



Revista História : Debates e Tendências (Online)

ISSN: 1517-2856

ISSN: 2238-8885

Universidade de Passo Fundo, Instituto de Filosofia e
Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em
História

Blacha, Luis Ernesto

El menú del agronegocio: monocultivo y malnutrición del productor al consumidor (1996-2019).

Revista História : Debates e Tendências (Online), vol. 20, núm. 2, 2020, Mayo-Julio, pp. 9-24

Universidade de Passo Fundo, Instituto de Filosofia e
Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História

DOI: <https://doi.org/10.5335/hdtv.20n.2.10922>

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=552464579002>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

El menú del agronegocio: monocultivo y malnutrición del productor al consumidor (1996-2019).

O cardápio do agronegócio: monocultura e desnutrição de produtor para consumidor (1996-2019)

The agribusiness menu: monoculture and malnutrition from producer to consumer (1996-2019).

Luis Ernesto Blacha*

Resumo

A passagem da agricultura para o agronegócio transforma os usos do território e o vínculo social com os alimentos. A monocultura permite um aumento da produtividade por hectare que não pode ser transferido para a qualidade nutricional. São conhecimentos especializados que permitem simplificar os ecossistemas e promover a padronização de todos os componentes das cadeias agroalimentares que reduzem a natureza onívora da dieta e levam à desnutrição em excesso. É uma situação em que a consolidação do agronegócio como modelo produtivo, que distancia produtores dos consumidores, acaba aumentando a influência de grandes empresas transnacionais que comercializam alimentos. Surgem novas desigualdades nutricionais, mesmo em países com padrões alimentares consolidados que permitiram o acesso a proteínas de alto valor biológico até o final do século XX.

Palavras-chave: Agronegócio. Desnutrição. Monocultura

Resumen

El pasaje de la agricultura al agronegocio transforma los usos del territorio y el vínculo social con los alimentos. El monocultivo permite un incremento de la productividad por hectárea que no puede transladarse a la calidad nutricional. Son saberes expertos que permiten simplificar los ecosistemas y promueven la estandarización de todos los componentes de las cadenas agroalimentarias que reducen el carácter omnívoro de la dieta y lleva a la malnutrición por exceso. Es una coyuntura donde la consolidación del agronegocio como modelo productivo, que distancia a productores de consumidores, termina incrementando la influencia de las grandes empresas transnacionales que comercializan alimentos. Surgen nuevas desigualdades, las nutricionales, aún en países con patrones alimentarios consolidados que permitieron hasta finales del siglo XX el acceso a proteínas de alto valor biológico.

Palabras clave: Agronegócio. Malnutrición. Monocultivo

Abstract

The passage from agriculture to agribusiness transforms the uses of the territory and the social link with food. Monoculture allows an increase in productivity per hectare that cannot be given to nutritional quality. This expert knowledge allows simplifying ecosystems and promoting the standardization of all components of agrifood chains that reduce the omnivorous nature of the diet and leads to an excess in malnutrition. It is a situation where the consolidation of agribusiness as a productive model, which distances producers from consumers, ends up increasing the influence of the large transnational companies that sell food. New nutritional inequalities arise, even in countries with consolidated food patterns that allowed access to proteins of high biological value until the end of the 20th century.

Key words: Agribusiness. Malnutrition. Monoculture

1.- Presentación

A finales del siglo XX se consolidan en Argentina nuevos usos del territorio a partir de un conjunto de saberes expertos que potencian una racionalidad productiva que se había iniciado en Estados Unidos durante la Segunda Guerra Mundial. Si la Revolución Verde de mediados del siglo XX va a permitir un salto cuantitativo de la producción agropecuaria con la incorporación de fertilizantes químicos, pesticidas y mecanización, el agronegocio va a incrementar la simplificación de los ecosistemas y a redefinir los vínculos con los alimentos. Es una estandarización de todos los componentes de las cadenas agroalimentarias, donde las lógicas de la agricultura industrializada, aumentan la disponibilidad de calorías, grasas y azúcares en la dieta del siglo XXI. Se consolida un fuerte vínculo entre el monocultivo que reduce la biodiversidad y el incremento de la malnutrición por exceso como el principal problema vinculado con la alimentación. Este trabajo se propone un abordaje sociológico crítico de esta interdependencia.

