *pastoril*, significa criar a los animales alimentándolos en su totalidad de praderas naturales, sin uso de granos ni suplementos.

empresa al conjunto de la vida social, económica y cultural del planeta, y en «intensión», al infiltrarse en el seno de los estratos subjetivos más inconscientes.” (Guattari, 1989: 23). Además, logró zanjar su principal crítica a fuerza de invertir en campañas de comunicación: de este modelo agroalimentario, nadie queda afuera (excepto las 821 millones de personas que padecen hambre, según la ONU).

No hay marginados del sistema en este nuevo escenario. Los postres, gaseosas, aguas saborizadas, galletitas y demás alimentos que anteriormente eran sólo para ser albergados en alacenas de familias de clase alta, hoy llegan a las mesas de las clases menos favorecidas como un grito de ascenso e igualdad social. Ahí está la trampa y la reinversión económica: venderles a todos y todas por igual, captar a un nuevo público ávido de alimentos y pertenencia.

Aunque, como señala la Dr. Patricia Aguirre “En la distribución, enfrentamos una crisis de equidad que significa que los alimentos no van adonde se necesitan, sino a donde los compradores pueden pagarlos. En el consumo, enfrentamos una crisis de comensalidad, ya que han colapsado las culturas alimentarias: el comensal se convirtió en un consumidor solitario y la gastronomía, en gastro-anomía” (2019:120).

La oferta alimenticia para el consumidor se dirime entre alimentos de bajo costo y baja calidad nutricional, a alimentos gourmet de alto costo y de presunta alta calidad. Pero no es más que una construcción discursiva, porque a simple vista (o deducción) ¿Es más saludable un alfajor con harina de trigo integral y azúcar mascabo, que una manzana? Diríamos que no, que la manzana es más saludable, pero “Un alimento saludable, si voy al concepto más teórico, es aquel que no genera daño a la salud” explica Mónica Yedvad, Doctora en Nutrición, Investigadora y Directora de la carrera de Nutrición de la Universidad Nacional de Lanús. Y en esa noción de saludable, se despliega un campo de disputa de sentido donde una multitud de conceptos entran en tensión y oposición al momento de dar una definición: Industrial-Casero, Agrotóxicos-Orgánico, Local-Internacional, Real- Sintético, entre otros. Porque, atentos a la definición presentada por la Dra Yedvad, la manzana será más saludable siempre y cuando haya sido producida de forma orgánica o haya sido cosechada respetando el rango de períodos de carencia recomendados por las empresas de productos fitosanitarios (o agrotóxicos), por ejemplo.

No sólo los que producen y los que consumen son quienes intervienen en el mercado alimenticio, como una visión liberal pretendería idealmente, o cómo era usual en las ferias de alimentos de las aldeas medievales europeas, pre capitalistas autóctonas y tradicionales. Actualmente la matriz o sistema alimenticio se encuentra interpelado por una gran cantidad de factores así como de actores intervinientes. La emergencia de nuevas formas de producir alimento, reconfiguran las formas de consumirlos y los mercados a los que se dirigen. La industria alimentaria es un todo complejo que involucra herramientas, máquinas, instituciones, mentalidades, subjetividades, burocracia, publicidad, supermercados.

Nuestro país se caracterizó históricamente por ser un país productor y exportador de productos primarios (granos, carne, lana, etc.) hacia los imperios coloniales que eran y son potencias industriales. En la modernidad aquellos modelos de producción agraria mutaron de un modo vertiginoso en el marco de transformaciones técnico-científicas y del considerable crecimiento demográfico.

La alimentación industrial cambiará el concepto de lo que se entiende por alimento, por principio cambian los formatos dominantes: del alimento fresco a industrial, donde el producto está conservado (latas, plásticos, tetra packs, etc.) y producidos y procesados mecánicamente y transportados a los grandes centros urbanos o a pueblos indígenas del Amazonas (vale decir, donde haya quien pague). Así, comercializados como cualquier mercancía, los alimentos no son “buenos para comer” sino “buenos para vender” (Harris, 1985: 205). Pero no todos los alimentos de todas las culturas se han convertido en industrializables, sino solamente los alimentos de las culturas hegemónicas. La alta y baja cocina, lo local y lo global se homogenizan en una síntesis industrializable y distribuable dentro de paquetes de “patitas de pollo”. Cinco variedades de papa sobre 420 cultivadas en el pasado hablan de la homogeneización y de la reducción que impone la alimentación industrial estandarizada (Aguirre, 2019: 273).

Este fenómeno ha provocado desequilibrio ecológico, crisis asimismo en las fuerzas productivas, “debido al desarrollo continuo del trabajo maquínico, desmultiplicado por la revolución informática” (Guattari, 1989: 30). Y este desborde, también es un desacople subjetivo. En rigor, en la actualidad la desinformación respecto de lo que comemos es

idéntica a la sobreinformación que poseemos. Esta paradoja es el quid de la cuestión en la medida en que cada vez es más engorroso saber qué es lo que estamos comiendo. Los procesos de desterritorialización (origen), desestacionalización (tiempo) y deslocalización (espacio) en los que se sumerge la vida desde el surgimiento del industrialismo, impactan con fuerza en los alimentos: hoy es posible (para quien puede pagar) comprar cualquier tipo de alimento, aún aquellos denominados frescos, como frutas y verduras, fuera de su región de origen y de la época del año en la que crecería de ser cultivada ecológicamente.

Y esta posibilidad borra la historicidad de cada alimento, su utilidad, su forma de cocción y de consumo. Esa historia estaba garantizada por la transmisión oral de boca en boca y de generación en generación dentro de una cultura determinada e indicaban qué alimentos eran buenos para comer en tal momento del año, como elaborarlos para obtener máximos beneficios nutricionales y de qué forma servirlos. Hoy, los alimentos sin historia, verdaderas “mercancías nutricionales” (Harris, M. 1989) dejan al individuo solo, confundido, ante el plato o el paquete de comida.

Y ésta confusión es una gran trama donde participan de modo activo (aun cuando pretendan ser solo actores pasivos): las empresas extractivas y agro-industriales; el discurso publicitario que promociona productos cuyos efectos son desconocidos y obviados por las mismas agencias que los comunican; los chef que marcan tendencia y responsabilizan a cada persona de su elección culinaria y /o tiempo dedicado a producir su comida, sin reparar siquiera en la disparidad social en el nivel de acceso a la alimentación; las justificaciones de los sectores académicos; la poca pericia de los organismos de control; y finalmente, la escasa preocupación de los ciudadanos / consumidores respecto de aquello que ingieren y que en definitiva afecta al cuerpo y la salud. Se insiste: la confusión es grande.

Guattari apunta en este sentido que “las relaciones de la humanidad con el socius, con la psique y con la «naturaleza» tienden, en efecto, a deteriorarse cada vez más, no sólo en razón de contaminaciones y de poluciones objetivas, sino también por el hecho de un desconocimiento y de una pasividad fatalista de los individuos y de los poderes respecto a estas cuestiones consideradas en su conjunto” (1989: 30).

Desde al menos el siglo XVIII, en los países desarrollados la medicina ha desempeñado un papel constitutivo en la conformación de subjetividades. En su imbricación con las artes de gobierno, tanto individuales como colectivas, ella representó la primera forma de conocimiento en cuyo nombre la autoridad sobre los seres humanos se hizo derivar de una pretensión de cientificidad (Rose, 2007).

En la actualidad, sigue delineando miradas, objetividades, subjetividades, cuerpos. Pero a la vista del ciudadano, (con suerte de que se interese) se despliega un nutrido campo de disputa por la clausura del sentido del concepto de alimento saludable: profesionales de la salud, empresas productoras de alimentos listos para consumir, chefs, empresas semilleras, empresas productoras de materia prima, comunicadores, empresas multinacionales productoras de agroquímicos y biotecnología, científicos especializados en genética, influencers, y más etcéteras.

Se debe comer saludable, se debe tener hábitos saludables, se debe *ser* saludable. El motivo del poder, en términos de Michel Foucault (2014), es el derecho de *intervenir* para hacer vivir y se interviene sobre la manera de vivir y sobre el *cómo* de la vida. Estas disputas biopolíticas son las que se dejan traslucir en los discursos que abordaré a continuación.

CAPÍTULO I

PRÁCTICAS Y PALABRAS

Las palabras con las que nos servimos en nuestra cotidianidad están compuestas de diversas dimensiones, una de ellas es el poder tal como lo entiende el filósofo francés Michel Foucault. “Lo visible o la visibilidad no es un comportamiento, es la condición general bajo la cual se manifiestan, aparecen a la luz todos los comportamientos de una época (...) Lo visible y lo enunciable son los *a priori* de una época, de una formación histórica (...) Se trata de las condiciones de visibilidad y enunciabilidad que permiten definir una época”. (Deleuze, G.; 2013) Es decir, en una época se ve siempre todo lo que se puede ver y se dice siempre todo lo que se puede decir.

Así, hablar de conceptos como “alimentación saludable”, “capitalismo” “técnica”, “saber”, “poder”, “soberanía”, “ecología” impone dilucidarlos para evitar confusiones.

Una serie de discursos y prácticas sociales abrevan alrededor del cuidado del cuerpo a partir de criterios de alimentación y bienestar, y hacen hincapié en el consumo de productos denominados “sanos” por oposición a “industriales”. Si bien esta tendencia logró en los últimos años un pico de exposición masiva, resuena el eco de los movimientos ecologistas de los años ´60.

Ahora bien estos conceptos son acogidos, reterritorializados, recapturados por las instituciones y agencias tanto públicas como privadas, así como por las estrategias de los mercados.

En una situación aún más concreta, como la realidad de los comedores en instituciones educativas, observamos que las meriendas escolares comprenden un tipo de alimentación y jalonan asimismo una comprensión del cuerpo, y por tanto de la subjetividad. Se busca, de este modo, anudar los modelos alimenticios con un tipo de matriz de subjetivación. De esta forma, es dable analizar el modo en que el mercado –en su sentido más amplio y cotidiano– ofrece una serie de productos para consumir y de este modo normaliza y estandariza conductas y cuerpos.

De acuerdo con un texto desarrollado por el Ministerio de Salud de la Nación Argentina

Una alimentación saludable es la que aporta todos los nutrientes esenciales y la energía que necesitás para mantenerte sano. Además, previene enfermedades como diabetes, sobrepeso y obesidad, algunos tipos de cáncer e hipertensión, y favorece el desarrollo y crecimiento saludable de los chicos. (www.argentina.gob.ar/salud/alimentacion-saludable.10/02/2020).

Esta definición recoge una visión integral, donde la alimentación no sólo se restringe al acto de comer, sino que es también una medida del bienestar y la salud. En definitiva, podría resumirse en calidad de vida. Alimentarse de modo saludable sirve para todo⁶.

⁶ En nuestro país se halla en plena vigencia el Plan Nacional Argentina Saludable desde el año 2009. De acuerdo a lo señalado allí, “la masificación del consumo y el desarrollo tecnológico de las últimas décadas, entre otros factores, han promovido estilos de vida no saludables en la población incluyendo el sedentarismo, la mala e inadecuada alimentación, el consumo de tabaco y el estrés.” La respuesta a esto es mejorar los entornos donde cada individuo desarrolla la mayor parte de sus quehaceres cotidianos, ya que es allí donde se suelen desarrollar hábitos de consumo no saludables. “Por la cantidad de horas que permanecen en ellas, las instituciones y empresas, sean lugar de trabajo, universidades, escuelas, etc., constituyen el entorno más propicio para promover la adopción de un estilo de vida saludable que abarque y acompañe todo el ciclo de vida de la persona.” Esto implica la estrategia de Entornos Saludables, “entendiendo que las instituciones/empresas representan una oportunidad única para la adquisición y asimilación de hábitos de vida saludable en quienes la integran, considerando que estos serán replicados en los ámbitos familiares, sociales y la comunidad de pertenencia.” (Fuente: <http://www.msal.gob.ar/ent/index.php/informacion-para-ciudadanos/entornos-saludables>)

Pero ¿cómo sería alimentarse de modo saludable? nos deja sin aclarar que es considerado “sano”, a qué alimentos debemos tener por saludables. Podríamos arriesgar que un cuerpo y una subjetividad sana, según estos criterios, es aquel que incorpora nutrientes, hace deportes y que no tiene diabetes, ni hipertensión, ni enfermedades no transmisibles.

Así, daría igual alimentarnos con comida en pasta, amorfa e imposible de individualizar, pero repleta de nutrientes y energía, que consumir frutas, carnes, legumbres, etc., Podemos comer comida en paquetes, basta con que sea *sana*.

Siguiendo la lectura del texto propuesto por el Ministerio de Salud, vemos que también propone un breve y muy general manual de la alimentación saludable (una prescriptiva *sui generis*):

“Para comer sano se recomienda: distribuya los alimentos en 4 comidas principales y 2 colaciones; modere el tamaño de las porciones; consuma por día 2 frutas y 3 porciones de verduras de todo tipo y color preferentemente crudas; en el almuerzo y en la cena, la mitad del plato que sean verduras y de postre una fruta; incorpore legumbres, cereales integrales, semillas y frutas secas. (...). Evite el uso del salero en la mesa. Limite el consumo de azúcar y alcohol”⁷.

En suma, una alimentación saludable se enlaza con una vida saludable. Un *deber ser* de estos tiempos. Singular paradoja que sucede justo en el momento en el que la industria agroalimentaria encuentra su cenit con el desarrollo mundial de productos manufacturados, con la soja BT, la soja RR, y el glifosato como producto estrella en lo relacionado con la protección del *rinde* de los cultivos.

La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) puntualiza en su definición de “alimentación saludable” que los nutrientes esenciales son proteínas, hidratos de carbono, lípidos, vitaminas, minerales y agua. (<http://www.fao.org/fao-stories/article/es/c/1136413/> 10/08/2020).

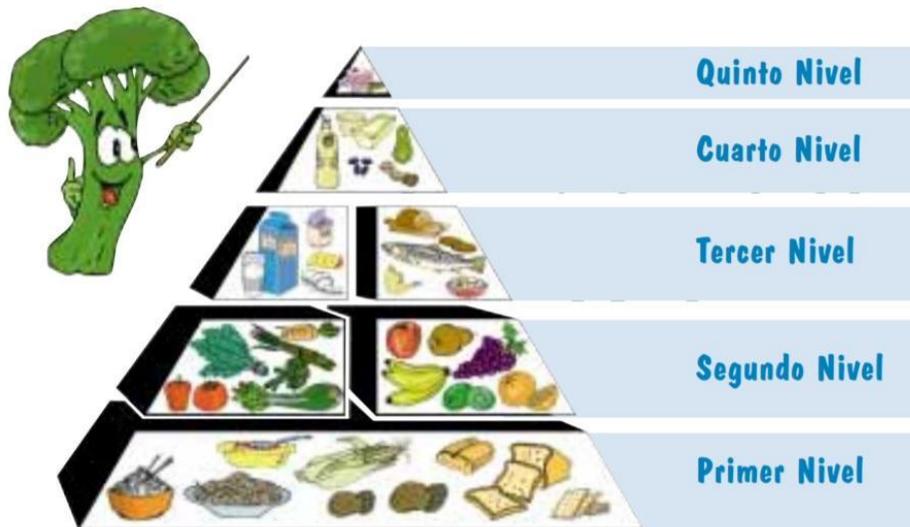
En su documento establece una “pirámide alimentaria” donde se agrupan los alimentos según su aporte nutritivo, “esto permite elegir, en cada grupo, distintos alimentos de

⁷ Fuente: <http://www.msal.gob.ar/ent/index.php/informacion-para-ciudadanos/alimentacion-saludable>

acuerdo a los hábitos alimentarios y las posibilidades económicas de cada persona (...) Se recomienda incluir la mayor cantidad de alimentos de los niveles más bajos y menor cantidad de los que aparecen en los niveles superiores”⁸

1.2. Pirámide alimentaria

¿Qué es la pirámide alimentaria?



Acompañada de un gráfico, la pirámide sugiere en el primer nivel cereales, pan, papas y leguminosas frescas. Respecto de las cantidades de estos productos dice que depende del gasto energético que cada persona realice según su edad, sexo y actividad física, y luego señala: “los niños y las mujeres (adolescentes y adultas) con peso normal pueden comer: 2 panes de 100 gramos al día (...) y 1 o 2 platos de arroz, fideos, avena, mote, quínoa o amaranto. Otras opciones son papas, choclos, habas y arvejas frescas.” Por fuera de la pirámide y dentro del gráfico, observamos personas corriendo como representación de “actividad física” y una jarra con vasos de agua.

