

Hambre, *flavor* y desigualdad nutricional:

El diseño de soluciones alimentarias para la inclusión social

Escrito por: Luis Ernesto Blacha, luisblacha@gmail.com
Paula Besana, paulabesana@gmail.com
Carolina Reid, mcarolinareid@gmail.com
Argentina



Resumen

La forma de alimentarnos construye identidades sociales y prácticas culturales que cambian el mundo y los cuerpos. Las nuevas formas de hambre del siglo XXI combinan la carencia con el exceso. Es una oferta con abundantes calorías (kcal) pero baja densidad nutricional que convierte a la dieta en un factor de exclusión social. Hay un conjunto de tecnologías que transforman la composición de los alimentos, pero también la percepción que se tiene de ellos. Los lazos sociales entre productores y consumidores se debilitan, resultando en una gastro-anomía porque los alimentos industrializados explican un porcentaje mayor de las kcal (Fischler, 1994). El acceso diferenciado a nutrientes es una forma de desigualdad social que, en parte, se sustenta con las preferencias de los consumidores. El *flavor* es el concepto interdisciplinar que permite abordar estas transformaciones. Es una experiencia sensorial compleja donde las propiedades organolépticas de los alimentos se vinculan con el proceso socio-histórico que define comensales, incorporando la influencia de la tecnología en la producción, distribución y procesamiento de los alimentos. El *flavor* resulta clave en el diseño de soluciones alimentarias porque permite incorporar al comensal como un factor

de sustentabilidad en la búsqueda por cumplir con las recomendaciones de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA). Con el objetivo de generar inclusión social desde el plato se presenta el desarrollo teórico de una solución alimentaria del equipo I+D "El poder de la dieta" del que forman parte los autores y en cuyo diseño se combinan la ingeniería en alimentos con la sociología contemporánea.

Abstract

The way we eat builds social identities and cultural practices that change the world and our bodies. The new forms of hunger in the 21st century combine lack with excess. It is an offer with lots of calories (kcal) but low nutritional density that turns the diet into a factor of social exclusion. There is a set of technologies that transform the composition of food, but also the perception of it. Social links between producers and consumers are weakened, resulting in gastro-anomie because industrialized foods explain a higher percentage of kcal (Fischler, 1994). Differentiated access to nutrients is a form of social inequality that, in part, is based on consumer preferences. Flavor is the interdisciplinary concept that makes it possible to approach these transformations. It is a complex sensory experience where the organoleptic properties of food are linked to the socio-historical process that defines customers, incorporating

the influence of technology in the production, distribution, and processing of food. The flavor is key in the design of food solutions because it allows the costumers to be incorporated as a sustainability factor in the search to comply with the recommendations of the Food Guides for the Argentine Population (GAPA). With the aim of generating social inclusion from the plate, the theoretical development of a food solution is presented by the R&D team "The power of the diet" of which the authors are a part and in whose design is combined food engineering with contemporary sociology.

Abstrato

A forma como comemos constrói identidades sociais e práticas culturais que mudam o mundo e nossos corpos. As novas formas de fome do século XXI combinam falta com excesso. É uma oferta com abundantes calorías (kcal) mas com baixa densidade nutricional que faz da dieta um fator de exclusão social. Existe um conjunto de tecnologias que transformam a composição dos alimentos, mas também a percepção dos mesmos. Os laços sociais entre produtores e consumidores são enfraquecidos, resultando em gastro-anomia, pois os alimentos industrializados representam um percentual maior de kcal (Fischler, 1994). O acesso diferenciado a nutrientes é uma forma de desigualdade social que, em parte, é baseada nas preferências do

consumidor. O sabor é o conceito interdisciplinar que possibilita abordar essas transformações. É uma experiência sensorial complexa onde as propriedades organolépticas dos alimentos estão ligadas ao processo sócio-histórico que define os comensais, incorporando a influência da tecnologia na produção, distribuição e processamento dos alimentos. O sabor é fundamental no desenho de soluções alimentícias porque permite que o restaurante seja incorporado como fator de sustentabilidade na busca de cumprir as recomendações dos Guias Alimentares para a População Argentina (GAPA). Com o objetivo de gerar inclusão social a partir do prato, o desenvolvimento teórico de uma solução alimentar é apresentado pela equipe de P&D "O poder da dieta" da qual os autores fazem parte e em cujo projeto se combina a engenharia de alimentos com a sociologia.