Los adelantos técnicos de la Revolución Verde permitieron salvar del hambre a mil millones de personas en todo el mundo (SCHATZER, 2015, pp. 60-61) pero también llevaron a la mayor expulsión de campesinos del ámbito rural (WILSON, 2019, p.84). Este pasaje de la agricultura al agronegocio va a incrementar también la injerencia del sistema financiero porque para incorporar fertilizantes sintéticos, pesticidas químicos y mecanización es necesario contar con capital. Es un proceso que consolida una racionalidad propia de la agricultura industrializada, que se extiende luego a la producción pecuaria y aumenta la producción de alimentos en un 146 por ciento. (SPRINGMANN et al, 2018, p. 523)

Es una transición en las cadenas agroalimentarias que también va a afectar a países productores de alimentos. En el caso argentino, estos cambios comienzan durante el neoliberalismo de finales del siglo XX, en especial cuando la apertura desmesuradas de los mercados de mediados de la década de 1990 va a ampliar la distancia entre productores y consumidores mientras aumenta

la capacidad de decisión de las grandes empresas transnacionales de alimentos. Es el inicio de un cambio en los patrones de consumo de alimentos en donde hay más ultraprocesados mientras disminuyen las “frutas y vegetales, harina de trigo, legumbres, carne vacuna y leche.” (FAO, 2016, p.6) Hay una transformación en la composición de la dieta que tiene elementos económicos, que reflejan la creciente desigualdad de la sociedad argentina, pero que se combinan con aspectos sociales, culturales y políticos.

El agronegocio en Argentina va más allá del monocultivo sojero en tierras tradicionalmente vinculadas a la ganadería sino que también incluye un vacío cultural que pretende aislar a los alimentos de su coyuntura y sus funciones sociales, convirtiendo a la dieta en una decisión “personal” a partir de patrones de consumo que están socialmente internalizados. Es parte de una estandarización de todos los componentes de las cadenas agroalimentarias en donde la dieta propone una falsa diversidad en base a una cada vez más marcada homogeneización de unos pocos cultivos. Una situación que conduce a la degradación nutricional de la comida cuyo resultado es la paradoja presencia ciclífica del hambre en un país que produce calorías para 400 millones de seres humanos – muchas de las cuales son también proteínas- pero donde más del 67,9% de su población padece exceso de peso. (ENNys 2, 2019) Si una tendencia mundial donde el incremento del índice de masa corporal (IMC) es notorio entre los adolescentes de países con bajos ingresos y cuyas cadenas agroalimentarias están en transición, tal como sucede en Argentina en el transcurso del siglo XXI. (INDEC, 2019) Es una problemática social que los vínculos de poder imperantes intentan convertir en un problema personal para “la primera generación [en la historia] que es acechada por lo que come”. (WILSON, 2019, p.15)

El objetivo de este artículo es abordar de forma crítica la capacidad explicativa de los usos del territorio para reconstruir la degradación de la dieta de la población argentina desde mediados de la década de 1990. Es un proceso que se inicia con nuevas prácticas productivas que no resuelven las desigualdades preexistentes sino que las incrementa porque a los elementos culturales, políticos y sociales que están en disputa se le incorporan las cuestiones nutricionales. La apropiación social del espacio que lleva al monocultivo trae aparejada la simplificación de los ecosistemas mientras se complejiza el entramado social. La racionalidad que guía el agronegocio es reconstruida desde las arquitecturas del poder que permiten la agricultura industrializada y que van a impactar en los cuerpos de los consumidores de alimentos. La merma en la biodiversidad trae aparejada la mayor incidencia del acortamiento y la obesidad a medida que se reducen los ingresos económicos porque aumenta el consumo de alimentos ultraprocesados.

2.- La arquitectura del agronegocio

La industrialización de la agricultura en la región pampeana argentina permite extender su frontera agrícola hasta triplicar el área cosechada con granos de 10 a 30 millones de hectáreas. Es una nueva apropiación social del espacio a partir de saberes expertos que reflejan las interacciones de poder imperantes en esa coyuntura. Hay una mediación técnica que debe ser entendida como “un conjunto de medios instrumentales y sociales, con los cuales el hombre realiza su vida, produce y, al mismo tiempo, crea espacio.” (SANTOS, 2000, p.27) El resultado es una mayor simplificación de los ecosistemas, que reducen la biodiversidad para incrementar la producción -que se multiplica por ocho- y el rendimiento promedio por hectárea crece 150%, desde mediados de la década de 1990 hasta el 2005. (RECA et al, 2010, pp.7-8)