Es interesante el apuntalamiento no sólo respecto de las porciones, sino fundamentalmente del uso de la palabra “normal” para remitir al peso y su estandarización. Palabra que

⁸ (Fuente:<https://goo.gl/dKkvEu>).

Foucault desmontó en todo su valor al referir al modo de construcción de los saberes sobre el sujeto en su historicidad: “Este nuevo saber no se organiza en torno a cuestiones tales como «¿se hizo esto?, ¿quién lo hizo?»; no se ordena en términos de presencia o ausencia, existencia o no-existencia, se organiza alrededor de la norma, establece qué es normal y qué no lo es, qué cosa es incorrecta y qué otra cosa es correcta, qué se debe o no hacer.” (Foucault, M.; 1973) Por lo tanto, el uso de la palabra normal siempre exige un nivel de *a priori* histórico que la intersecta al tiempo que la naturaliza en su práctica cotidiana.

La pirámide postula un segundo nivel donde se ubican las verduras y las frutas que aportan fibras, vitaminas, minerales y antioxidantes. El tercer nivel, el centro de la pirámide, está compuesto por lácteos, carnes, leguminosas secas, pescados, mariscos, pollos y huevos. Señala este documento que “todas las personas deben tratar de consumir leche, yogur o queso diariamente para tener huesos y dientes sanos y fuertes”. Esto implica un deber ser claro respecto del aporte positivo de los lácteos en el cuerpo, lo que implica un tipo de normalización característico y excluyente respecto de otro tipo de alimentos que suministran calcio (por ejemplo, la espinaca, calabaza, brócoli, las almendras, el atún, entre otros). Así, con servirnos un yogurt *Ser Calci Plus* cada día, logramos estar sanos y fuertes.

Las prescripciones sobre las conductas alimentarias se concentran sobre la descomposición analítica de los alimentos, sobre su *uso* como vehículo de nutrientes, desmontando así el placer, los saberes, la organización familiar y demás prácticas culturales en torno a la comida. Esta tecnología alimentaria, construye nuevas relaciones entre el mercado que distribuye, el Estado que regula y la academia que investiga, descubre y testea las innovaciones alimentarias de la época.

El documento de la FAO, vale para reflexionar sobre cómo se organizan los saberes en torno a lo que se considera comestible, que es lo que el consumidor necesita conocer de aquello que formará parte de su alimentación y en que regularidad debe proveerse: “El hierro, el zinc y otros minerales serán aportados por las carnes, pescados, pollos, leguminosas y huevos, a los que hay que procurarles un consumo de 2 o 3 veces a la semana”. Respecto de qué tipo de huevos o pollos, siendo algunos de los alimentos más

polémicos dado el modo en que se los produce, sean industriales u orgánicos, nada especifica esta pirámide. Sólo se limita a definir un criterio amplio. Finalmente, en lo alto de la pirámide se detallan los dos bloques de alimentos menos “necesarios” para ser un sujeto saludable: las grasas, aceites, mantequillas, etc., y en el pico los azúcares y los alimentos que los contienen en abundancia como la miel, golosinas, etc.

Y justo ahí, en la representación de lo que es un alimento saludable, radica la trampa. Porque algunas golosinas, señaladas como alimentos a consumir con poca frecuencia y en poca cantidad, no tienen más azúcar o su sustituto aún más pobre en nutrientes JMAF (Jarabe de maíz de alta fructuosa extraído del grano de maíz) que un yogurt entero. Entonces podemos comer un yogurt compuesto por leche pasteurizada, azúcar, sacarosa, JMAF, colorantes, espesantes y más ingredientes todos los días, pero un alfajor de harina integral orgánica, aceite, linaza⁹, mascabo orgánico y dulce de leche, una vez por semana.

Al respecto, es interesante considerar el concepto de alimento que introduce Patricia Aguirre al pensar cómo una sustancia comestible, por ejemplo el trigo, se transforma en un alimento, fideos: “Para transformarse en comida los alimentos son modelados según el sistema categorial de la cultura, así se podrán usar en combinación con unos alimentos (salsa de tomate) y no con otros (almíbar), se servirán calientes pero no fríos, a ciertas horas (por ejemplo en el almuerzo o cena pero no en el desayuno o la merienda), serán preferenciales para un género o una edad, se considerarán aptos para el consumo diario de la familia, o se considerarán tan especiales que se servirán en ocasiones festivas”. (Aguirre, 2004:5).

En sintonía a lo expresado por Aguirre, podemos analizar cómo las industrias alimenticias posicionan sus productos de *consumo ocasional*¹⁰, como productos especiales, para disfrutar en momentos únicos y para comer solo.

En contraposición con lo propuesto por los organismos de salud, en algunos discursos de las empresas de productos comestibles, aparece el uso del concepto de placer, de disfrute, de hedonismo. Los alimentos que deberíamos moderar o restringir, por no ser saludables, son aquellos que nos generan goce.

⁹ Linaza: se trata de semillas de lino remojadas o activadas en agua, que al cabo de unos minutos liberan una especie de gel que puede usarse para cocinar como reemplazo del huevo, en cuanto a su estructura.

¹⁰ según la pirámide alimenticia presentada anteriormente.

Bajo el slogan “Estás para algo dulce, estás para un Danette”, la empresa Danone¹¹, presenta un spot publicitario donde una mujer de mediana edad, camina por la calle con bolsas en la mano y sus dos hijos detrás, con uniforme de colegio privado, peleando entre ellos. En medio de la escena, la madre se da cuenta que se olvidó las llaves dentro del coche. Se la ve cansada y fastidiada. La imagen se detiene y una voz en off dice: “Uh, estás para algo dulce, estás para disfrutar del más rico chocolate y dulce de leche (...)”. Sabemos que un Danette no alimenta, no es saludable, pero no nos demanda ni tiempo de elaboración, ni saberes ancestrales para cocinarlo. Ni siquiera es necesario compartirlo. Es satisfacción pura e individual en un potecito de 95 gr.



Fuente: <https://www.youtube.com/watch?v=g5a26LVG1qM>

El anuncio de Danette, no escapa a la lógica del marketing publicitario que propone mundos alternativos a los cuales escapar imaginariamente y, en este caso el escape, la liberación del agobio de vivir, se da a través de un alimento.

¹¹Grupo Danone, es una multinacional agroalimentaria francesa que tiene su sede en París, Francia. Tiene cuatro actividades: productos lácteos frescos, aguas, nutrición infantil y nutrición médica. En Argentina está presente a través de Nutricia Bagó S.A, Joint Venture con Laboratorios Bagó. Esta división, con gran crecimiento, se sumó al Grupo Danone en el año 2007.

fuelle: <https://corporate.danone.com.ar/ar/descubri/mision-en-accion/danone-en-argentina/>

Hablamos de *comida*, como la manifestación de relaciones sociales. Campo de intercambio de sentido entre las subjetividades que les otorga identidad y pertenencia a una cultura. De tal forma, una comida será saludable o no, placentera o no, según una red compleja de relaciones sociales que le dan soporte a ese sentido. Y según en qué matriz socio cultural se inscriban.

Cada momento histórico dio lugar a un tipo de alimentación y como correlato, a un tipo de cuerpo, según también sus organizaciones en torno a los géneros. La dieta asociada al tipo de cuerpo “ideal” es algo que cada época define.

En convergencia con esto, elucida Gilles Deleuze explicando a su par Michel Foucault “... aquello que define una época es un campo complejo de visibilidad y un régimen complejo de enunciados (Deleuze, G.; OP. Cit. pág. 36). Se puede decir que cada época operacionaliza adentro y afueras en lo referente a una dieta saludable y al bienestar del cuerpo.

En este caso se aborda la cuestión con una serie de pasos a seguir para lograr una alimentación saludable, esto fija una especie de condiciones de enunciabilidad para que este tipo de alimentación tenga su lugar privilegiado en la dieta. Entonces, hay una manera de ver lo “saludable” y, por tanto también lo “no saludable”; una manera de enunciarlo: la protección de la salud del cuerpo y en cierta forma la sustentabilidad del mundo tal como existe. En rigor, el capitalismo necesita cuerpos dóciles y *sanos* para su reproducción.

Del mismo modo, una constitución práctica de “alimentación saludable” implica un formato, una matriz técnica que la posibilite. En otras palabras, una comprensión acerca de qué cuerpo necesita una sociedad para reproducirse.

En este sentido se puede traer al análisis el concepto foucaultiano de poder en tanto normalizador de conductas y comportamientos, poder-saber creador de formas y constructor de hacer. La escuela, la medicina (el hospital) son grandes constructores de poder-saber sobre el individuo; saber en tanto normalización, saber correctivo, el hombre como objeto de la ciencia (Foucault, 1978). Cabe destacar al traer el análisis de Foucault, una mención al texto producido por Deleuze, “Posdata sobre las sociedades de control” (Deleuze, 1991), donde se postulan algunos cambios operados en el paso de las sociedades disciplinarias (así tematizadas por Foucault) a las sociedades de control. Este cambio

posibilita repensar la cuestión de la descentralización, la autonomía y también al mercado. Por ejemplo, el ejercicio de control deja de materializarse en el encierro (escuelas, hospitales, fábrica) para hacerlo en espacios abiertos, una suerte de control al aire libre, lo que se encabalga con la lógica de mercado como el lugar que pauta las reglas de inclusión o no en la sociedad. Este pasaje supone una modificación respecto de la subjetivación y sus dispositivos sin anular de ninguna manera el modo en que el poder opera. Siendo que el cuerpo sin las ataduras disciplinarias es más libre que nunca, las normativas de las técnicas del marketing serán quienes impongan su ley. En este escenario, el individuo cree que es libre, que decide cómo vivir y qué comer, olvidando los condicionamientos del contexto y su coyuntura.

El poder y el saber definen en cada época un modelo “normal” de hombre y de mujer, de niñez y de salud. Este poder es microfísico, está incorporado. Es posible observar los modelos de cuerpo, de salud y bienestar reproducidos en spots publicitarios. El poder al tiempo que normaliza y homogeneiza (“peso/altura normal”) también individualiza, y además, plantea una supuesta libre elección de cada sujeto. La anatomía política que constituye a los cuerpos los somete a verdades, que se incorporan en él y son acogidas en todo su hacer y decir.

El cuerpo se halla absolutamente regulado por diversos saberes que hablan sobre él y ejercen un poder capilar. Cada individuo, se “sujeta” a una verdad tal como puede ser la libertad de elegir productos en el mercado y sobre esa libertad de elección, se posan un sinnúmero de paradigmas errados, certeros, cambiantes, contradictorios. La sujeción a una verdad lo hace tomar decisiones que se hallan permanentemente interpeladas por discursos –institucionales, ya sean médicos, escolares, mercantiles, estatales, etc.- que permean su práctica cotidiana: “Carne sí. Carne no. Carne blanca sí. Huevo no. Huevo sí. Cuando las personas no pensaban que debía regir sus dietas, comían variado y rico y no industrial, no tenían los problemas que tienen hoy”. (Barruti, 2014¹²).

¹² <https://www.lanacion.com.ar/lifestyle/soledad-barruti-nos-estan-haciendo-comer-cosas-que-no-necesitamos-nid1848858/>

El control del alimento, sus formas de producción, distribución y consumo implican poder en su forma más tangible y básica: la del hambre. Pero además, esta referencia al cuerpo humano es la responsable de la multiplicidad de significados que se atribuyen al alimento: los miedos y tabúes sobre ciertos alimentos, el desarrollo de tecnologías y rituales purificadores antes de su ingesta, la experiencia que supone para los sentidos a través de la vista, el olfato, el gusto, o el tacto y cómo esas sensaciones están ligadas a episodios de recuerdos y la memoria. De tal forma, resulta razonable utilizar los alimentos para generar, mantener, legitimar y deconstruir la autoridad y el poder; a través de él, construimos relaciones sociales y transmitimos conocimientos tecnológicos, ideológicos y sociales (Hamilakis, 1999; Mintz y Dubois, 2002).

CAPÍTULO II

MATRIZ AGROALIMENTARIA ARGENTINA: Modo de producción Alimentaria.

En el año 1996 la agricultura mundial experimentó uno de los cambios más significativos en las formas de producción incorporando una semilla transgénica (semilla que expresa genes de distintas especies), la soja RR (Roundup Ready), impulsada por Monsanto¹³, cuya principal característica es que se incorpora como parte del llamado paquete tecnológico, que involucra procesos como protección de cultivos, nutrición, producción y post producción, entre otros.

Tu próxima Semilla de Soja

Material del programa de investigación de **GDM** ahora en la **red YPF agro**.

ILLINOIS SOJA | MAÍZ | TRIGO

YPF agro

GDM SEEDS

ILLINOIS S.A.
INDUSTRIA ARGENTINA

GUZZARONI GRECO S.A. ypfagro@guazzaronigreco.com.ar www.grupoguazzaronigreco.com

Fuente: <https://grupoguazzaronigreco.com/soja-illinois-is-46-5-rr-sts/>

Ésta semilla de soja, que ingresa primero en los EEUU, fue modificada en parte de sus genes para ser resistente al glifosato (Herbicida sistémico que controla malezas), de allí su

¹³ Monsanto Company: Multinacional estadounidense dedicada a la producción de semillas, agroquímicos y biotecnología destinada a la producción agropecuaria. En 2016, la compañía fue comprada por BAYER para expandirse al negocio agrícola.

denominación RR que en español significa lista para el *Roundup*, que es el nombre comercial del mencionado herbicida.

Esta tecnología aplicada a las semillas hace que el productor deba adquirir no sólo la semilla, sino el agroquímico a utilizar y para determinada forma de siembra, en este caso de soja RR, siembra directa de monocultivo extensivo. Es decir, este paquete tecnológico dispone un modo de producción, una forma de relacionarse con la naturaleza, que según los laboratorios que la impulsan, promueve mayores rindex y más volumen de alimentos que otros modos de cultivo como el tradicional o agroecológico.

Con la promesa de alimentar al mundo, quienes tienen el poder de manipular los alimentos también controlan a quienes los producen y consiguen así productores cautivos, economías dependientes, consumidores esclavos. En este escenario, el poder corporativo manipula los saberes, utiliza a la justicia a su favor y pone en jaque las democracias.

En Argentina, al igual que en el resto del cono sur, principalmente Paraguay, Brasil, Uruguay, Bolivia y Paraguay, por el ingreso de la soja transgénica, sumado al maíz también genéticamente modificado, la frontera agrícola se extiende vorazmente en desmedro de los bosques nativos y alcanza para el año 2019, 62.000.000 hectáreas cultivadas. Esto supone no sólo un gran desequilibrio ecológico, sino que además promueve la concentración de capital en pocas manos y el desplazamiento de los campesinos despojados de su trabajo y de sus tierras, hacia las zonas urbanas marginales.

Así, este modelo agrícola que sigue la lógica fabril de producir alimentos, de forma masiva y bajo las mismas normas que la industrialización de cualquier otra mercancía, logra avanzar sobre las antiguas formas productivas.

La expansión de la soja en el agro argentino tiene estrechas vinculaciones con la evolución de las variables externas, teniendo en cuenta que prácticamente su totalidad -tanto en forma de poroto, pellets, como aceite de soja- se exporta hacia el resto del mundo (Strada Rodríguez, Julia; Vila, Ignacio 2015). Hoy, más del 60% de la producción agrícola nacional está destinada al cultivo de soja y transgénicos, concentrada en mano de unos pocos productores.



Fuente: <https://www.nodal.am/2017/06/conflictos-sociales-agronegocio-la-soja-america-latina/>

Siembra Directa: Siempre vivo. Siempre Diverso¹⁴

A mediados de la década de 1990, se aprobó la liberación y producción de vegetales genéticamente modificados en Argentina. Numerosas instituciones participaron en la elaboración de esta tecnología.

Para que este tipo de cultivos, denominados GM, ingresaran a la Argentina, hicieron falta organismos sociales que los acogieran: dos instituciones estatales y una empresa privada. En cuanto a las primeras, figuran el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) y la Universidad Nacional del Litoral, de la ciudad de Santa Fe, instituciones muy importantes de América Latina y con una fuerte historia de investigación.

¹⁴ *Siempre Vivo, Siempre Diverso*. Lema del Congreso Aapresid 2021.

En cuanto a la segunda, figura la empresa privada Bioceres, creada en el 2001. Esta surge a partir de la iniciativa de productores nucleados en la Asociación de Productores de Siembra Directa (AAPRESID), quienes consideran que “Esta nueva agricultura, procura aumentar la productividad sin los efectos negativos propios de los esquemas de labranzas. (...) Producir alimentos, fibras y biocombustibles, manteniendo en equilibrio las variables económicas, éticas, ambientales y energéticas de nuestra sociedad” (aapresid.org.ar/quienes-somos).