La carencia de la abundancia

Con el fin de la Segunda Guerra Mundial se inicia un proceso de escala global donde las prácticas industriales se trasladan al ámbito rural. La mecanización de la producción, los insumos químicos (fertilizantes y pesticidas) y el riego intensivo van a permitir un crecimiento muy acelerado en la disponibilidad de calorías diarias por habitante (kcal/día/capita) (McMichael, 2014). Es un conjunto de tecnologías que se denomina Revolución Verde que

va a tener un fuerte impacto social, geopolítico y económico, generando cambios acelerados en la composición de la dieta. Es tal el incremento en los rendimientos por hectárea de ciertos cultivos, como el trigo y el maíz, que explican un porcentaje cada vez mayor de las calorías que conforman la dieta a nivel mundial.

Esta oferta alimentaria, junto a los avances científicos relacionados con la salud, contribuyen a explicar por qué entre 1960 y el 2000 cuando se duplica la población mundial, las kcal disponibles se incrementan aún con mayor celeridad. Se trata de un proceso donde la producción agropecuaria va a tener mayor dependencia de los combustibles fósiles, al punto de consumir 10 kcal para generar 1kcal de alimentos. La composición energética de la dieta es una forma estandarizada de medir el hambre que refleja también la pérdida de su carácter onmívoro así como la mayor presencia de los commodities en la producción alimentaria (Clapp e Isakson, 2018). Unos pocos alimentos básicos -staples- tiene cada vez mayor presencia en las dietas alrededor del mundo (Otero, 2018). Es una oferta de gran densidad calórica y baja calidad nutricional (Patel, 2007).

La comida, como elemento cultural y parte de la identidad social, tiende a la homogeneización a partir de estas transformaciones estandarizadas en la oferta (Montanari, 2006). Una misma

receta, universal y aséptica, vincula la producción con el consumo. Los rendimientos por hectárea y la producción a gran escala convierten a los alimentos en comodines capaces de alimentar tanto a seres humanos como a animales. En un contexto de abundantes kcal disponibles, las estrategias alimentarias que permitían administrar la escasez resultan en crisis identitarias que ponen en cuestión los valores culturales y su capacidad de poder dar cuenta del entramado social. La cuestión reafirma su importancia cuando los cambios en la oferta no tienen el mismo impacto en el acceso a nutrientes. La dieta, como factor de desigualdad social, adquiere nuevas implicancias; especialmente cuando el hambre en el siglo XXI va a combinar la carencia de nutrientes con el exceso de calorías (Bielaski, 2013).

Flavor y desigualdad

Las profundas y aceleradas transformaciones de la dieta a nivel global son parte de las relaciones de poder que delimitan los vínculos geopolíticos. Hay una universalización de ciertas preferencias -como el alto consumo de carnes y cereales- en donde los alimentos industrializados (procesados y ultraprocesados) incrementan su participación en la dieta cotidiana, en detrimento de las variedades frescas. Se está en presencia de una dieta homogénea que se obtiene a partir de la commoditización de la producción agrícola utilizada tanto para forraje como para materias

primas del alimento humano, que como parte de procesamiento generan una sensación de heterogeneidad en las góndolas. Es así cómo los supermercados forman también parte del agronegocio, porque abarcan el ámbito del consumo como parte de las commodities alimentarias (Blacha, 2020).

El incremento en los rendimientos por hectárea que se inicia con la Revolución Verde y se potencia con el agronegocio son sólo una parte que explica la expansión de la dieta industrializada (Holt-Gimenez, 2017). El gusto del consumidor, que incluye tanto la percepción organoléptica como las preferencias innatas y las que son socialmente constituidas, también fundamentan la desigualdad nutricional. Un proceso que abarca el gusto (taste) y es parte de la identidad sociocultural mediante el *flavor*, como percepción mediada por la tecnología que demanda una construcción activa por del consumidor (Moss, 2021). Es a partir de éste que se explica el carácter omnívoro de la dieta y las distintas estrategias que ponen en juego los actores para alimentarse “bien” ante una oferta que se presenta como seductora pero poco saludable.