Es una nueva etapa de un proceso que se inicia a finales del siglo XIX, cuando hay una transformación de los ecosistemas en agroecosistemas. Es decir, versiones simplificadas de los ecosistemas originales para incrementar su productividad y que permiten la temprana inserción de la región pampeana argentina en el mercado mundial como productor de bienes primarios. (REBORATTI, 2000) La importante inversión económica para refinar el ganado, mejorar los cultivos y las pasturas, se combina con una organización sociopolítica –de liberales en lo económico y conservadores en lo político- que consolida una infraestructura que conecta los ámbitos de producción con los puertos y permiten al país ocupar un lugar destacado en la primera globalización de las cadenas agroalimentarias de finales del siglo XIX y principios del XX. Esta producción adaptada a las demandas europeas impacta en la socialización del ambiente y distingue entre aquellas regiones vinculadas al mercado externo de las que producen exclusivamente para el endeble mercado interno.

Con el agronegocio de finales del siglo XX estos agroecosistemas van a simplificarse aún más y van a adquirir la forma de monocultivo, especialmente de soja. También viene acompañada de transformaciones sociales y políticas, como sucede con la gran apertura a los mercados internacionales que implementa el neoliberalismo de la década de 1990. En 1996 se autoriza la primera campaña oficial con soja transgénica y estos cambios convierten al “antiguo granero del mundo en un productor de forraje para el ganado europeo [y chino] y con tasas de crecimiento superiores a la media del mundo”. (ROBIN, 2016, p.301) El país pasa de exportar alimentos por 1300 millones de dólares en 1970 a hacerlo por 35.000 millones en 2008. (SCHEINKERMAN DE OBSCHATKO, 2010, p.274) El agronegocio se expande sus fronteras a territorios utilizados para economías regionales, en donde inserta su arquitectura de poder en contextos donde los actores

piensan en otra escala productiva y utilizan otros elementos en sus cadenas agroalimentarias más cortas.

El monocultivo se consolida como uso predominante del territorio a partir del vínculo directo que tiene el saber con el poder que permite la politización de las cuestiones biológicas fundamentales y convierte al poder en biopoder. (FOUCAULT, 2012) Se consolida una racionalidad que guía este modelo y convierte a la producción agropecuaria en un agronegocio, es decir, “una serie de operaciones que se inician en la investigación y desarrollo, atraviesan el agro, la industria, el comercio y demás servicios anexos para atender las demandas de los consumidores.” (VILELLA y SENESI, 2009, pp.VII-VIII) La reducción de la biodiversidad y la mayor estandarización de los procesos implementados también se traducen en la homogeneización de los alimentos obtenidos que terminan degradando la calidad nutricional de la dieta. Los vegetales van a adquirir mayor porcentaje de agua, como resultado del riego intensivo, y las carnes de “feedlot” mayor cantidad de grasas saturadas y omega 6 derivadas de la alimentación del ganado basada en granos. (LUSTING, 2017, pp.218-219)

A partir de una racionalidad de escala edilicia que se expande al territorio es posible abordar esta industrialización de la agricultura. Se sustituye “la dependencia total de la luz solar para conseguir nuestras calorías por algo nuevo bajo el sol: una cadena alimentaria que extrae gran parte de su energía de combustibles fósiles.” (POLLAN, 2016, p.135) El mundo rural exigirá más energía para producir una caloría y en el caso de los alimentos “para producir una caloría se consumen 10 en su procesamiento, distribución y preparación.” (BELLO, 2009, p.148) Una paradoja que se fundamenta tanto en la creciente distancia geográfica entre productores y consumidores como en la mecanización, fertilizantes y pesticidas basados en el petróleo. Estos nuevos usos del territorio también comprenden a las semillas híbridas que permiten mayor cantidad de cultivos en menos espacio. Estas nuevas variedades que pueden crecer más cerca unas de otras porque tienen “tallos más gruesos y sistemas de raíces más fuertes, la mejor manera de mantenerse erguidos entre la muchedumbre y soportar la recolección mecánica.” (POLLAN, 2016, pp.90-91)

El resultado es que “nunca en la historia, el hombre promedio, ha gastado un porcentaje tan bajo de su ingreso en comida.” (WILSON, 2019, p.185) De hecho el maíz se convierte en “el medio más eficaz para producir energía, y la soja, el más eficaz para producir proteínas.”(POLLAN, 2016, p.135) En estas transformaciones es fundamental el uso que se hace de los suelos porque “funcionan como el mayor filtro y tanque de almacenamiento de agua en la Tierra.” (FAO, 2016, p.VI) Su uso va a variar según se implementen prácticas industrialistas, agroecológicas, de monocultivo,

extensivas por nombrar algunas de las más características desarrolladas en el agropampeano durante el siglo XX e inicios del XXI.