De estos cultivos que ingresaron al país, el producto estrella fue la soja, que se incorporó a



la mesa de los argentinos, mediante fuertes campañas de difusión masiva dirigidas a la sociedad toda, persuadiendo de los beneficios de comer soja, más sana y más económica que la carne y sin crueldad animal.

De esta manera se va configurando una nueva tendencia en el agro: producir lo que el mercado manda, pura y exclusivamente, tendiendo así al monocultivo y anulando la

diversidad productiva de cada región del país

“Lo más trágico con la soja, fue que desaparecieron cultivos de frutales, granos, tambos, todo. Nuestra carne normal, como la comíamos”¹⁵(Barruti, 2015)

“AdeS tiene Todo”; 1995. Fuente:

El gran libro de las Marcas.

elgranlibrodelasmarcas.blogspot.com

Concentrar las fuerzas económicas y productivas en un solo sentido, tal la lógica de esta matriz

productiva agrícola -ganadera argentina. Si el mundo quiere soja, se producirá soja. Y además se crearán organizaciones y empresas alrededor de ese tipo de siembra y se importará el paquete tecnológico entero, también el know how (*cómo se hace*).

Hace 6 años la empresa de biotecnología, ArgenBio, festejaba 20 años de un “Rotundo SÍ a los cultivos transgénicos en Argentina. Alcanzaron el 100% de adopción en tiempo record.

¹⁵ La Nación digital: Soledad Barruti: "Nos están haciendo comer cosas que no necesitamos" www.lanacion.com.ar/lifestyle/soledad-barruti-nos-estan-haciendo-comer-cosas-que-no-necesitamos-nid1848858/

Nunca antes en la historia de la agricultura argentina y del mundo, otra tecnología fue aceptada tan rápidamente”.(<https://www.argenbio.org/>).

Así, desde el auge de la soja y gobierno tras gobierno, ingresaron a la argentina nuevas empresas de biotecnología, más cultivos transgénicos (con sus respectivos paquetes tecnológicos), nuevos modelos fabriles para la cría intensiva de animales (Megafactorías de pollos y cerdos, Feedlots para carne vacuna).

Buenas prácticas agrícolas: de la responsabilidad individual.

Otro de los grupos pilares en el agronegocio argentino es la empresa CASAFE¹⁶ (La Cámara de Sanidad Agropecuaria y Fertilizantes). Desde su discurso imprime la lógica de la matriz agroalimentaria argentina: El campo es la fuerza económica de la argentina, el campo es motor de empleo, la ciencia y tecnología aplicadas al agro son las herramientas para acabar con el hambre mundial y local.

En lo relacionado a la alimentación, CASAFE, como otras empresas del sector, buscan revertir objeciones que emergen desde diferentes campos de saber¹⁷, que denuncian que el uso de agrotóxicos de muy alta toxicidad, como el Glifosato, deja residuos tóxicos en el ambiente y el agua, en las plantas y animales, que luego serán consumidos por las personas provocando enfermedades graves a mediano y corto plazo.

Ante estas objeciones, la empresa elabora campañas de comunicación para “aclarar” el tema y educar al respecto de qué debe entenderse por vida sana o *saludable*. “Para una vida sana, alimentos sanos y para ello son fundamentales las buenas prácticas en el campo, en el mercado y en tu hogar.”(CASAFE.org)

¹⁶ La Cámara de Sanidad Agropecuaria y Fertilizantes (CASAFE) es una asociación empresaria que representa a la Industria de la Ciencia de los Cultivos y a sus empresas socias. Atiende los requerimientos de la industria, dentro del marco legal nacional e internacional, en temas tales como la promoción de buenas prácticas agrícolas y manejo responsable de los productos fitosanitarios.

¹⁷ Investigadores del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas de Argentina (CONICET), revelaron que la provincia de Entre Ríos registra niveles de acumulación de este herbicida cancerígeno de los más altos que existen a nivel mundial. Un dato realmente alarmante, sumado a que, según estudios de la Universidad Nacional de la Plata, los mismos ya se encuentran en el aire y el agua. Fuente: desinformemonos.org/efectos-de-los-agrotoxicos-en-la-salud-humana



Fuente: CASAFE <https://www.casafe.org/del-campo-a-la-mesa/>

Vale decir que para esta empresa, el uso de agrotóxicos no es el problema, sino el cómo son aplicados. Y podríamos decir que dentro de esta lógica, la *Técnica* (como mentalidad de época) sería neutral, el problema es *quiénes* la usan, *para qué* y *cómo*: “No existen productos inocuos sino formas seguras de utilizarlos” (CASAFE. org).

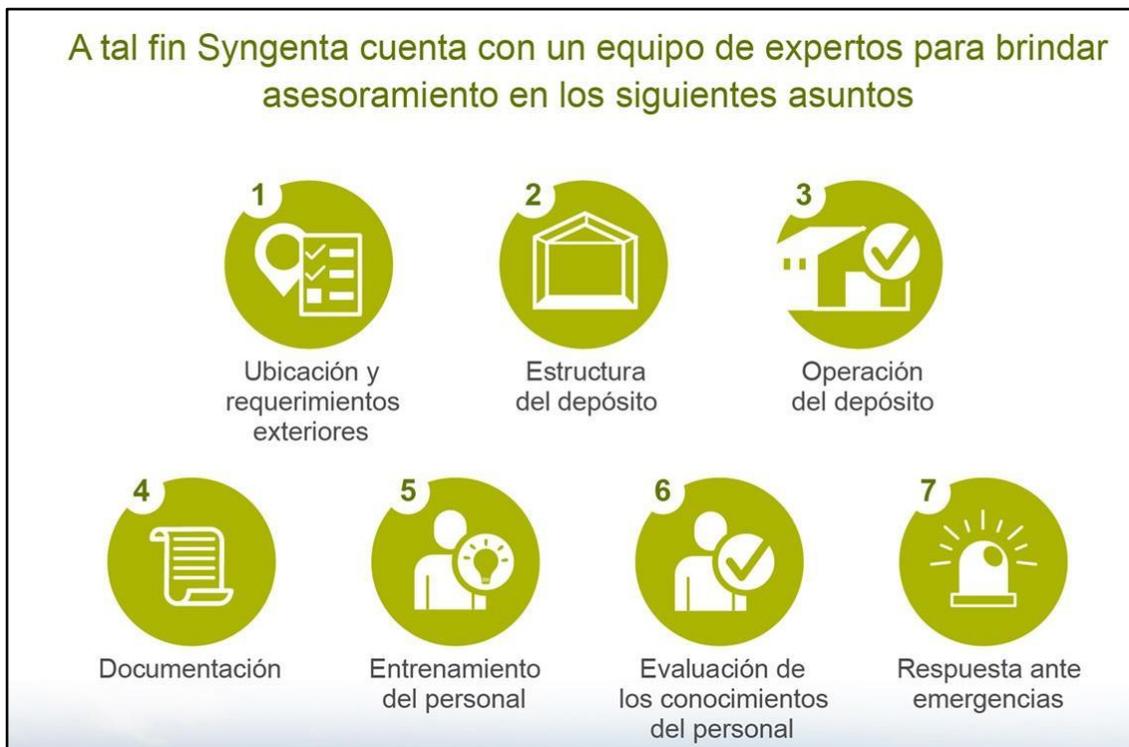
Así, si el comestible que llega a nuestra boca es el causante de que nos enfermemos, la culpa habrá de buscarse en alguna negligencia individual. Las tecnologías y la ciencia aplicada al agro no son responsables.

En diálogo con el Ing. Agrónomo y auditor de BPA (buenas prácticas agrícolas), Víctor Vecchi¹⁸, quien trabaja como inspector para diferentes empresas de agrotóxicos, (como Syngenta, Monsanto, CASAFE, etc.), cuenta que las BPA son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de agroquímicos (o alimentos), pero que su incumplimiento no acarrea penalizaciones legales, tiene más que ver con una cuestión de ética de los dueños de galpones de fitosanitarios. Si bien hay leyes que regulan el uso, las zonas habilitadas para instalar galpones, etc. son leyes provinciales y/o municipales. Al respecto comenta que:

Existe un programa de CASAFE, que aplican las diferentes empresas, del que yo hago gran parte de las auditorías, que se llama “Depósitos OK”, que es un programa de certificación de seguridad de los depósitos de productos fitosanitarios. Tiene varias categorías, A, B y C. El dueño del lugar, recibe una

¹⁸ Víctor Vecchi es Presidente en Tercera Parte, empresa dedicada a brindar servicios de Auditoría e Inspección en el sector agropecuario.

cantidad equis de fitosanitarios según la calificación que obtenga. Yo los asesoro para que sean mejores y puedan subir de categoría. Entonces, por ejemplo, Monsanto Bayer, le baja tal o cual cantidad de insumos, según como califiquen en seguridad (...). A estas empresas (Bayer, Monsanto, Syngenta, etc), les importa esto porque si, ponele, hay un derrame de algún herbicida en un campo vecino al galpón o se incendia un galpón, y se provoca una catástrofe, la que queda mal parada es la empresa de fitosanitarios. Todos van a decir Monsanto es responsable.



Programa Depósitos OK. Syngenta. Fuente: <https://www.syngenta.com.ar/depositook>

Entonces, las empresas de fitosanitarios y semillas transgénicas, *dicen y muestran* acciones tendientes a garantizar la inocuidad de sus productos. Pero se trata solo de eso, de contar una historia, imponer un relato de compromiso social. Puesto que no pueden negar la peligrosidad de sus productos, corren el foco de responsabilidad empresarial a individual.

El estado argentino también avala esta lógica de responsabilidad individual:

Si bien los fitosanitarios no son inocuos para la salud humana ni para el ambiente, su peligrosidad varía de acuerdo con su grado de toxicidad y la formulación. En

este sentido, el riesgo asociado a su uso depende de las dosis utilizadas, (...). Por lo tanto, su uso responsable es indispensable para prevenir los posibles daños derivados de su uso y manejo. (<https://www.argentina.gob.ar/agricultura/buenas-practicas-agricolas-bpa>).

Del laboratorio al campo y del campo a la fábrica.

Los productos industriales manufacturados acarrearán una gran cantidad de problemas de salud ya bastante analizados respecto de sus efectos negativos sobre la nutrición infantil y los grandes problemas que genera en consecuencia en términos de obesidad¹⁹. La industria produce objetos comestibles, no alimentos y opera sobre ellos, los retexturiza, les cambia el color, sabor, olor. Y no lo hace únicamente en la fase de manufacturación de la materia prima, como venimos señalando, sino desde el propio origen de esa materia, de ese alimento, de ese animal o planta que servirá de comida.

Desde la creación en un laboratorio de semillas resistentes a plagas, la trazabilidad del alimento, su destino desde que fue “creado o re-creado” ya está escrito. Se gestan mercancías comestibles, se mejoran en cuanto al rendimiento productivo se refiere y en cuanto a la potencialidad atractiva para el consumidor (sea soja para ganado, barritas de cereal, bebidas azucaradas, biocombustible) y desde su propio origen se sella su destino y su forma de comercialización.

Sucede hoy que las esferas de la producción y el consumo aparecen absolutamente desligadas. Aquello que consumimos no guarda vínculo de ningún tipo con su producción, no sabemos quién ni cómo se produce eso que nos alimenta. No sabemos lo que comemos. La comensalidad comienza a romperse, se evade del control social y se sitúa en la esfera del individuo (Aguirre, 2004:13). Con la industrialización de los alimentos se opera una suerte de des-estacionalización, des-localización y aculturación que rompe con las normativas culturales pre existentes dentro de una comunidad.

El individuo come en solitario productos masivos, se opera así una fuerte ruptura de la gastronomía hacia una gastro-anómia. El hecho de desplazar el placer de compartir una

¹⁹ Informe *Sobrepeso y obesidad en niños, niñas y adolescentes según datos del primer nivel de atención en Argentina*. Cobertura universal de Salud y Ministerio de Salud de la Nación.

mesa entre amigxs o familiarxs, hacia el placer de comer en solitario, en un acto hedonista, opera un quiebre de índole político social donde los alimentos sufren una resignificación, como centro en la vida de las sociedades posmodernas.

Nos relacionamos con los alimentos a través del intercambio de mercado y su fetichización que esconde tanto las condiciones sociales de su producción, como bien señaló Karl Marx, como también las condiciones “ecológicas” de su producción, circulación y consumo. Acercar estas esferas y volverlas asequibles a la población y más aún a la población infantil que depende de un tercero en la selección de su alimentación resulta clave. En este aspecto, la asistencia estatal cumple un rol determinante en lo que se refiere al desarrollo nutricional de los niñxs. “Jamás las culturas dejaron solos a los comensales a la hora de decidir la comida porque las normas y las gramáticas de la cocina que enlazaba texturas, temperaturas y sabores en platos y preparaciones, daban sentido social al comer” (Aguirre, 2004:12).

Llegados a este punto, es necesario traer a presencia otra sociedad, otra noción de *Saludable*, que no es la del mercado, que no es el discurso hegemónico.

Surge entonces la necesidad de reconectar al sujeto con gran parte de su esencia constitutiva y regenerar los discursos sobre el cuerpo, la salud, la alimentación y el trabajo, que lo conecten con su *estar en el mundo* más orgánico.

CAPITULO III

ACCESOS DIFERENCIADOS

Alimentos y violencias.

En la Argentina, uno de los puntos centrales a tener en cuenta al momento de analizar las desigualdades es el acceso a la Seguridad Alimentaria. Esta clasificación comprende cinco condiciones: suficiencia, estabilidad, autonomía, sustentabilidad y equidad.

En nuestro país, el 90% de la población vive en ciudades donde la autoproducción de alimentos está limitada por el espacio y por lo tanto el acceso depende en gran medida del mercado y/o el estado. Es decir: del mercado a través de la capacidad de compra y del estado a través de políticas públicas que inciden sobre precios e ingresos o a través de políticas asistenciales que compensan la caída del consumo de un sector de la sociedad.

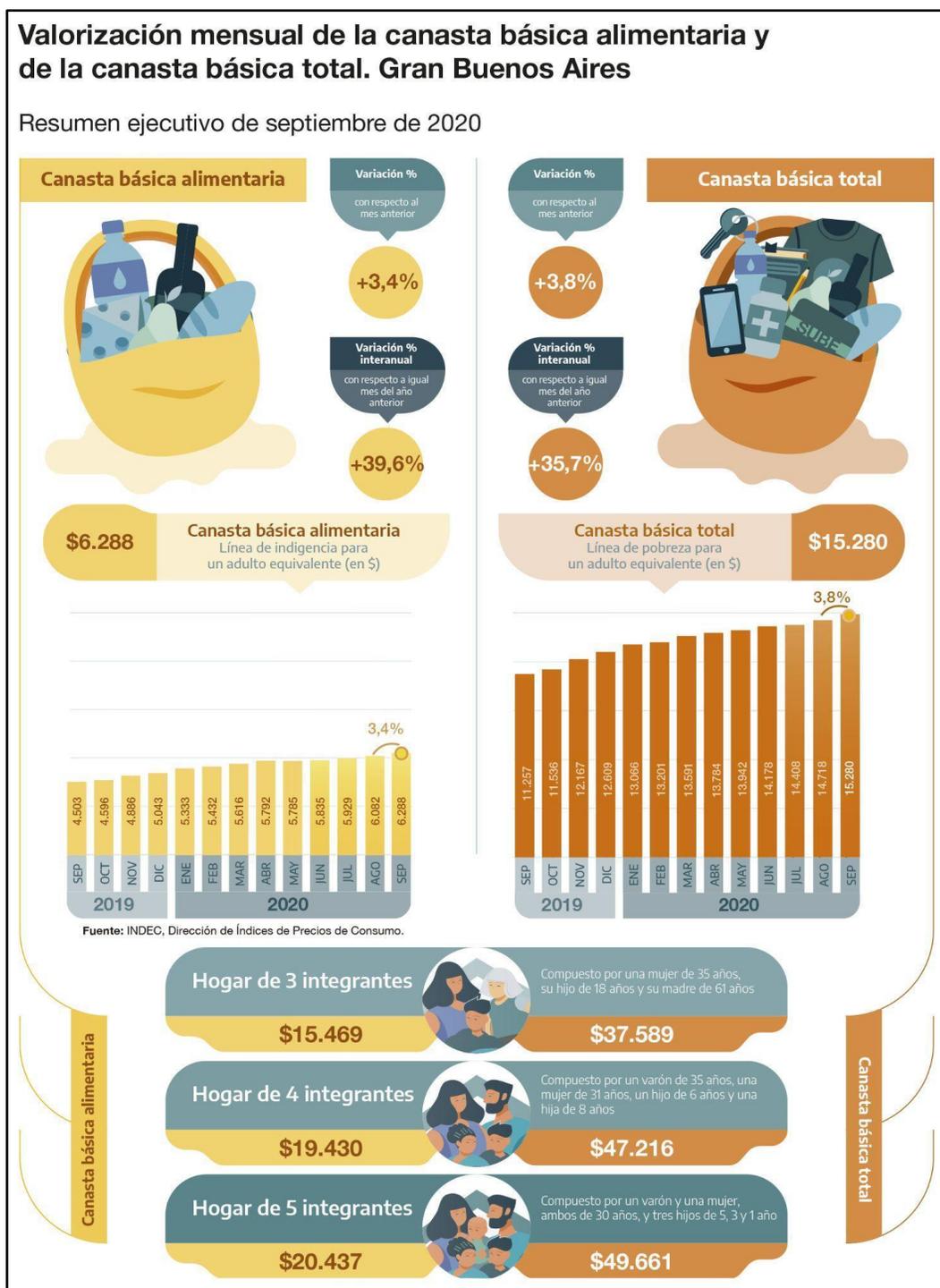
Así es que podemos observar identidades (y desigualdades) con recorrer los platos de comida preparados en diferentes hogares que sintetizan, sin más, estructuras que generan prácticas y hábitos en los distintos sectores de la sociedad.