Nuevas formas del hambre

La abundancia de kcal a bajo costo complejiza la concepción del hambre porque el incremento en la oferta lleva a un menor contenido de nutrientes (Winson, 2013). Desde

finales del siglo XX el hambre reflejará una tensión entre la oferta calórica y la accesibilidad nutricional como una nueva forma de desigualdad social. El alto contenido calórico, en alimentos con un *flavor* que reconforta, explican que en el mundo existan desde 2006 más obesos que desnutridos. Ambos están malnutridos y explicitan un incremento del hambre como problema socioeconómico complejo, que pone en cuestión las identidades culturales. Cumplir con las demandas calóricas que hace posible la seguridad alimentaria no convierte a la dieta en un factor de inclusión social, porque no implica que se puedan satisfacer los consumos diarios mínimos recomendados por los organismos de salud. Es necesario que se aborde con detalle la tensión entre oferta y accesibilidad en tanto característica del hambre en el siglo XXI.

La presencia del hambre en países productores de alimentos como Argentina, reclaman su caracterización como un proceso cuyas consecuencias no siempre están a la vista. Hay un hambre cuyos efectos más trascendentes son graduales, silenciosos y se disfrazan de abundancia. El desafío es abordar el acceso a los nutrientes como una forma de exclusión social que no puede ser afrontada sólo desde la producción. Las calorías a bajo costo no generan inclusión social, si no aseguran el acceso a nutrientes.

Nuevas recetas para nuevos problemas

La ruptura de lazos sociales entre productores y consumidores es generadora de una anomia en relación a cómo se perciben los alimentos. Si bien el *flavor* es parte de los fundamentos de una dieta estandarizada, también puede ser una herramienta para incluir a los consumidores en el diseño de una dieta capaz de acceder a nutrientes. La complejización del hambre obliga a pensar nuevas recetas para diseñar, planificar e implementar soluciones alimentarias que conviertan a la dieta en un factor de inclusión social. La heterogeneidad que permite recuperar el carácter omnívoro de la dieta también debe considerar a los actores en plural, tanto en el ámbito de la producción como en el consumo. La sustentabilidad de las propuestas no debe ser sólo ambiental. Deben incluir necesariamente al *flavor* como parte de la aceptación de la solución alimentaria, porque permitirá incluir los estilos de vida, las preferencias, las habilidades culinarias, y la capacidad de conservación, en una oferta que haga posible trascender la desigualdad nutricional.

Referencias

- Blacha, L. E. (2020). El menú del agronegocio: monocultivo y malnutrición del productor al consumidor (1996-2019)". Revista História: debates e tendencias. Revista do Programa de Pós-Graduacao em História. Passo Fundo, Brasil: Universidad de Passo Fundo, pp 9-24, ISSN 2238-8885
- Bielaski, H.K. (2013). Hidden Hunger. Heidelberg, New York, Dordrecht, London: Springer
- Clapp, J. e Isakson, S.R. (2018). Speculative Harvests: Financialization, Food and Agriculture. Reino Unido: Practical Action Publishing, doi.org/10.3362/9781780449920
- Fischler, C. (1995). El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama
- Guías Alimentarias para la Población Argentina. (GAPA) (2016). Ministerio de Salud. Documento técnico-metodológico.
- Holt-Gimenez, E. (2017). El capitalismo también entra por la boca: comprendamos la economía política de nuestra comida. New York: Monthly Review Press-Food First Books.
- McMichael, P. (2014) Food Regimes and Agrarian Questions, Rugby, UK: Practical Action, <http://dx.doi.org/10.3362/9781780448787>
- Montanari, M. (2006). La comida como cultura. Asturias: Ediciones TREA S.L
- Moss, M. (2021). Hooked. Food, Free Will and How The Food Giants Exploit Our Addictions. New York: Random House.
- Otero, G. (2018). The Neoliberal Diet. Healthy Profits, Unhealthy People. Austin: University of Texas Press. doi:10.7560/316979
- Patel, R. (2007). Stuffed and Starved. The Hidden Battle for the World Food System. New York: Melville House Publishing