A partir de esta apropiación social del espacio es posible interpretar la consolidación un sistema agroalimentario que debe ser entendido como el “conjunto de actividades que desarrolla una sociedad para resolver sus necesidades básicas de alimentación.” (CEPAL, FAO, IICA, 2017, p.219) Es un entramado de interacciones sociales con implicancias económicas, culturales y productivas que se desarrollan a lo largo del tiempo y que es muy útil para reconstruir las relaciones de poder imprantes. En especial cuando desde la década de 1970 comienza la escisión del sujeto agrícola, en donde el uso del territorio ya no depende de su propiedad. Quienes poseen la tierra no necesariamente cuentan con el capital y el conocimiento para hacerlo producir e incorporar los nuevos avances técnicos en el campo argentino.

Son nuevos vínculos sociales en una llanura de “52 millones de hectáreas con clima templado-húmedo que resulta “una de las áreas más propicias del mundo para la producción de granos y carnes.” (BARSKY y GELMAN, 2012, p.118) Con el agronegocio se elimina la alternancia entre ciclos ganaderos y agrícolas, instaurando el monocultivo que atenta contra la sustentabilidad de los ecosistemas complejos y la microbiología del suelo. Se degrada el ambiente y menguan los nutrientes de los productos de una agricultura a gran escala, de riego intensivo, demandante a gran escala de fertilizantes y que precisa de los pesticidas para evitar rápida difusión de plagas en contextos de monocultivo. Hay una retroalimentación donde los crecientes excedentes de la agricultura se utilizan como forraje para la ganadería, que se limita a espacios específicos de gran cantidad de animales en los mínimos contextos posibles para su cría y engorde. (BLACHA, 2019) Al punto que, “a nivel mundial el 36% de las calorías que se obtienen de las cosechas se utilizan para alimentar animales.” (WICKS, 2017, p.157) Es una arquitectura del poder que determina la apropiación social del espacio que modifica tanto a los actores participantes como a los ecosistemas y las relaciones que se establecen entre ellos.(CARSON, 2016) Es una selección de los elementos que pueden ocupar el espacio, en detrimento de otros a los que se los aborda como indeseables-en la forma de malezas o plagas-y en donde el saber experto ocupa un lugar central para realizar esta clasificación. (LEFF, 2001)

El modelo de agronegocios delimita una racionalidad que va a distanciar a productores de consumidores de alimentos, incrementando la influencia de las grandes empresas trasnacionales de alimentos en las cadenas agroalimentarias internacionales. Son estos actores quienes van a determinar qué y cómo se produce en el mundo rural. Los nuevos usos del territorio entran en tensión con la soberanía, entendida como la capacidad de decidir sobre un territorio. En consecuencia los

principales componentes de la dieta a nivel mundial son: las carnes, el trigo, el arroz, el azúcar, el maíz y la soja. Los dos primeros aportan casi 500 calorías diarias, 200 el maíz y 76 la soja. (WILSON, 2019, p.67) Como el objetivo del agronegocio es alimentar a más seres humanos a partir de menos especies animales y vegetales, éstas deben tener con gran productividad. Esta demanda de alta productividad promueve la homogeneización que necesita de un vacío cultural que permite aislar a los alimentos de sus funciones sociales. Este impacto es también ambiental porque la producción de alimentos en 2010 generó 5.2 mil millones de toneladas de dióxido de carbono y los consiguientes gases de efecto invernadero, utilizando 12.6 millones de km² de tierras y 1.810 km³ de agua fresca. (SPRINGMANN et al, 2018, p.520) Una lógica productiva que llevó a utilizar alimentos como combustible aún en contextos de hambre a nivel mundial.