Actualmente, en nuestro país, pocos son los estudios que abordan el hecho alimentario como un hecho social. Cuando desde organismos públicos se presentan resultados de la relación entre alimentación y pobreza, en general está pensada desde enfoques económicos y nutricionales que, por momentos, parecieran referirse a individuos desvinculados de su contexto.

Podemos saber si sus ingresos cubren el costo de una canasta básica, cómo se distribuye su gasto en alimentos, si consumen un determinado número de calorías o si padecen ciertas patologías derivadas de déficits nutricionales. Pero no sabemos en qué tipo de relaciones sociales están inscritos, qué lugar ocupan en ellas y a qué tipo de recursos simbólicos pueden o no acceder desde su posición.

Detrás de los datos que integran los diagnósticos sobre el estado de la pobreza y la alimentación hay sujetos que realizan acciones y todo un entramado de relaciones personales e institucionales que han sido organizadas socialmente y que, por lo

tanto, están estructuradas bajo principios de diferenciación, siendo el de género uno de los más notables (Villagómez, Paloma. 2019²⁰).



²⁰ Villagómez, Paloma (10/05/2018) Alimentación, pobreza y desigualdad de género: procesos en busca de interconexión. Revista NEXOS. Recuperado a partir de <https://economia.nexos.com.mx/?p=1393>

FUENTE:https://www.indec.gov.ar/uploads/informesdeprensa/canasta_01_215E241F64B7.pdf

Así, los estudios generados desde el Estado o de organismos dedicados a la realización de estadísticas, pueden señalar quienes acceden a la canasta básica de alimentos basándose en la necesidad calórica de un adulto varón de entre 30 a 60 años, o de la composición de un grupo familiar (al menos, en el año 2020 se incluyeron tres variables de “grupo familiar” para GBA), pero nada dicen de la distribución de esos alimentos dentro del hogar, ni de elecciones y preferencias alimentarias.

De género y estructuras

Un estudio que atiende a aquello que usualmente se deja por fuera en las estadísticas, fue llevado adelante por la Dra. Patricia Aguirre. Dicha investigación, que se realizó en el Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA) que agrupa el 35% de la población Argentina, para el período 1965-2000 revisa los elementos macro que inciden en la crisis alimentaria del área y las estrategias que desarrollan los hogares pobres para enfrentarla. Estas *Estrategias Domésticas de Consumo* se traducen en prácticas que mejoran el acceso a los alimentos y representaciones que dan sentido a lo que cada género, edad y sector de ingresos, puede y debe comer (Aguirre, 2000).

En esta investigación se muestra cómo parte de las estrategias alimentarias tiene que ver con la distribución de los alimentos por género. Así, en los hogares pobres que necesitan desplegar más estrategias para sortear el hambre, son los hombres quienes reciben primero, y en mayor cantidad, la comida preparada por las mujeres de la familia (abuela, madre o hija).

Pero esto sucede no solo en los sectores sociales más vulnerables, sino que frente a una baja de los ingresos, las mujeres pertenecientes a los sectores con ingresos medios a medios-bajos, si bien no pasan hambre, pierden la libertad de elección y soberanía alimentaria: la posibilidad de elegir qué y cuándo comer.

Suele suceder que cuando el Estado interviene a través de políticas públicas, en lo atinente a la seguridad alimentaria y la protección del derecho de las mujeres a la alimentación, lo

interpreta frecuentemente como el derecho de las mujeres y de lxs niñxs; tal categorización ignora el papel y los derechos para cada mujer como ser humano. De tal manera que la mujer es vista como mujer-madre, con necesidades específicas de alimentación en tanto reproductora y garante de la especie.

Declaraciones vertidas en documentos de la FAO²¹, ponen en relieve la situación de fuerte desigualdad mundial de las mujeres en el acceso a los recursos básicos para la subsistencia:

Para resaltar su derecho a alimentarse a sí mismas en dignidad, las mujeres deben tener igual acceso a los recursos económicos, incluyendo el derecho a la herencia y a la propiedad de la tierra y otras propiedades, al crédito, a los recursos naturales y a la tecnología apropiada, así como las medidas para respetar y proteger el empleo autónomo y el trabajo el cual les brinda una vida decente a las asalariadas y a sus familias. (Enfoque- FAO 2007²²)

Pero el enfoque, si bien marca una inflexión importante en como se venía hablando de seguridad alimentaria a nivel mundial, que más tenía que ver con pensar en la explotación y distribución de los recursos naturales que con un enfoque de género, sigue interpretando el lugar de la mujer en el mundo como garante de la especie, de la sociedad, no solo por la posibilidad de gestar, de dar vida, sino también por su compromiso e inclinación a velar por esa vida durante su crecimiento.

La FAO cree que garantizar los derechos de la mujer es requisito previo para una sociedad justa y humana, y “(...) Es también una estrategia esencial para lograr una seguridad alimentaria para todos y esto se debe a que el acceso general de las personas a los alimentos depende del trabajo de la mujer rural” (Unidad para el Derecho a la Alimentación. FAO. 2007).

La FAO estima que la mujer produce más del 50 por ciento de los alimentos obtenidos de cultivos en todo el mundo y ese motivo, al parecer, aunque no sea totalmente explicitado en

²¹ (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura)

²² Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Unidad para el Derecho a la Alimentación. Departamento Económico y Social de FAO. Viale delle Terme di Caracalla - 00153 Roma, Italia

www.fao.org/righttofood - Correo Electrónico: righttofood@fao.org

su discurso, es el motivo por el cual las sociedades mundiales deberíamos garantizar el acceso igualitario de las mujeres a los alimentos, a la explotación de los recursos naturales, al manejo de los recursos económicos que ellas generan.



Fuente: <http://www.fao.org/americas/publicaciones-audio-video/panorama/2020/es/>

Lo cierto es que aquella mirada opaca lo que considero debe ser pensado cuando hablamos de derecho a la alimentación, que es pensarlo como una compleja red de relaciones sociales, generadora de discursos y prácticas profundas que como individuos deberíamos reformular con el fin de garantizar alimentos sanos para personas saludables.

Por tanto, cuando hablamos de políticas públicas estatales orientadas a garantizar el derecho a la alimentación, con enfoque en la asimetría de género en el acceso, no debemos considerarlo como un hecho fuera de su contexto histórico, no verlo sólo como una relación entre hombres y mujeres, sino como el modo en que esas relaciones se producen en todo el mundo, en donde el derecho a la alimentación está plasmado como un privilegio.

La historia escrita por vencedores

En el marco de un mundo esencialmente capitalista, la alimentación no escapa a la lógica de intercambio mercantil. Desde los modos de producción de los alimentos, la distribución y consumo, hasta las prácticas que genera y a las que se somete, los platos de comida con su forma de elaborarlos y consumirlos, reproducen y sostienen un sistema social, el sistema heteropatriarcal.

Cuando pensamos en las sociedades prehistóricas, en el origen de la humanidad, todxs tenemos la imagen mental del hombre cazador, recolector, ganadero, dueño del conocimiento tecnológico, y la mujer ocupada en las tareas domésticas y el cuidado de lxs hijxs.



Fuente: Imagen <https://magnet.xataka.com>

¿Era realmente así? desde la antropología contestan que en todas las sociedades hubo división sexual del trabajo. La carga de trabajo se pone en la mujer o el hombre dependiendo de lo que en cada momento le sea útil a cada comunidad, donde el interés primordial es sobrevivir. Entonces el reparto de tareas lo determina cada sociedad, y como tal, es una construcción cultural y no biológica.

La antropóloga Margarita Sanchez Romero, apunta que para las ciencias antropológicas, las tareas de cuidado y mantenimiento de las comunidades humanas (ligadas con el sostenimiento de la cotidianidad de la vida, la preparación de los alimentos, el cuidado de niños y enfermos, etc.) eran ocupadas en general y mayormente por mujeres. "(...) Pero eso, hay que tener muy claro, que no está biológicamente predeterminado. No tiene que estar esencialmente ligado a las mujeres, sino que es decisión de las propias comunidades según el trabajo que les interese más"²³ (Sánchez Romero. 2018²⁴.)

²³ Margarita Sánchez Romero. "Arqueología, Feminismo, Mujeres, Género"
<https://www.youtube.com/watch?v=8XJ8m-7hubc>

La cuestión es que si el interés supremo fue sobrevivir, al igual que en la actualidad, podemos deducir que las tareas de cuidado y mantenimiento, resultan primordiales y no una actividad secundaria, como la mirada masculina de la historia nos hace creer o nos propone creer.

Existieron sociedades que no desarrollaron la alfarería, ni la metalúrgica, por ejemplo, pero sí tuvieron que aplicar tecnología en la preparación de los alimentos. Convertir materia prima en comida, implica discriminar de la naturaleza lo que puede ser comestible de lo que resulta tóxico o venenoso, saber procesarlo y combinarlo para que sea rendidor y nutritivo: ¿Quién no sabe que las lentejas deben comerse con arroz, para que aporten proteínas? ¿O que necesitan estar acompañadas de cítricos para fijar el hierro? Ese saber ancestral, que implicó e implica procesos técnicos y aplicación de conocimientos, y que es transmitido de generación en generación, parece no estar suficientemente cargado de *tecnología* para el sistema social actual, como por ejemplo, la producción metalúrgica, destacada como uno de los bastiones del desarrollo humano.

Este sistema social sostiene una forma de abordar al mundo masculino. Una forma que está más disponible para la *crueldad*, en términos de Rita Segato, porque el entrenamiento para volverse masculino obliga a desarrollar una afinidad significativa, a lo largo de la historia de la especie, entre masculinidad y guerra, entre masculinidad y crueldad, y entre masculinidad y capitalismo en esta fase rapiñadora y anómica. “El paradigma de explotación actual supone una variedad enorme de formas de desprotección de la vida humana, y esta modalidad de explotación depende de la disminución de la empatía entre personas que es el principio de la crueldad. De ahí hay sólo un paso a decir que el capital hoy depende de una pedagogía de la crueldad, de acostumbrarnos al espectáculo de la crueldad”. (R. Segato.2015²⁵)

²⁴ Sánchez Romero, Margarita (27 noviembre, 2018). “La historia de las mujeres no interesa a los hombres”. Recuperado <https://mujeresconciencia.com/2018/11/27/margarita-sanchez-romero-la-historia-de-las-mujeres-no-interesa-a-los-hombres/>

²⁵ Segato, Rita. (29/05/2015) La pedagogía de la crueldad - Diario página 12.Suplemento LAS12. Página 12. Recuperado a partir de <https://www.pagina12.com.ar/diario/suplementos/las12/13-9737-2015-05-29.html>

CAPITULO IV

ORGANIZACIONES CAMPESINAS.

Un camino entre veredas

Los trastornos nutricionales están presentes tanto en los países desarrollados como en los países en vías de desarrollo. En los primeros, por los excesos en la manera de comer y una inadecuada selección de los alimentos; en los segundos por la carencia de uno o más nutrientes. En la Argentina, como en otros países en desarrollo, coexisten ambas situaciones (Educación Alimentaria y Nutricional. Ministerio de Educación. Presidencia de la Nación.2011.)

Atentos a esta declaración, podemos dilucidar que para el Estado, la alimentación de la población y su problemática es un asunto individual, responsabilidad de cada persona.

Al parecer, en los países desarrollados, los ciudadanos comen en exceso y eligen mal sus alimentos. Esa es la causa de los trastornos nutricionales. Nada se pronuncia sobre factores que influyen en el comportamiento de esas elecciones, ni la relación que existe entre el consumo de alimentos de mala calidad, con el exceso de oferta alimentaria de los mismos.

Tampoco se posa la mirada sobre la gran inversión económica de las industrias alimenticias en marketing y publicidad, la escasez de leyes que regulan el exceso de ciertos componentes en los alimentos, y de la insuficiente información a la que accede el consumidor.

Menos aún se menciona el motivo de por qué, en los países en vía de desarrollo, hay falta de nutrientes. Pareciera que los nutrientes son un insumo separado del alimento que los aporta. Ni siquiera hay personas que eligen. Los nutrientes faltan, no se sabe cuáles ni a quién.

Como contraparte de esta mirada y el avance de la industria alimentaria mundial, surgen diferentes focos de movimientos campesinxs que denuncian la brecha existente entre la producción de alimentos y su consumo, y el desplazamiento de lxs campesinxs de sus tierras.

Cómo señalamos, las nuevas formas de producción de alimentos implica la utilización de ciencia y tecnología aplicada al campo, que desplaza los saberes ancestrales por el manejo

de información cuantificable, medible y científicamente observable de la naturaleza, y *corrige* ecosistemas con el uso de fitosanitarios.



Fuente: <https://viacampesina.org/es>

La denominada “**soberanía alimentaria**” reside en la capacidad de cada pueblo para definir sus propias políticas agrarias y alimentarias de acuerdo a objetivos de desarrollo sostenible y seguridad alimentaria. Ello implica la protección del mercado doméstico contra los productos excedentarios, que se venden más baratos en el mercado internacional, y contra la práctica de la venta por debajo de los costos de producción.

Barruti dice: “(...) Quienes reclaman recuperar la soberanía alimentaria, dentro y fuera de la Vía Campesina, no solo piensan de una manera diferente, sino que están actuando, creando sistemas alternativos, demostrando que no sólo es posible salir de esta encrucijada,

Son los movimientos campesinos, desplegados por el mundo, quienes visibilizan este desajuste entre producción de los alimentos y su consumo, además de poner en relieve la imposibilidad de los pueblos de elegir qué alimentos consumir.

Sobre este punto descansa el concepto de Soberanía Alimentaria, introducido con mayor relevancia en 1996 por Vía Campesina en Roma, con motivo de la Cumbre Mundial de la Alimentación de la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

sino que se puede salir devolviendo a las personas al campo, a la agricultura a pequeña y mediana escala, a la agricultura tradicional (Barruti, 2015²⁶).

Soberanía alimentaria, es un término que no sólo remite a la capacidad de cada pueblo a la autodeterminación en términos productivos y de consumo de sus alimentos, sino que también remite a una forma de circulación de sentido en términos locales y regionales.

Somos Tierra

En Argentina, la agricultura familiar campesina e indígena cuenta con más de mil formas organizativas de pequeños productores, desde grupos informales, asociaciones civiles, cooperativas, comunidades de pueblos originarios, federaciones y confederaciones. La mayoría tiene acciones a nivel local, ya sea de representación gremial o de servicios productivos, aunque algunas extienden sus reclamos a nivel nacional y regional.

Las más renombradas por la prensa porteña son UTT – Unión Trabajadores de la Tierra-, Mercado Territorial (perteneciente a la línea de Economía Solidaria de la Universidad Nacional de Quilmes), MNCI– Movimiento Nacional Campesino Indígena –Vía Campesina; MOCASE Movimiento Campesino de Santiago del Estero; AMRAF – Asociación de Mujeres Rurales Argentinas Federales; FNC – Federación Nacional Campesina ; FNC – Frente Nacional Campesino; FAE – Frente Agrario Evita; FARC – Frente Agropecuario Regional Campesino; MTE Rural; Federación de Cooperativas Federadas Ltda. (FECOFE); entre muchos otros.

Las acciones principales de estas agrupaciones, tiene que ver con representar a lxs productores, nuclearlxs y negociar frente al estado las distintas necesidades del sector. También comunicar sus formas de vida y de producción a la sociedad en la que se insertan.

Cada agrupación cubre diferentes necesidades, según la zona del país en la que se desempeñan. Las organizaciones del NOA, por ejemplo, suelen intervenir frente a las

²⁶ La Nación digital: Soledad Barruti: "Nos están haciendo comer cosas que no necesitamos" www.lanacion.com.ar/lifestyle/soledad-barruti-nos-estan-haciendo-comer-cosas-que-no-necesitamos-nid1848858/

expropiaciones de tierras a los campesinos indígenas. Dichas expropiaciones, suelen ser llevadas a cabo por empresarios rurales en confabulación con los políticos locales y el silencio cómplice del gobierno nacional²⁷.

También, la mayoría de estas organizaciones, producen y distribuyen los productos de la tierra de forma directa o con un mínimo de intermediarios al consumidor, como es el caso de la UTT (Unión de Trabajadores de la Tierra) y su organización en sistemas de “nodos”. Hay nodos en casi todo el país, y más de 200 en Ciudad de Buenos Aires y Gran Buenos Aires, y los hay de distintos tamaños y con distintas formas de funcionamiento.

En la página web de la UTT, de uno de los movimientos más conocidos en GBA y AMBA por sus intervenciones políticas, como por ejemplo el “Verdurazo” en plaza de Mayo, y por haber conseguido que uno de sus representantes, Marcos Levaggi, quede al frente del Mercado Central, se informan que los Nodos:

Son grupos de personas que se reúnen para hacer una compra comunitaria. Cada nodo tiene un coordinadorx que cada semana se ocupa de recibir los pedidos de las demás personas del grupo, organizarlos y recibir los bolsones para que cada unx lo pase a buscar. Los hay de dimensiones diversas y con distintas lógicas de funcionamiento, desde comercios hasta personas que abren las puertas de su casa para recibir los pedidos del barrio o los que toman encargos sólo de un grupo cerrado de personas. (www.almacenutt.com.ar/faq.php).

Cabe aclarar que ese grupo de personas son, en la mayoría de los casos, militantes políticos. Si bien no está especificado a qué corriente se debe pertenecer, sí se detalla que para adscribirse al grupo de nodos, se debe estar alineado a los pensamientos de la organización:

¿Puedo armar un nodo nuevo?. Podés. En primer lugar, es importante que sepas que no pensamos a los nodos como meros puntos de entrega sino que, para

²⁷ Fuentes: <https://www.pagina12.com.ar/342564-un-nuevo-ciclo-de-lucha-comechingona-en-cordoba>; <https://mundo.sputniknews.com/20201030/causa-mapuche-violencia-historica-y-el-reclamo-de-tierras-ancestrales-en-argentina-1093313722.html>; <https://www.lagacetasalta.com.ar/nota/89101/actualidad/miles-indigenas-saltenos-querian-al-borde-desalojo.html>

nosotrxs, son parte de la propuesta integral de la UTT. De modo que si querés armar un nodo está bueno que conozcas la perspectiva de la organización. (www.almacenutt.com.ar/faq.php).

Para conocer la perspectiva de la organización, habrá que informarse o pertenecer, al menos, a algún grupo de whatsapp que se utiliza para realizar los pedidos.

Por mi experiencia como compradora en distintos nodos, por pequeñas entrevistas a consumidores y por el contacto con diferentes personas de diversas agrupaciones de productores y cooperativas, puedo decir que, en general, quienes deciden trabajar en estos centros de distribución, militan en movimientos de izquierda o corrientes Kirchneristas, Peronistas o agrupaciones ambientalistas.

Esto no es algo que se deduzca a simple vista en todos los casos. Muchas personas que ingresan a los grupos, con la intención de comer más “sano” (noción que adquirieron mediante información de los medios de comunicación -TV, Radio-Redes Sociales), manifiestan su enojo, al percibir que quienes les proveen los alimentos directo del productor, lo hacen por convicción política. Hay personas que se indignan y abandonan el grupo, aduciendo que pensaban que se trataba de un grupo para comprar alimentos “sanos” y no para militancia política. También, hay quienes ingresan al circuito de compra cooperativa, por estar a favor de estos cambios productivos en Argentina, y por la reivindicación de los grupos rurales. En ese caso, el foco está puesto en un cambio más profundo de las condiciones de vida actuales.

En resumen, dichas organizaciones y quienes adscriben a su causa desde el lado de consumidores, no piensan simplemente en “nutrientes”, en comida adecuada o inadecuada, en cantidades y su relación con la salud. Diría que, en estos casos, ni siquiera se trata del hecho alimentario en sí, sino de su complejidad social. Al menos así queda explicitado en la comunicación de éstas agrupaciones.



Fuente: Mercado Territorial. Banner web. <http://mercadoterritorial.observatorioess.org.ar/>



Fuente: Noticias UTT web. <https://uniondetrabajadoresdelatierra.com.ar/>

De intereses opuestos

El concepto de agricultura familiar se vincula con la producción de alimentos. Aunque la distinción no es taxativa, se asocia a la producción capitalista con la producción de

commodities de mayor rentabilidad y a la agricultura familiar con la producción de alimentos básicos, de mayor diversidad. Si bien esta afirmación reconoce importantes diferencias, particularmente ciertas para el caso argentino, la FAO destaca a la agricultura familiar como proveedora de alimentos y con un papel importante en las estrategias de seguridad (y soberanía) alimentaria (Román, M. 2014²⁸)

En una carta abierta al presidente Alberto Fernández, difundida por redes sociales, firmada por UTT, FECOFE, FNC y MNCI Somos Tierra Vía Campesina, estas fracciones campesinas sostienen:

Somos quienes producimos las verduras que comiste hoy; somos la cooperativa láctea del pueblo que provee de leche a fábricas y grandes empresas; somos los granjeros y granjeras que abastecemos localmente de huevos y carne; las cooperativas de pequeños productores de frutas, somos familias crianceras y arrieras del monte y la cordillera que producimos cabras, ovejas y llamas, somos pequeñas agroindustrias alimentarias de los pueblos de la Argentina Profunda (algunos le llaman Interior); también somos cooperativas de granos que exportamos. Somos quienes sostenemos el arraigo y el trabajo en el campo profundo o en los cordones hortícolas periurbanos. Somos cientos de miles de campesinos/as, pequeños y medianos productores/as, trabajadores/as de la tierra a lo largo y ancho de nuestro país... somos #ElCampoQueAlimenta. (Fuente: <https://www.facebook.com/trabajadoresdelatierra>)

Las palabras que resuenan en ese discurso tienen que ver con la familia, lo regional, local, la inclusión y la pequeña agroindustria. Estas agrupaciones se autodefinen y perciben como *El campo que alimenta*, que da trabajo y que produce pero es *el otro campo*. Y se encargan de señalarlo claramente dentro de esa misma carta:

“Alberto... durante mucho tiempo se ha instalado la idea de que hay un solo campo: “el campo”, ese de la Sociedad Rural, las vacas con cucardas, la siembra directa y las grandes

²⁸ Román, Marcela (02/08/2014) Agricultura familiar: concepto, polémicas y algunas cifras para la Argentina- Revista CIENCIA HOY, Volumen 24, Número 140. Recuperado (<https://cienciahoy.org.ar/agricultura-familiar-concepto-polemicas-y-algunas-cifras-para-la-argentina/>)

estancias. Ese que representa la Mesa de Enlace. Pero NO, Alberto, no hay un solo campo. También estamos nosotros y nosotras”



Fuente: Noticias UTT web. <https://uniondetrabajadoresdelatierra.com.ar/>

Mientras tanto, “el Campo”, aquel que se erige como único,- y es así en tanto es quién negocia retenciones, precios de exportación y legislación para su área frente al Estado nacional, con el Estado nacional, tiene peso regulador en el mercado, con productos commodities (como por ejemplo: Soja, Trigo, Maíz, Avena, Cebada, etc.), y alimentos esenciales para el mercado interno (leche, carne), se presenta como una entidad que “es empleo, es alimentos, es tecnología y es tradición” (<https://www.sra.org.ar>).



En el registro simbólico de aquellas entidades no circula la palabra familia, ni local, regional o pequeña agroindustria. Lxs sujetxs que la componen son *productores* (sin productoras) que apuestan a aumentar la rentabilidad de sus campos, que si bien respetan y son guardianes de la tradición nacional, incorporan tecnología de punta en sus cultivos y rodeos. Y lo más destacable, alimentan al mundo y no solo a *nuestro pueblo*.

Hoy, el modelo que facilitó la rápida, exitosa y masiva adopción de la Siembra Directa en Argentina, Aapresid, apunta a dar un salto cualitativo de la mano de los programas Agricultura Certificada, Sistema Chacras, Congreso, Malezas y Regionales. Para alcanzar dichos desafíos, estar a la altura de lo que demanda el mundo, potenciar la rentabilidad de la empresa agropecuaria y al mismo tiempo cuidar los suelos y la calidad del ambiente, esta sociedad de agricultores de vanguardia continúan haciendo foco en las innovaciones tecnológicas, organizativas e institucionales, trabajando para maximizar la cantidad de conocimiento por unidad de superficie. (www.aapresid.org.ar/quienes-somos/)

Las ideas y creencias sobre las que articula su práctica y su discurso la Sociedad Rural Argentina (SRA), La Asociación Argentina de Productores en Siembra Directa (APRESID) y el resto de las organizaciones e instituciones que nuclean a “El Campo”, siguen siendo las que tiene peso político frente al Estado Nacional, no sólo porque quienes ocupan cargos en el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación o Agroindustria (según el gobierno del momento) comparten intereses económicos y trayectorias, sino porque el modelo agroalimentario actual, tanto en la Argentina como en el mundo, responde y se articula asegurando un poder organizado de forma automatizada, con “estrategias sin estrategias” (Foucault, 2000:232) que se imponen a través de la macroeconomía y la técnica creando valores del bien y lo deseable y posible.

En síntesis, hacen cierto lo “real”, de tal manera que lo que la técnica hace posible y la macroeconomía financia, “está bien”, es “progreso” y éste se lee como normal y deseable. La alimentación humana es un campo particularmente importante donde operar para iluminar la oscuridad que la macroeconomía y la técnica imponen a la política y con ella al control de los cuerpos (Aguirre. 2019).

CAPITULO VI

NUTRICIÓN INFANTO JUVENIL

En la actualidad, se vislumbra diversas problemáticas asociadas a la nutrición infantil y adolescente. Entre las más relevantes se encuentran el exceso de peso y las carencias de micronutrientes (desnutrición oculta²⁹) que son consecuencia, entre otros factores, de dietas marcadamente monótonas, con altas dosis de alimentos ultra procesados de baja densidad de nutrientes. Entre sus causas se puede identificar la falta de equidad en el acceso a los alimentos, de educación nutricional, de información al respecto de lo que comemos y de indulgencia por parte de los organismos de control hacia las industrias alimenticias.

En tanto los hábitos alimentarios se aprenden en los primeros años de vida, se desprende que la etapa escolar es trascendente en este aprendizaje, que se realiza tanto en los hogares como en la educación inicial. En ésta última, los niños construyen su hábito alimenticio fuera de sus hogares y en un nuevo entorno, en donde observan (y emulan) lo que ven en sus maestros y compañeros, pudiendo también, trasladar prácticas a sus propios hogares.

En ese sentido adquiere peso en la constitución de la propia práctica alimentaria la colación (ya sea desayuno o merienda). Es decir, “educar” es también enseñar a comer. O al menos, a conocer y controlar los propios procesos de salud (entendido como enfermedad o ausencia de enfermedad) derivados de las prácticas alimenticias de cada sujeto.

El informe “Panorama de Seguridad Alimentaria y Nutricional” que desarrollaron la OPS/OMS y la FAO, ubica a la Argentina, segunda en el ranking Latinoamericano de obesidad.

Según ese informe, el 9,9% de los niños menores de cinco años padecen el problema y el 41,1 por ciento de los chicos y adolescentes de entre 5 y 17 años tiene sobrepeso y obesidad en Argentina, en una proporción de 20,7 por ciento y 20,4 por ciento, respectivamente, sin diferencias por nivel socioeconómico.

En relación con las causas del incremento del sobrepeso y la obesidad a nivel mundial y local, especialistas en el área de salud, señalan las cuestiones vinculadas con el ambiente y el estilo de vida como principales responsables del aumento de la incidencia y prevalencia de esta enfermedad.

²⁹ Fuente: OMS (Organización Mundial de la Salud) "Directriz: Ingesta de azúcares para adultos y niños. Resumen"

Si bien los especialistas afirman que las características organolépticas (sabor, color, olor, textura, palatabilidad) de los alimentos y el precio suelen ser variables importantes, los hábitos, las relaciones sociales y la publicidad suelen ser determinantes a la hora de la elección.

Hace ya un par de décadas, la sociedad ha volcado sus preferencias culinarias hacia un lugar donde se privilegia la inmediatez y practicidad a la hora de alimentarse por sobre el ritual, el placer y la salud; es decir, se acortan y hasta eliminan los tiempos de elección y preparación de los alimentos y se consume más por apariencia, practicidad y por prestación de otros beneficios, en términos utilitarios, que no guardan relación con el hecho de nutrirse. Por ejemplo, la Cajita Feliz de Mc Donalds, donde el juguete o accesorio que contiene es mucho más relevante que el alimento que presenta y sus cualidades nutricionales.



Fuente: <https://www.youtube.com/watch?v=hd2RIAYM-D0>

En la *cajita* el foco está puesto en “la sorpresa” que contiene la caja y no en degustar la comida propuesta. Así, el ritual familiar que se despliega a la hora de concurrir a un lugar de comidas rápidas, asocia el hecho de alimentarse a recibir un juguete que hace a la vez de premio o demostración de afecto. Frente a esto, el valor saludable de un alimento queda relegado a un segundo plano o no existe.

No es menor aclarar que, actualmente, hay una tendencia mayor hacia el consumo de alimentos percibidos como saludables por parte de cierto sector de consumidores que buscan un estilo de vida que asumen más sano. Sin embargo, no deja de ser marginal respecto de un modelo de producción/consumo a nivel nacional.

En ocasiones, únicamente se retoma el concepto de saludable para delinear un tipo de sujeto/target al que apuntan un grupo de empresas y personas pertenecientes a la industria alimenticia, que ven en este incipiente público, un nuevo perfil consumidor al que dirigirse, no siendo mayoritario pero sí selecto en cuanto a nivel adquisitivo.

En materia de legislación alimentaria en Argentina, se están diseñando distintas leyes, resoluciones y proyectos para generar un cambio de hábitos en la alimentación³⁰ de lxs ciudadanxs en general y de lxs jóvenes y niñxs en particular (por ejemplo, Proyecto de Ley de Entornos Escolares Saludables³¹, Proyecto de Ley de etiquetado Frontal, Estrategia Nacional de Entornos Saludables³², etc.), por lo que se interpreta que tanto para los organismos gubernamentales de salud, como los de educación, el modo de alimentación actual de la población argentina no se ajusta a los criterios de “saludable”, ni se halla dentro de las recomendaciones de las organizaciones mundiales abocadas a la salud y alimentación.

Es claro que estas acciones también se desarrollan como respuesta a estudios realizados sobre la salud de la población, los cuales arrojan resultados alarmantes.

De acuerdo con el informe elaborado por la OMS, el 57 % de lxs jóvenes entre 15 y 24 años tienen caries, al igual que el 50% de las personas entre 35 y 40 años y el 82% de lxs

³⁰ Resolución 732/2016 Programa Nacional de Alimentación Saludable y Prevención de la Obesidad. Creación. MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN. Ley de Alimentación Saludable. N° 3704. Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires; Proyecto de Alfabetización Científica; Food and Agriculture Organization FAO. **Educación alimentaria y nutricional: libro para el docente.** MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE LA NACIÓN. <http://repositorio.educacion.gov.ar:8080/dspace/handle/123456789/54487>; Programa fundación CESNI: **Educación Alimentaria Nutricional para la población Infantil: Recursos Didácticos y Pedagógicos para educadores.** CESNI.org.ar

³¹ LEY 14556. DE la Provincia de Buenos Aires; Ley 3.704 de Educación Alimentaria, Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. LEY 13.719 Provincia de SANTA FE. Etc.

³² Fuente: www.argentina.gob.ar/noticias/salud-impulsa-la-estrategia-nacional-de-entornos-saludables?fbclid=IwAR0KXdBXV1pdkfkgP6aboBJW4WZFqR1LJDeL2WsZe1WbJzScIRUGJuXmUQ

adultos entre 65 y 74 años. Es la enfermedad crónica más común en el planeta afectando al 80% de la población, es decir, a 5.400 millones de personas. Esto se debe al altísimo consumo de azúcar. Debido a esto, la Organización Mundial de la Salud (OMS) redujo a la mitad el consumo de azúcares que era considerado saludable para la población. Si antes sugería un máximo de 12 cucharaditas de azúcar por día pasó a aconsejar no más de seis. Es decir, de 3 a 4 gramos de azúcar.