La influencia de las grandes empresas de alimentos es central para entender qué se cultiva pero también cómo se conforma la estructura productiva que permite la disponibilidad de alimentos en nuestra vida cotidiana. La solución de los principales actores de las cadenas agroalimentarias es recurrir al procesamiento excesivo de los alimentos, reduciendo la cantidad de fibra e incrementando las grasas y azúcares que permite desvincularlo de sus contextos de producción y de las estaciones del año. (RIEFF, 2016) El gusto por lo dulce y graso produce una retroalimentación, donde los paladares demandan más de aquello que “quieren” y los usos del territorio y sus productores deben articularse para satisfacer estas necesidades. Unas necesidades -como el gusto por lo dulce, la alta densidad calórica y el reducido contenido de fibra- que nos vinculan con nuestro pasado como cazadores-recolectores pero que carece de sentido en contextos obesogénicos como el actual. (WRANGHAM, 2009, p.58) En la actualidad el comensal “no debe administrar ya la penuria, sino la profusión.” (FISCHLER, 1995, p.13) Aún en un contexto de abundancia de alimentos sólo 6% de la población argentina consume la recomendación de ingerir al menos 5 porciones al día de frutas y verduras. (INDEC, 2019, 9)

Las transformaciones que inicia la Revolución Verde permite una mayor cantidad de materias primas disponibles, las cuales pueden procesarlas hasta tal extremo que se convierten en alimentos que se parecen muy poco a sus versiones originales. Son más atractivos para el consumidor porque son más dulces, grasos y salados, generando una mayor satisfacción pero se degrada la dieta y el cuerpo de los consumidores. (LUSTING, 2017, p.104) El biopoder no sólo va a tener un carácter arquitectónico en cómo se realiza la apropiación social del espacio sino que la internalización de normas sociales y parámetros de consumo terminar definiendo el gusto, el paladar del comensal individual, aislado. Una situación que surge porque el incremento en la cantidad de toneladas obtenidas no tiene su correlato en la ampliación del número de nutrientes que ni siquiera logran mantenerse.

Los usos del territorio determinan aquello que nos alimenta no sólo porque reflejan las relaciones de poder imperantes sino porque hay un conjunto de saberes expertos que determinan qué es una plaga, una maleza pero también que es bueno para comer. En este sentido también hay que considerar como parte del agronegocio a la distribución de alimentos y los contextos donde estén disponibles: las grandes cadenas de supermercados. El consumidor “es alejado de los alimentos integrales naturales hacia las comidas industrialmente procesadas.” (LAWLESS, 2018, p.16) El resultado es una combinación de mayor cantidad de químicos en el ambiente como una menor cantidad de nutrientes que llegan a los cuerpos de los consumidores que es parte de “fuerzas culturales que han normalizado la comida industrializada que nos separa de la producción de alimentos y, por ende, de nuestro entramado social”. (LAWLESS, 2018, p.379) El cambio climático y la degradación de la dieta son consecuencias de los usos del territorio que forman parte del agronegocio.

3.- La dieta del exceso

La internalización de normas que definen el gusto del comensal y la capacidad del sistema productivo para generar cierto tipo de alimentos en detrimento de otros definen el vínculo social que se establece con los alimentos. A partir de la composición de la dieta es posible reconstruir los vínculos de poder imperantes en una coyuntura determinada que impacta desde cómo se inserta determinado espacio en el contexto internacional hasta quienes son los actores -cercanos y lejanos- que intervienen en aquello que se cultiva/cría. Comer se convierte en un acto que es tanto individual como social a partir del “carácter dual del gusto como construcción social que condiciona al sujeto para elegir lo que de todas maneras estaría obligado a comer.” (AGUIRRE, 2016, p.464) El cuerpo de comensal se convierte en otro elemento más para abordar de forma crítica al agronegocio porque influye tanto en la degradación nutricional de la comida como en la creciente importancia del sobrepeso en la población mundial.

La homogeneización de las cosechas, como sucede en el caso de la región pampeana, se traduce en la estandarización de los alimentos obtenidos en un entorno alimentario caracterizado “por una elevada oferta y accesibilidad de alimentos de alta densidad energética y baja calidad nutricional con gran contenido de sal, grasas y/o azúcares.” (MINISTERIO DE SALUD, 2018, p.9) El salto cuantitativo que se inicia con la Revolución Verde no puede trasladarse al plano cualitativo, por lo que hay abundancia de comida pero que tiene degradados sus nutrientes. Situación que es alarmante en aquellos países cuyas cadenas agroalimentarias se encuentran en transición, tal como sucede en la mayoría de los países Latinoamericanos, porque conviven el acortamiento propio de la desnutrición con el exceso de peso típico de la malnutrición.