Fuente: OMS/EUA. www.murciasalud.es/edusalud/files/2016/02/Alimentos-azucar1-1024x930.jpg

En función de estos estudios, entre otros, es que desde la secretaría de Salud de la Nación se apunta a implementar políticas públicas que buscan regular las publicidades destinadas a lxs niñxs, el etiquetado de los productos y sobre todo, a implementar un marco regulatorio

a la alimentación en las escuelas, en donde lxs niñxs pasan varias horas del día y adhieren hábitos alimentarios fuera del ámbito familiar.

De tal forma, resulta nodal observar el modo en que se desarrollan estas acciones tendientes a regular las cantidades y calidades de los alimentos que ingresan en las Escuelas de uno de los distritos más álgidos del país: la Provincia de Buenos Aires.

La Ley en las escuelas Bonarenses

Mediante la Ley 14556 sancionada en 2014³³, la Provincia de Buenos Aires “garantiza las políticas orientadas a una estrategia integral de educación para la salud”. La misma debe aplicarse para todo el Sistema Educativo Provincial en todos sus ámbitos, niveles y modalidades, de gestión estatal y de gestión privada.

Por su parte y con el mismo espíritu, el Capítulo V denominado “Servicios Integrales en Salud y Alimentación”, establece una serie de artículos que abrevan en la alimentación saludable y su alcance tanto en lo relacionado con el contenido como en las prácticas alimenticias.

De acuerdo con lo que reza la ley, tanto los contenidos como las prácticas asociadas a la alimentación saludable están garantizados. Esto implicaría que los materiales de lectura así como los alimentos ofrecidos en las colaciones mantienen una coherencia, y se alinean con criterios saludables.

COLACIONES: Desayunos y Meriendas en Escuelas de la provincia de Buenos Aires.

De acuerdo por lo informado por el Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Buenos Aires, el “Servicio Alimentario Escolar (SAE)”³⁴ está dirigido a niñxs y adolescentes en situación de vulnerabilidad social, escolarizadxs en escuelas públicas de la provincia, con el objetivo de garantizar una cobertura nutricional uniforme, asistiendo particularmente a lxs más vulnerables.

La asistencia se brinda a través de los Consejos Escolares de cada municipio bonaerense mediante el desayuno o merienda, y almuerzo, es decir, se transfirió la administración del

³³ Fuente: <https://normas.gba.gob.ar/documentos>

³⁴ Fuente: https://www.gba.gob.ar/desarrollosocial/asistencia/sae/marco_nutricional

SAE directamente a los gobiernos municipales, que comenzaron con una prueba piloto en 20 municipios, que incluyen a 577.509 chicos de la provincia, en los distritos de San Miguel, Tres de Febrero, Lanús, Vicente López, Junín, Hurlingham, Escobar, Almirante Brown, San Isidro, José C. Paz, Pilar, Ezeiza, La Plata, Morón, Campana, Lomás de Zamora, Berisso, Olavarría, Quilmes y Pinamar.

En el mismo marco, la provincia avanza con el plan de obras para la remodelación y puesta en valor de 300 cocinas de esos municipios.

Asimismo, se realizan estudios junto al CESNI (Centro de Estudio Sobre Nutrición Infantil), CEPEA (Centro de Estudios sobre Políticas y Economía de la Alimentación) y profesionales del Colegio de Nutricionistas de la provincia sobre el funcionamiento del servicio evaluando el modelo de gestión y verificación de cupos, los aspectos nutricionales, de infraestructura y las prácticas del personal en la cocina (preparación de la comida y cumplimiento de normas sanitarias y bromatológicas).

A partir del estudio se busca consensuar un menú obligatorio para todos los comedores escolares que garantice un piso mínimo de nutrientes, respetando la idiosincrasia y costumbres de cada lugar (Desarrollo de la comunidad/SAE. [//www.gba.gob.ar/desarrollosocial/asistencia/sae](http://www.gba.gob.ar/desarrollosocial/asistencia/sae). 07/10/2020).

De acuerdo con este documento oficial, a partir del año 2018, 1Xs alumnXs de todas las escuelas de nivel inicial reciben el siguiente Marco nutricional:

- (...)- Los menús y las porciones deben ser variables según el grupo etario.
- Este debe servirse en un ambiente seguro, higiénico y asignando un tiempo aproximado de media hora.
- La bebida que acompaña los almuerzos debería ser el agua. El programa reafirma el derecho de todo niño a acceder al agua potable como bebida durante toda la jornada escolar.

Desayuno / Merienda

El primer objetivo en la conformación del desayuno/merienda debería ser la presencia diaria de una porción de leche o yogur para asegurar el aporte de calcio,

la incorporación de frutas y una reducción del contenido de azúcares agregados, grasas saturadas y sodio.

(Fuente: <https://www.gba.gob.ar/desarrollosocial/asistencia/sae>).

Esta propuesta se acompaña de gráficos que ilustran la alimentación brindada. Para el desayuno se indica un vaso de leche, una rebanada de pan lactal y una banana. Para la merienda una taza de té, un bowl de yogur con frutas y una rebanada de pan lactal. Nada se indica acerca de qué tipo de leche (entera o descremada), tampoco privilegia una marca, ni define su procedencia, no obstante la foto indica que el envase debe ser de cartón o tetrapak. Respecto del resto de los productos sugeridos solo se grafican mediante foto ilustrativa.



Lo que se observa respecto de la propuesta oficial del Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Buenos Aires en el marco del “Servicio Alimentario Escolar (SAE)” es un grado de generalidad muy grande en función de la alimentación de lxs alumnx. No sólo no aparecen detalles de los productos a consumir, sino que tampoco hay reglas o marcaciones claras vinculadas con ellos. Es decir, no hay diferenciación respecto de productos o bien marcas en función de su composición, careciendo así de una educación alimentaria con lineamientos claros.

De cara a la realidad, la propuesta alimentaria del SAE, en algunos casos, carece de análisis de viabilidad de aplicación según contexto.

En mi propia experiencia como profesora en tres escuelas secundarias del partido de Alte Brown ubicadas en diferentes localidades (Rafael Calzada, Adrogué y Don Orione), donde dos de ellas están afectadas al Programa del que venimos hablando, se ha enviado yogurt en sachet de litro durante el ciclo lectivo 2018 y 2019, sin haber tenido en consideración con antelación que la Escuela (cito por caso la EES N° 79) no poseía heladera, ni cocina, ni vajilla- en este caso vasos/tazas- para repartir el alimento, ya que se contemplaban 250 ml de yogurt por alumnx. El resultado era la entrega de sachet al término de la jornada escolar a aquellxs alumnx que lo solicitaran.

A principios del año 2019, mediante una fuerte gestión de la directora del establecimiento, la escuela N° 79 pudo hacerse de una heladera estilo comercial, pequeña, con frente de vidrio, en donde preservar el yogurt y los sándwich de medallones de pollo que, muy de vez en cuando, eran entregados por los proveedores locales. Vale señalar que estos sándwich, previo a la adquisición de la heladera, eran almacenados en enormes bolsas plásticas, de a 20 unidades aproximadamente, debajo de una gran mesa en la sala de profesores, dando por tierra las pretensiones enunciadas dentro del Programa “(...) El Servicio Alimentario Escolar debe cumplir con los estándares normativos y marcos regulatorios de ley en materia de fiscalización sanitaria; con el fin de alcanzar estándares de inocuidad y seguridad alimentaria de las modalidades prestacionales brindadas, en los procesos de logística, en operatorias de manipulación y servicio de alimentos y adecuado manejo de residuos.” (OP. CIT. SAE 2020.).

En cuanto al rol del estado como garante del derecho a la alimentación, en la asistencia de alimentos en entornos escolares parece que la noción de *derecho* se sustrae únicamente al hecho de recibir un alimento. Es decir, el derecho a la alimentación es entendido desde el Estado, donde el municipio es su brazo ejecutor y la escuela el intermediario, como un derecho de lxs alumnxs a recibir un comestible. Nada más contiene ese *derecho*. Ni elección, ni necesidad, ni soberanía de lxs cuerpos.

En rigor, tampoco se presenta la figura del propio alumnx frente al kiosco como agente privado que intercambia en libertad respecto de oferta y demanda y posibilidades adquisitivas, que sería el modelo de los alumnxs de colegio privado que llevan sus propias colaciones a la escuela, o dinero para elegir acotadamente dentro de la oferta de un buffet escolar, sino que cada municipio debe regular sus compras –elecciones- frente al mercado. Esta responsabilidad carece de reglas y deja a cada municipio la libre elección respecto de qué tipo de alimentos debe comprar. Por lo pronto, a cada alumnx se le presenta su alimento totalmente escindido de cualquier esfera que lo conecte con su producción, su contenido y su aporte. En términos coloquiales, la alimentación se le aparece como una “dádiva”.

La incorporación de la alimentación saludable en las escuelas no puede ser escindida de una educación alimentaria, o bien una formación integral y práctica sobre lo que se produce, cómo se produce, para qué se produce, por qué y cuándo consumirlo. Para que la alimentación adquiera un rol esencial debe considerársela como un proceso multidisciplinario que involucra la transferencia de información, el desarrollo de actitudes y la modificación de prácticas alimentarias cuando sea necesario para promover el buen estado de nutrición y salud.

Esto implica saber qué se come. Pero no sólo la adquisición de conocimientos, sino la interpretación significativa de estos conocimientos y su transformación en acciones (prácticas y comportamientos).

La propuesta de una alimentación saludable situada desde el ámbito escolar considerando a lxs alumnxs en su contexto familiar, comunitario y social puede impulsar el crecimiento y desarrollo de conocimientos, habilidades y destrezas para el autocuidado de la salud, la alimentación y el ambiente. La construcción de autonomía subjetiva también hace base en que lxs alumnxs puedan comprender el ciclo de los alimentos de un modo práctico, donde su propio cuerpo también esté involucrado en este ciclo.

La constitución de una subjetividad autónoma –así como de un colectivo orgánico de sujetos sociales- viene aparejada de la participación y auto-responsabilidad personal, familiar y de la comunidad en la propia alimentación. Desarrollar habilidades y conocimientos sobre hábitos alimentarios saludables y nutrición, la higiene e inocuidad de los alimentos, la autoproducción de los mismos, la prevención de enfermedades, conocer la modalidad de servir, de comer y compartir, la incorporación de nuevas preparaciones y alimentos y la revalorización de preparaciones locales como parte de la identidad cultural, representan un valor agregado y contribuyen a la construcción de una soberanía alimentaria familiar y comunitaria local.

Educación alimentaria

Si bien en la currícula de la materia Biología de 4° año en nivel secundario podemos encontrar, dentro de la primer unidad didáctica del primer trimestre, un esbozo de teorías sobre alimentación, el enfoque general está puesto en abordar el tema “Nutrición Humana”: “Unidad 1- La función de nutrición - la nutrición en humanos: Unidad de

funciones y diversidad de estructuras nutricionales en los organismos pluricelulares. Los seres vivos como sistemas abiertos. Las funciones básicas de la nutrición: captación de nutrientes, degradación, transporte y eliminación de desechos. Principales estructuras que realizan la nutrición en diferentes grupos de organismo. Diseño Curricular para la Educación Secundaria. 2020”.

Los marcos y nociones pedagógicas para poner en práctica una propuesta que haga consciente una matriz diferente, que establezca un cambio en el que se integren lo curricular (temas relacionados con alimentación, salud y ambiente), lo comunitario (la articulación con la realidad alimentaria local como parte de la propuesta educativa y didáctica), y una práctica efectiva de producción/consumo (donde los alumnos/as experimenten el ciclo de la alimentación en la naturaleza y en sus cuerpos, hasta ahora está supeditada al interés de cada docente y el acompañamiento en ese trayecto de los directivos.



Retomo nuevamente mi experiencia como evidencia de la falta de coherencia en las propuestas, a nivel discursivo, de los organismos encargados de la alimentación escolar, y la puesta en práctica de dichas propuestas. Durante el año 2019 en el marco de la materia Observatorio de Medios de 5to año, gracias al asesoramiento de mis compañerxs del taller de Huerta Agroecológica de la UNLA (Universidad Nacional de Lanús), donde parte de ellxs son técnicxs de INTA y docentes de la carrera de Nutrición de dicha universidad, pude llevar adelante el proyecto de Kiosco Saludable en la EES N°79.

En la primera etapa, me serví del cuadernillo elaborado por el CESNI “Enseñar a Comer. Guía

teórica para la enseñanza de nutrición en la escuela.”³⁵, para abordar las nociones de tipos de alimentos categorizados según nutrientes.

Este abordaje me permitió comprobar que así impartido el conocimiento sobre los alimentos, en abstracto, no resultaba propicio para reflexionar sobre la comida y su papel dentro del entramado social, puesto que a lxs alumnxs les resultaba complejo relacionar los términos “vitamina”, “grasas”, “fibras”, “equilibrado”, “saludable”, etc. con un alimento en particular o con sus prácticas alimenticias en general. Y esto en parte porque, justamente pensar en comensalidad, en qué y cómo comemos, tiene que ver con develarlo a la luz de las prácticas culturales alrededor de un plato de comida.

Más que estudiar ingredientes, composición y funciones nutricionales, lxs alumnxs necesitan experimentar, comparar con sus propios saberes, compartir. Porque lo que les costaba asimilar, y especialmente a mí dar cuenta sucintamente, era la relación de los conceptos aprendidos en el cuadernillo con los comestibles que se les entregaba como merienda en el colegio y que muchxs, cuando sobraba, llevaban para repartir en sus casa: ¿Por qué si los turrone y magdalenas de Nevares, que según la guía que leíamos, eran alimentos de consumo opcional, la escuela los entregaba todas las tardes?.

Luego de la primera etapa de introducción del proyecto, emprendí la tarea, junto a lxs alumnxs, de descifrar de qué estaban hechos los comestibles que se les entregaba para merendar. Y ahí se presentaba otro gran problema: entender los datos brindados en los envoltorios, la importancia del rótulo de información nutricional y el derecho a la soberanía alimentaria. Si no entendemos de qué están hechos los alimentos ¿Cómo podemos elegir?.

Finalmente busqué abordar el tema desde otra perspectiva: que lxs alumnxs explicaran qué comen, con quiénes, cuándo y porqué, y si consideran saludable su alimentación. Hubo respuestas muy variadas y complejas en su búsqueda, ya que este ejercicio puso a lxs alumnxs, y algunas de sus familias, a preguntarse por la comida. Pero lo más curioso del proceso es que la mayoría desconocía el origen (en el sentido de especie o forma de cultivo/crianza) de aquello que consumían; hablo de un tomate, del chocolate, del yogur, del pan, de un churrasco de vaca, etc. y, más importante aún, no estaba clara la relación de

³⁵ Pueyrredon P, Coronado V, Vaccario C. 2007. CESNI. <https://cesni-biblioteca.org/ensenar-a-comer-guia-de-actividades-practicas-para-la-ensenanza-de-nutricion-en-la-escuela/>

la práctica alimentaria con las enfermedades que padecían una gran parte de las familias de la escuela.



Proyecto Kiosco Saludable en la Escuela EES N° 79, Rafael Calzada. Alte Brown. 2019

Entonces, existe un Programa, varios proyectos, cursos para docentes e intenciones declaradas desde el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud de los que podemos dar cuenta, pero en la práctica se siguen reproduciendo los modelos asistencialistas que no buscan más que reafirmar el sentido de poder y de “dativa”.

Y en términos de conocimientos, el modelo educativo actual reproduce la idea vertical del saber: Los alumxns no tienen saberes propios, son una vasija vacía que hay que llenar. Se percibe en la falta de costumbre en el ejercicio de traer a lugar sus propias prácticas y conocimientos.

Así, consultados sobre la alimentación, en un primer momento, se les escuchaba repetir nociones generales sobre lo que es saludable y lo que se “debe” comer. Pero al seguir indagando y promoviendo la reflexión sobre sus costumbres, varixs alumxns relataban prácticas alimentarias ligadas a las zonas en que habían nacido sus padres y/o abuelos

(provincias del interior del país y países limítrofes, en su mayoría) que siguen emulando en el conurbano bonaerense.

Lo que podemos analizar de este hecho, es que los discursos hegemónicos sobre alimentación y en especial alimentación saludable dentro de la institución escuela, ensombrecen y ocultan los propios saberes de lxs sujetos.

Lo mismo sucede en la entrega de Bolsones de Alimento en las escuelas, práctica que se hizo mucho más frecuente durante la pandemia del coronavirus-COVID-19, donde los alimentos que se reparten aún hoy, tienen una supuesta lógica de equilibrio nutricional. Pero sucede que algunos de los productos que componen el Bolsón, resultan desconocidos por la población a la que son entregados, por ejemplo, las legumbres. Lxs propixs auxiliares me consultaban como se comían, que eran, y algunas personas al retirar el bolsón, las dejaban.

Tampoco se tuvo en cuenta desde el municipio, encargado de las compras de los alimentos, que no todxs tiene agua potable para “desperdiciar” en el remojo de las legumbres ni gas natural para gastar en hervores prolongados, como ese alimento requiere.

CAPÍTULO V

ARCOR, TODO EN UNO.

Cómo nos educan las marcas

La periodista Soledad Barruti articuló su libro “Malcomidos” (2013) sobre la base de tres preguntas: ¿Qué comemos?, ¿Por qué? y ¿Cuál es el efecto que eso está teniendo sobre nosotros? En este sentido, Barruti señala que gran parte de “nuestros conocimientos sobre nutrición tienen que ver más con los intereses de los productores aliados con ciertos sectores del poder que con el conocimiento científico. Las personas históricamente no hemos comido productos, sino recetas, cultura” (2013:292).

La nutrición fue avanzando a fuerza de prueba y error, y en muchos casos se corrobora que la cultura ya era más sabia que lo que son los nuevos conocimientos. Las marcas se proponen domesticar la cultura.

La producción capitalista, con las marcas como su rostro más amigable en lo tocante con “aquello que te hace bien”, “aquello que te hace ver mejor”, interpela la subjetividad desde el nacimiento (vía padres y madres, tutores, abuelos, etc.) auto elogiando sus productos, comunicando sus diferenciales y así dando forma a un modo de comprender tanto la alimentación como el cuerpo.

Es decir, encierran un modelo de disciplina alimenticia y su acceso es por la vía del consumo. Esto se profundiza con packs, ofertas y niños saludables y felices en los brazos de sus madres. Poco se suele saber sobre el origen de estos productos, así sean nacionales o importados, sobre su circulación y transporte, sobre las condiciones de su tratamiento industrial. En resumen, no se verifica que sea un condicionamiento desde los diversos organismos de control este tipo de detalles. O más bien, no son cuestionados. ¿O sí?

Uno de los puntos de análisis en pos de construir una escena de contraste es el sitio web www.arcor.com/tuporcionjusta desarrollado por la empresa argentina Arcor.

Arcor se consolidó como una de las empresas más importantes de alimentos de la región y el mundo. Se instaló con oficinas comerciales en España (2002), Bolivia (2004), y China (2007). También continuó su internacionalización productiva con la inauguración de

nuevas plantas industriales en diferentes partes del mundo, teniendo en la actualidad más de 40 y llegando con sus productos a más de 120 países. Es un grupo multinacional líder que se especializa en Alimentos de consumo masivo, Agronegocios y Packaging. Es así que esta empresa cuenta con todos los eslabones de la cadena productiva de sus manufacturas: el grupo produce fructosa, maltosa, glucosa, almidón de maíz, harina de maíz, sémola y aceite de maíz en 5 unidades productivas dedicadas a la molienda de maíz, generando también una importante cantidad de subproductos que se utilizan para alimentación animal. (Fuente: <https://www.arcor.com/ar/agronegocios> 16/09/2020).



Fuente: <https://www.arcor.com/ar/tuporcionjusta>

En el documento que funciona como marco conceptual del programa Arcor plantea un diagnóstico:

En las últimas décadas, las tasas de sobrepeso y obesidad han aumentado en el mundo, así como el tamaño de las porciones que se ofrecen en restaurantes, supermercados y en los hogares. Si bien no hay una relación directa entre el tamaño de la porción y la obesidad, más de 60 estudios de nutrición internacionales sostienen que el tamaño de la porción afecta la cantidad que inconscientemente comemos. Es sencillo: las personas que se sirven porciones más grandes comen más comida, sin tener en cuenta su peso, el tipo de comida o la hora de las otras comidas. (<http://www.arcor.com/tuporcionjusta> 09/2020)

La preocupación de Arcor hace eje, no en el origen o el modo en que se producen y controlan los productos-alimentos, si no en una cuestión de tipo cuantitativa. El problema sería la cantidad de alimentos que consumimos y la obesidad resultante de tal práctica. Aunque la empresa declare que no hay estudios que demuestren una relación causal directa entre el tamaño de la porción ingerida y la obesidad, dan cuenta que un sujeto come más si la porción es más grande.

En el marco del intenso flujo urbano de las sociedades poscapitalistas, el problema es claro, según Arcor, y reside en el tamaño de la porción. Dicho de otro modo, no sabemos consumir sus productos. Hay que educar al soberano consumidor. Bajo esta lógica, el acento está puesto en categorizar a lxs sujetos en términos binarios: *controlado- saludable - delgado - normal* versus *descontrolado- no saludable -obeso-anormal*. Dentro del programa Tu Porción Justa y su lógica, los sujetos no saben autocontrolarse y por eso enferman. Puesto que para Arcor no existen alimentos buenos o malos, sino decisiones acertadas o desacertadas a la hora de alimentarnos; y esas decisiones no tiene que ver tanto con la calidad nutricional del alimento consumido, como con la cantidad del mismo.

Otro punto interesante es que a medida que avanza la propuesta de la marca, integra una suerte de modelo de conducta y un concepto sobre el sujeto consumidor, por lo menos, escalofriante:

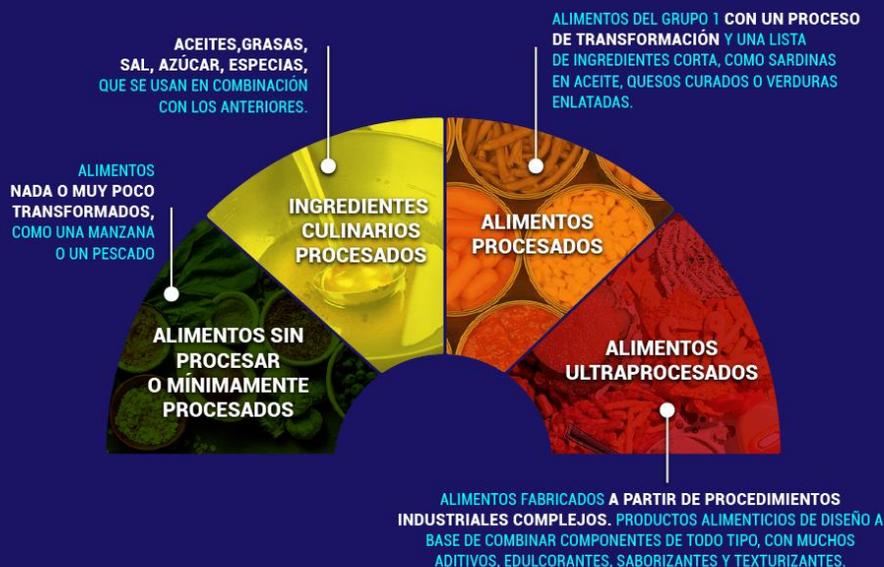
La estrategia ideal para controlar las porciones sería enseñarles a los consumidores cuáles son los tamaños de porción estándar, para luego esperar que ejerzan un control consciente sobre los tamaños y la ingesta (ARCOR Op. Cit.).

Vale decir que la empresa confecciona sus productos con instrucciones de uso. Y es ahí donde más se evidencia que la noción y la categoría de alimentos ultraprocesados se confunden hasta fundirse en el concepto de mercancía comestible.

A este respecto, el sistema NOVA para la clasificación de los alimentos, propuesto por un equipo de investigación de la Universidad de Sao Paulo en Brasil en el año 2010 y expuesto en un informe de la OPS/OMS en el año 2015, es una herramienta fundamental para entender cómo pensar en términos de alimentación saludable en un escenario de superproducción de alimentos ultraprocesados que son inyectados en el mercado.

CLASIFICACIÓN NOVA DE ALIMENTOS

LA "CLASIFICACIÓN NOVA" CONSTA DE 4 CATEGORÍAS DE ALIMENTOS DE ACUERDO A SU GRADO DE PROCESAMIENTO Y TE AYUDARÁ A CUIDAR TU SALUD.



EVITA LOS PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS, PREFERE ALIMENTOS CASEROS.

Fuente: Monteiro et al. The food system. Ultraprocessing. The big issue for nutrition, disease, health, well-being. World Nutr. 2012;3(12):527-69

@ 1CINyS

f CINyS.INSP

1CINyS

in CINyS



Sistema NOVA para la clasificación de alimentos. www.facebook.com/CINyS.INSP/posts

Nova es un sistema que clasifica los alimentos por su grado de procesamiento, y no por los nutrientes que contengan. A diferencia de los anteriores sistemas de clasificaciones, como la pirámide o el actual plato nutricional Argentino, que no tiene en cuenta la industrialización de los procesos alimentarios sino otras categorías, Nova es utilizado para medir los grados de procesamiento de los alimentos industriales.

Así, dentro de este sistema podemos encontrar cuatro grupos de alimentos: Alimentos sin procesar o mínimamente procesados; Ingredientes culinarios procesados; Alimentos procesados y Productos ultraprocesados.

Los alimentos sin procesar o mínimamente procesados son aquellos que consumimos con un mínimo de manipulación o transformación (frutas frescas, semillas, legumbres, leche pasteurizada, carnes, etc.). Por su parte, los llamados ingredientes culinarios nos sirven para cocinar y sazonar los alimentos sin procesar o mínimamente procesados, ya que no se

suelen consumir de forma aislada. Ellos son la sal, el azúcar, la miel, los aceites vegetales o semillas, la manteca y el almidón de maíz. También se incluyen los alimentos que combinan dos productos como las sales con hierbas, la manteca con sal, etc.

Luego encontramos los alimentos procesados, se trata de la combinación del primer y segundo grupo, es decir, los alimentos sin procesar y los ingredientes culinarios. Así, todos los platos de comida diaria entran en esta clasificación. Estamos hablando del pan casero, un plato elaborado con carne, legumbres o verdura, los quesos curados, las carnes y pescados en conserva o la fruta en almíbar, etc. Serán más o menos saludables según su grado de procesamiento. Por ejemplo, si hablamos de atún en lata, son más recomendables si son al natural o en aceite de oliva.

Y por último, dentro de la categorización del sistema Nova, son ubicados los alimentos ultraprocesados. En su fabricación se dan procesos como molturación, extrusión o pre fritura. Contienen sal, azúcar, grasas, antioxidantes, estabilizantes, conservantes, colorantes, potenciadores de sabor, emulsionantes, humectantes. Por lo tanto son alimentos que nunca podríamos replicarlos en la cocina de nuestra casa por los elementos y las técnicas de laboratorio que requieren. Suelen ofrecerse como productos listos para comer o beber. O para consumir simplemente calentarlos.

Estos productos alimenticios de diseño están hechos a base de combinar más o menos los mismos ingredientes: harina refinada, soja, Jarabe de maíz de alta fructosa, grasa animal y muchos aditivos, saborizantes, texturizantes, etc., hasta un total típico de 20 componentes totales o más, de los que la mitad suelen ser aditivos. El resultado es un alimento adictivo del que es casi imposible servirse una porción que, de igual forma, resulta nociva para la salud.

Entonces, según el sistema NOVA de categorización de los alimentos, los productos ofrecidos por Arcor son desaconsejados para el consumo diario, tanto en grandes cantidades como en su justa porción. Arcor y todas las grandes industrias lo saben: los ultraprocesados no pueden ser parte de la alimentación diaria de las personas. Ni en la argentina ni en ningún lugar del mundo. Saben que

El sistema industrial que determina el suministro de alimentos y los patrones dietéticos de la población de todo el mundo hoy en día está roto. (...) Ese sistema es la causa de lo que se ha convertido en una epidemia mundial de obesidad,

diabetes y de otras enfermedades crónicas que tienen efectos devastadores en la salud y la vida humana”. Graziano da Silva, J.³⁶

Autonomía del sujeto

No obstante, niños y adultos muestran una capacidad deficiente para estimar las cantidades de alimentos que se sirven y consumen; es decir, el control del consumo de grandes porciones no se puede manejar a través de la conciencia, el conocimiento o la educación únicamente. Más aún, los factores contextuales tales como la televisión u otra observación de pantalla, también influyen en la ingesta y contribuyen al aumento de peso. (www.arcor.com/ar/tuporcionjusta)

Más preocupado por el aumento de peso que por saber qué es lo que se está comiendo, Arcor revela que hay factores de contexto como la “televisión u otra observación de pantalla” que intervienen en el consumo como si se tratara de elementos casi “extraterrestres” o al menos una suerte de afuera desconocido y no parte del propio entramado publicitario en el que Arcor se inserta.

Las empresas lo saben: casi el 75 por ciento de las compras de comestibles en un hogar están digitadas por niños. Si se hace la prueba de ir a un supermercado con un niño (de un año en adelante) al que habitualmente no se lo expone a productos ultraprocesados en su casa, se podrá observar cómo sus elecciones apuntan de igual modo a las primeras marcas, a aquellas que tienen a sus personajes favoritos en el frente del paquete y donde, gracias al Food Styling que pone estética a los alimentos desde los paquetes que los envuelven, hacen que la promesa del contenido por saborear sea ineludible. Se sabe, antes que por el gusto la comida nos gana por la vista. Por ello es entendible el trabajo puesto en el packaging, en la inversión en la novedosa y potente industria del Food Styling o en el Flavouring (denominado así, a la creación de sabores, olores y texturas sintéticas).

Retomando el análisis del programa Tu Porción Justa, lo que Arcor establece como premisa para pensar las pautas de consumo es que los consumidores desconocen lo que es una

³⁶ José Graziano da Silva director general de la FAO (Food And Agriculture Organization/ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura; El País, Madrid, España. Agosto de 2019).

porción y que se guían por “la existencia de una "norma de consumo" culturalmente aceptada, adecuada o apropiada que influye en la percepción de cuánto es una porción. Es decir, una vez establecida la norma, las personas aceptan la porción que se les sirve u ofrece como guía de comportamiento o como el volumen apropiado y comen en consecuencia” (<https://www.arcor.com/ar/tuporcionjusta>). Esta aseveración implica sujetos realizando intercambios materiales y simbólicos libres, en el mercado, que al mismo tiempo adolecen de criterios respecto de las cantidades de comida que intervienen en su alimentación.

Para avanzar en el análisis, es menester observar las conclusiones a las que arriba el marco conceptual del documento de Arcor:³⁷

- “Las personas tienden a consumir mayor volumen de alimentos o bebidas no alcohólicas cuando se les ofrecen porciones de mayor tamaño o cuando usan vajilla más grande”.
- “Las acciones para reducir el tamaño, la disponibilidad y la conveniencia de porciones grandes podría ayudar a prevenir la obesidad.
- “Es necesario diseñar campañas de educación sobre porciones y herramientas que faciliten la elección de la porción justa.
- “La disponibilidad de alimentos porcionados puede representar una importante estrategia sanitaria para combatir la epidemia global de obesidad y las consecuentes enfermedades crónicas no transmisibles.”
- “La evaluación científica independiente y rigurosa es esencial para garantizar que las acciones sean efectivas.”

Más allá de no definir varios de los conceptos vertidos como, por ejemplo, que es “alimentación”, “saludable”, etc. y dejarlos librados a una especie de saber propio de la doxa, el programa sólo hace hincapié en el conocimiento que debemos tener respecto de un producto. A saber, a partir del valor calórico de los productos debemos comer la mitad de una barra de cereales y no toda, o bien un turrón en función del reparto calórico diario teniendo en cuenta si somos, binariamente, hombre/mujer y nuestra edad y peso. Las generalidades abundan y la individualidad es solo una silueta oscura posando tras la góndola.

³⁷ Fuente:<https://www.arcor.com/ar/tu-porcion-justa/marco-conceptual-del-programa>

Uno de los aspectos principales que este Programa elude, como esbozamos más arriba, es la diferenciación entre un comestible y un alimento. Si como dice Arcor “comemos porque necesitamos energía”, esto implicaría simplemente comer lo que se necesita en términos energéticos, pero sabemos que el marketing es un gran productor de necesidades y por lo tanto estas no son tan simples ni tan claras. Los productos que salen al mercado poseen una serie de ingredientes que intensifican el sabor, la textura, para realzar la experiencia de su consumo. Estos productos que Arcor lleva al mercado tienen un gran poder de pregnancia no sólo publicitaria sino también respecto de los insumos que como dijimos, intensifican su sabor.