Hay un cambio acelerado en la dieta de la población que incrementa en 500 las calorías diarias a nivel mundial desde 1960. (WILSON, 2019, p.64) Estas calorías extra están conformadas por más granos refinados, más grasas y más bebidas azucaradas aún en países que habían consolidado un relativo acceso a proteínas de alto valor biológico, como es el caso argentino. La degradación nutricional de los alimentos que se inicia con la merma en la biodiversidad pone en riesgo a la salud pública. A pesar de producir calorías para sustentar a 400 millones de seres humanos en Argentina la anemia es el “principal problema nutricional aún no resuelto.” (ENNys, 2007, p.19) Son parte de las consecuencias que inicia el neoliberalismo a mediados de la década de 1990 cuando se rompe el patrón alimentario unificado que refería a que “ricos y pobres pensaban la comida de forma similar” porque ambos grupos tenían acceso a los alimentos para satisfacer sus necesidades nutricionales. (AGUIRRE, 2004, p.30)

Con la apertura desmesurada a los capitales internacionales que emprende Argentina a mediados de la década de 1990 ingresan al mercado local los principales actores internacionales del sector agroalimentario. Es el momento en que se conforman dos patrones alimentarios diferentes: uno característico de los hogares pobres y otro de aquellos que no lo son. En los primeros, hay “más pan, más papas, más cereales y menos frutas y hortalizas, los segundos comen exactamente al revés: mucha carne, lácteos, frutas, hortalizas y pocos cereales y tubérculos.” (AGUIRRE, 2004, p.30) Es la calidad lo que distingue ambas canastas alimentarias: “no comen lo mismo, comen diferentes productos y los preparan en forma diferente.” (AGUIRRE, 2004, p.31) Hay un incremento del sobrepeso y la obesidad a medida que se reducen los ingresos como resultado del mayor consumo de bebidas y azúcares, tal como recogen las Encuestas Nacionales de Factores de Riesgos (2005, 2009, 2013, 2019) y las Encuestas Nacional de Nutrición y Salud (ENNys 2007 y 2019).

Las consecuencias de la ruptura del patrón alimentario unificado son, entre otras, la reducción a la mitad en el consumo de legumbres mientras que el consumo de gaseosas pasa de medio vaso per capita a un vaso y se triplica el consumo de productos cárnicos semielaborados entre 1996 y 2013. (ZAPATA et al, 2016, p.61) Estas elecciones no se dan en un vacío cultural, como intentan consolidar las cadenas agroalimentarias vinculadas al agronegocio, sino que son parte de un proceso donde “nuestra conciencia del tipo de comida que podemos y queremos comer está delimitado por nuestra más temprana infancia, nuestros años escolares y nuestra adultez, por los proveedores de comida de la cadena alimentaria – de la agricultura, a la industria, a las tiendas, la influencia familiar y las redes sociales.” (MAHONEY, 2015, p.47)

En esta coyuntura el exceso de peso abarca al 67,9% de la población argentina si se tienen en cuenta las mediciones antropométricas que vinculan peso con altura. (ENNys 2, 2019) La Cuarta Encuesta Nacional de Factores de riesgo de 2019 permite reconocer una tendencia, respecto de su

edición anterior de 2013, donde la obesidad en adultos pasa del 20,8% al 25,4% en el contexto nacional. Son obesos aquellos individuos cuyo peso es un 120% superior a la media para un sujeto “de su misma longitud/ estatura, en el caso de la referencia nacional.” (ENNys, 2007, p.32) Su opuesto, la, emaciación o desnutrición aguda, también se calcula a partir del vínculo peso/altura. En la coyuntura actual, conviven en la sociedad argentina los mayores índices de desnutrición con los de obesidad lo cual da cuenta de un nuevo tipo de desigualdades sociales: las nutricionales. El agronegocio tiene un fuerte impacto en estas tendencias porque separa a productores de consumidores y estandariza todas las etapas de producción mientras que la realidad de los comensales son muy distintas según la región. Según destaca la ENNys de 2007 en el Noroeste argentino (NOA) los principales problemas son el acortamiento y la obesidad dando cuenta de la mayor incidencia de la malnutrición a medida que se reducen los ingresos. (ENNys, 2007, p.59)