Fuente: <https://www.facebook.com/arcoruy>

La idea de darse un gusto, la indulgencia de comer un producto que el consumidor sabe que lejos está de ser saludable, como por ejemplo un chocolate Arcor, es la base de la erótica del consumo. Una suerte de cultura construida alrededor de la palabra “placentero”, todo un modo de concebir el placer en el que lo prohibido, la privación estructuraría la forma de su

consumo. Ese plus guarda intrínseca relación con productos que están altamente estudiados antes de salir al mercado, y la complejidad de su estructuración química no resulta menor. “Darse un gusto” sería poder salir de aquello que alimenta a la hora de comer, para experimentar una pequeña dosis de libertad. Aquí se aplica un binarismo: “lo placentero” versus “lo no placentero”. Comer golosinas en tanto placer implica un escape. El resto de los alimentos quedan del lado del displacer y el aburrimento se apodera de la escena. Por eso, podemos decir que no hay una sola fruta en el sitio de Arcor.

Esos momentos de Placer

Ganar en la rutina diaria momentos placenteros, escapar a mundos alternativos, solxs: una práctica fomentada desde el marketing y su appeal. Esto refuerza la necesidad de toda empresa a sumarse también, a la tendencia “saludable” como parte de una estrategia de captación de audiencias. Es decir, parte desde otro lugar para pensar la alimentación. Ese lugar no es sino el de vender productos cuyo fin no es necesariamente alimentar.³⁸

Por ello la diferencia entre alimento y comestible es un punto álgido en tanto el alimento realiza aportes al cuerpo y el comestible no tiene ese objeto. ¿Es “saludable” un comestible? ¿Es “saludable” comer una golosina que posee una serie de ingredientes que

no ingresan dentro de esa clasificación?. Arcor entiende como saludable que todos y todas puedan comer todo lo que el mercado pone a su disposición pero en la porción que ellos asignan. Aquí entra en tensión el concepto “saludable” para volverse una palabra vacía.



³⁸Fuente Date gusto y cuida tu salud con Cereal Mix Original 0% grasas trans. Una alternativa más nutritiva y sana. ¡Ideal a toda hora! . <https://www.facebook.com/>

De la misma manera que la propuesta del Estado que se vio anteriormente, dejaba en manos de cada sujeto comprar para su desayuno/merienda el tipo de leche a consumir, aquí nuevamente el individuo es el que debe elegir.

Otro de los problemas que evita es referir al modo de producción de sus productos, sus insumos, sus materias primas, sus procesos, etc. Esto es lo que la tesis viene desarrollando como un modo de develar la forma en que tanto los programas estatales como el citado caso de Arcor construyen sujetos alrededor del “consumo saludable”. En rigor, se trata más de consumo que de alimentación, más de reproducir conductas de mercado (un catálogo de reacciones medidas y controladas aun cuando haya aleatoriedad, que de pensar como cada subjetividad puede desplegar herramientas por fuera del mismo y pensar su cuerpo, conocerlo en base a sus prácticas singulares y situadas en su lugar y en función de sus deseos.

CAPITULO VII

A MODO DE CONCLUSIÓN

Hacia una noción amplia de agroecología.

En función del planteo de Guattari una regla de época del capitalismo es regular y reglar la vida de los sujetos de los modos más sutiles e invisibles. En sus palabras:

El capitalismo post-industrial que, por mi parte, prefiero calificar de Capitalismo Mundial Integrado (CMI), tiende cada vez más a descentrar sus núcleos de poder de las estructuras de producción de bienes y de servicios hacia las estructuras productoras de signos, de sintaxis y de subjetividad, especialmente a través del control que ejerce sobre los medios de comunicación, la publicidad, los sondeos, etc. (...). En la actualidad, el objeto del CMI es un conjunto inseparable: productivo-económico-subjetivo (1989: pág. 41).

En su práctica alimentaria lxs niñxs van delineando un modelo o formato que los construye en tanto subjetividad. Los hábitos que se van modelando no constituyen un dato menor, y tanto el Estado como el mercado y las personas responsables de su alimentación operan como grandes reguladores y catalizadores de sus experiencias alimentarias.

La relación del niñx frente al kiosco y su múltiple oferta lejos de ser inocente postula un modo de subjetivación. La información de quienes asumen la responsabilidad de su alimentación, define en gran parte su práctica. La oferta de productos industrializados se erige como un eslabón clave en tanto es la más extendida y por lo tanto resulta casi inevitable. Esta experiencia así como la iniciativa de brindar las meriendas/desayunos por parte de las instituciones estatales moldean un pensamiento respecto de los alimentos y su modo de producirse y consumirse. La percepción del niñx es la de un simple consumidor, la de un eslabón más en una cadena absolutamente articulada en el mercado y desarticulada en el Estado.

Para profundizar lo planteado desde otra perspectiva, Guattari construye un concepto denominado “ecosofía”, que articula “los tres registros ecológicos, el del medio ambiente, el de las relaciones sociales y el de la subjetividad humana” (1989: pág. 8). De forma que

“la nueva referencia ecosófica indique líneas de recomposición de las praxis humanas en los dominios más variados” (1989: pág. 18).

El diagnóstico ofrecido por el pensador francés Félix Guattari es concluyente a este respecto: “la relación de la subjetividad con su exterioridad ya sea social, animal, vegetal, cósmica se ve así comprometida en una especie de movimiento general de implosión y de infantilización regresiva. La alteridad tiende a perder toda aspereza. (1989: Pág. 8)

Retomando a Bookchin y relacionándolo con Guattari, podemos expresar que a partir de que la *techné* fue considerada en oposición a la comunidad, la misma comenzó a perder sus originales connotaciones éticas y para devenir una noción esencialmente instrumental. Lo que se consume está por fuera de cualquier registro, es una operación que sucede en la “espontaneidad” como parte de la vida cotidiana.

Escindida de la ética, la técnica moderna (con todos sus dispositivos a disposición en el mercado) sólo quedó al abrigo del auto-interés privado, la acumulación y las necesidades de la economía de mercado. Bookchin afirma que “la responsabilidad crucial de la ecología social es desmitificar la tradición de una ‘naturaleza tacaña’, así como también a la imagen más reciente de la alta tecnología como un mal irremediable. La ecología social debe demostrar que los modernos sistemas de producción, distribución y promoción de bienes y necesidades son tan groseramente irracionales como antiecológicos” (1982:Pág. 19-20)

Conectando lo expuesto con las meriendas escolares puede observarse de modo profundo bajo qué idea de sujeto-cuerpo se encarna. En otras palabras, cabe decir que en este tipo de propuestas de alimentación comienzan a delinearse “consumidores”, sujetos individuales frente al mercado, libres para elegir productos, separados del entorno natural y social al que pertenecen. El pensador francés, asimismo, manifiesta que separar “la acción de la psique, el *socius* y el medio ambiente” (las tres ecologías) es no sólo injusto, sino también un ardid *mass mediático* que produce un efecto de “infantilización de la opinión y de neutralización destructiva de la democracia.” (1989: Pág. 31).

El tema de la alimentación siempre ha pertenecido al ámbito de lo complejo. No solo porque es un acontecimiento indisoluble de la propia existencia, que la garantiza y organiza, sino porque llegados como especie a este punto de desarrollo, implica un sinfín

de tramas discursivas, de poder y acciones sociales que es menester reorganizar a fin de lograr un mundo un poco más equitativo.

Las reales posibilidades de erradicar o disminuir las problemáticas asociadas a la alimentación dependen de que se valore y dimensione la complejidad de sus causalidades y los costos de sus consecuencias. Soluciones simples a problemas complejos puede ser la mayor irresponsabilidad. Porque superar una mala situación alimentaria y nutricional, para una población en una región determinada, es un desafío ético y político.

Es mi intención dar cuenta a través de esta tesina, que la alimentación implica mucho más que el hecho alimentario en sí. Y que no se trata únicamente de disponibilidad, distribución y acceso a los alimentos, sino que se trata de pensar la propia producción de los alimentos, como condicionado y condicionante de relaciones y prácticas sociales, desde un nuevo paradigma. En este sentido, la comunicación como praxis social permite traer a lugar nuevas formas de relacionarse con los alimentos y , por ende, de relacionarxs entre los seres humanos.

Entonces la pregunta sobre si un alimento es o no saludable, formulada así, resulta estéril o bien, genera respuestas simplistas que se agotan en la práctica. La condición de *saludable* o no de una comida, como desarrollé a lo largo de este trabajo, tiene que ver con el tipo de paradigma económico, social y cultural en el que la práctica alimentaria se despliega.

Los discursos puestos en circulación desde el Estado y desde el Mercado no condicen con lo que en la práctica estos actores presentan como alimentos saludables (ya sea mediante políticas públicas focalizadas en el derecho a la alimentación de toda la ciudadanía, ya a través de ingeniosas estrategias de márketing dentro y fuera de las góndolas de los hiper y supermercados).

Bajo el modelo económico capitalista heteropatriarcal imperante, un alimento que antes fluía de la tierra de forma guiada por los códigos sociales alimentarias de las distintas culturas, dependiente e influyente en su relación con el mundo, como la vida misma, hoy es capturado para ser una cosa mensurable, vendible, comprable e imperecedero. La alimentación no está codificada por el campo social, está axiomatizada por el mercado (Deleuz. 2005).

Así es que, para pensar en términos de *saludable* en referencia a los alimentos, primero debemos ampliar el foco hacia la noción de matriz alimentaria que implica pensar un alimento como un «todo», y no como nutrientes aislados, sin historia, ni intenciones, o como productos escindidos de su origen. Y, claramente, necesitamos pensar en otra matriz productiva, que opere también en términos de nuevos tiempos y espacios sociales.

Los discursos sobre lo *saludable* que emergen desde el Estado, cristalizado en las políticas públicas de asistencia en entornos escolares, contrasta con lo que en la práctica sucede: La mayoría de los alimentos que se entregan en las meriendas escolares son ultraprocesados que son repartidos como dádivas en el aula, sin siquiera un acompañamiento teórico que contextualiza el hecho alimentario en el entorno escolar. En gran parte esta divergencia entre discurso y práctica, se debe a la dirección que le imprimieron las políticas de Estado en los últimos años en beneficio de lucro empresarial.

El Estado Argentino está buscando vacunas mientras motoriza proyectos con potencial pandémico como las megas factorías porcinas, emprendimientos extractivistas como la megaminería a cielo abierto, etc. En términos de políticas públicas, como señala Guillero Folguera, es una gran contradicción, pero que se explica en términos de disciplinamiento y de interés económico (Folguera.2020).

También desde el estado, se impulsan estudios sobre los cambios en el consumo de alimentos y su impacto en la salud, pero casi no hay inversión en todos los estudios del ámbito social, antropológico y ecológico dedicados a conocer los factores ambientales y sociales que facilitaron que el 66,1% de la población adulta de la Argentina tenga hoy exceso de peso, por ejemplo.

En un país donde el consumidor está expuesto de forma directa e indirecta a litros de Agrotóxicos en sus alimentos sin regulaciones al respecto, a fuertes campañas de marketing de las grandes industrias alimenticias con médicos e influencers dedicados a vender *comida saludable*, se entiende que las políticas públicas del estado argentino, siguen orientadas a pensar la salud como un negocio.

Desde las ciencias de la comunicación, que como todas las ciencias es una forma particular de obrar, una forma de describir e intervenir en el mundo, se puede contribuir sustancialmente a pensar otra forma de habitar como comunidad en el mundo, retomando

voces de sectores disidentes, contribuyendo a arrojar luz sobre los sucesos que explican y dan forma a lo cotidiano. Es mi intención hacer emerger con este trabajo, una pequeña parte de lo que está siendo dicho y actuado en materia de alimentación en la Argentina.

BIBLIOGRAFÍA

Aguirre, P; (2017) *Una historia Social de la Comida*. Buenos Aires. Editorial: Lugar Editorial-EDUNLA Cooperativa.

Aguirre, P;(2004). *Ricos Flacos y Gordos Pobres. La alimentación en Crisis*. Buenos Aires. Claves para Todos. Colección dirigida por José Nun. Editorial Capital Intelectual.

Barruti, S.:(2013) *Malcomidos. Como La Industria Alimentaria Argentina Nos está Matando*. Buenos Aires. Editorial Planeta.

Barruti, S.:(2018) *Mala Leche. El Supermercado Como Emboscada*. Buenos Aires. Editorial Planet

Barruti, S.; (2014). *A LOS POLLOS QUE NOS COMEMOS O QUE NOS HACEN COMER*. Texto presentado en la reunión organizada por Grupo Núcleo, con representantes del sector avícola Argentino. Pergamino, 14 de noviembre. 2014. Recuperado: <https://www.facebook.com/189340077905263/photos/a-los-pollos-que-nos-comemos-o-que-nos-hacen-comerayer-me-invitaron-a-una-charla/355739221265347/>

Barruti, S. (2015). "Nos están haciendo comer cosas que no necesitamos" La Nación Digital: Respuesto:<https://www.lanacion.com.ar/lifestyle/soledad-barruti-nos-estan-haciendo-comer-cosas-que-no-necesitamos-nid1848858/>

Bateson, G.:(1998) *Pasos Hacia una Ecología de la Mente*. Buenos Aires. LOHLÉ-

Bookchin, M. (1999) *La Ecología de La Libertad*. Madrid. Nossa y Jara Editores.

Cabrera, Máximo. (2018). "Clorofila". Buenos Aires. Editorial Planeta. LUMEN.

Cammarota, A.; (2019) *Alimentación, escuela, filantropía y comedores escolares en Capital Federal (1900-1940)*. Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional. Recuperado: <https://www.ciad.mx/estudiosociales/index.php/es/article/view/884> (26/06/2020)

Carballo, C.; (2018) *Soberanía Alimentaria y Desarrollo. Caminos y Horizontes en la Argentina*. Buenos Aires. Editorial Monadanómoda.

Deleuze, G.;(2013), *El saber. Curso sobre Foucault. Tomo I.* Buenos Aires. Editorial Cactus.

FAO(2007). Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Departamento Económico y Social de FAO. **Unidad para el Derecho a la Alimentación.** Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-a1610s.pdf> 07/01/2021.

Folguera, G.;(2020). *LA CIENCIA SIN FRENO. De cómo el poder subordina el conocimiento y transforma nuestras vidas.* Ciudad Autónoma de Buenos Aires. CFP24 Ediciones.

FOUCAULT, Michael.; (2000). *DEFENDER LA SOCIEDAD.* Buenos Aires. Fondo De Cultura Económica.

Michel Foucault.; (1993) *Microfísica del poder.* Madrid, Ediciones La Piqueta.

Guattari, Felix.; (1989) *Las tres ecologías.* París, Éditions Galilée.

Oddone, S. y Piña, M.; (2017). *Mitos y Verdades de Los Alimentos. Lo que siempre quisiste saber.* Buenos Aires. Editorial Ediciones B.

Pellegrini, P. (2011). Dinámicas de innovación en biotecnología vegetal. *Estu*

dios de caso en empresas de Argentina y Francia. Redes. Revista de estudios sociales de la ciencia. Vol. 17, N.o 32, pp. 39-63.

Poccioni, M. (2013). *La comunicación frente a las emergencias: qué podemos aportar.*

Question/Cuestión, 75-78. Recuperado a partir de

<https://perio.unlp.edu.ar/ojs/index.php/question/article/view/1865>

Román, Marcela (02/08/2014) *Agricultura familiar: concepto, polémicas y algunas cifras*

para la Argentina- Revista CIENCIA HOY, Volumen 24, Número 140. Recuperado

[\(https://cienciahooy.org.ar/agricultura-familiar-concepto-polemicas-y-algunas-cifras-para-la-argentina/\)](https://cienciahooy.org.ar/agricultura-familiar-concepto-polemicas-y-algunas-cifras-para-la-argentina/)

Sánchez Romero, Margarita (27 noviembre, 2018). “La historia de las mujeres no interesa a los hombres”. Recuperado <https://mujeresconciencia.com/2018/11/27/margarita-sanchez-romero-la-historia-de-las-mujeres-no-interesa-a-los-hombres/>

Segato, Rita. (29/05/2015) *La pedagogía de la crueldad* - Diario página 12. Suplemento LAS12. Página 12. Recuperado a partir de <https://www.pagina12.com.ar/diario/suplementos/las12/13-9737-2015-05-29.html>

Strada Rodríguez, Julia; Vila, Ignacio 2015. “La producción de soja en Argentina: causas e impactos de su expansión”. Recuperado de: <https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/72206>

Villagómez, Paloma (10/05/2018) *Alimentación, pobreza y desigualdad de género: procesos en busca de interconexión*. Revista NEXOS. Recuperado a partir de <https://economia.nexos.com.mx/?p=1393>

Weber, Max. Weber (1961):

[file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/admin,+Gestor a+de+la+revista,+n19-20a07.pdf](file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/admin,+Gestor+a+de+la+revista,+n19-20a07.pdf)