Las desigualdades preexistentes adquieren nuevas implicancias cuando llegan al contexto nutricional. Si se tienen en cuenta los ingresos del hogar, “a medida que mejoran los indicadores socioeconómicos el porcentaje de consumo de hidratos de carbono disminuye, el de grasas aumenta y solo se observa un cambio marginal en el consumo de proteínas.” (ENNys, 2007, p.81) Lo cual puede ser explicado por la permanencia de prácticas alimentarias vinculadas al patrón alimentario precedente, que transforma a Argentina en un caso tan atípico dentro de los países cuyas cadenas agroalimentarias están en transición. El problema del vínculo con los alimentos deja de ser la desnutrición, que se mantiene relativamente establece, mientras hay un incremento sostenido de la malnutrición por exceso.(SECERTARIA DE PROMOCIÓN DE LA SALUD, 2019, p.21)

La transformación del rol social de los alimentos también puede ser explicada a partir de la separación entre productores y consumidores que impone el agronegocio. Las empresas transnacionales de alimentos, un componente clave del modelo productivo, adquieren una capacidad de decisión que se impone a los gustos aislados y termina eliminando alternativas al modelo imperante. Los alimentos deben recorrer varios cientos de kilómetros para llegar a su destino, distancia que también es conocida como “food miles”. Es el camino recorrido por los componentes de un plato típico desde su producción hasta que es servido a los comensales. En la actualidad un plato de comida en Europa involucra que sus componentes viajen 2400 kilómetros, (CLAPP, 2016, p.1) en el caso argentino sólo un litro de leche debe recorrer 1500 kilómetros. (PORTAL LECHERO, 2018) Las diferencias en infraestructura lleva a que aún políticas públicas de congelamiento de precios de alimentos -como el programa oficial “precios esenciales” de 2019- no puedan asegurar la disponibilidad de ni siquiera alimentos ultraprocesados de bajo valor nutricional.

La distancia recorrida se vincula con los usos del territorio y refleja el impacto que tiene la mayor demanda de energías no renovables involucradas en la producción y distribución de alimentos.

Estos recorridos también van a impactar en la calidad nutricional y en el “sabor” o “flavor” que inclina la preferencia de ciertos alimentos en detrimento de otros según sus propiedades organolépticas: gusto, palabilidad, forma y color. El hombre, como ser omnívoro, “está sometido a una especie de double bind, de doble coacción, entre lo familiar y lo desconocido, entre la monotonía y la alternancia, entre la seguridad y la variedad.” (FISCHLER, 1995, p.63) Lazo que se rompe con la gran estandarización que propone el monocultivo como uso del territorio y el agronegocio como la forma imperante de vincular a productores con consumidores. Los alimentos deben soportar un largo viaje sin perder sus atractivos y, en consecuencia, deben ser modificados para tal fin.

Esta homogeneización no iguala a los comensales y la desigualdad de ingresos se traduce en diferentes dietas, reduciendo su variedad y calidad nutricional. Hay también un recorrido que realizan los actores en tanto consumidores que termina moldeando sus preferencias. Así es posible explicar aún aquellas prácticas que atentan contra la buena salud, tal como sucede con los alimentos ultraprocesados que aportan “2/3 del consumo de sodio”. (INDEC, 2019, p.12) La elección también está delimitada por condiciones socioeconómicas, como sucede con el consumo de lácteos que aumenta a medida que se incrementan los ingresos del hogar. (ZAPATA et al, 2016, p.46) La única excepción es la leche en polvo cuya incorporación a la dieta pareciera ser característica de los hogares con menores ingresos, ya que tiene menores requerimientos para su conservación que su homólogo fluido. La incorporación de este tipo de lácteos en distintas políticas públicas es determinante para que su consumo crezca, ya que tiene un costo superior a la leche en otros tipos de presentaciones. Por su parte, el consumo de quesos pareciera incrementarse a medida que se elevan los ingresos familiares, en especial en sus variedades untables y crema. (ZAPATA et al, 2016, p.46)

Hay un exceso de energía en la dieta que va a provenir de los ultraprocesados, que tiene permiten comprar más calorías y tienen menores requisitos de conservación. (ZAPATA et al, 2016, p.127) Están diseñados para vender, para ser consumidos, gustar y generar saciedad inmediata. Estos esfuerzos de la industria alimentaria permiten explicar que en los hogares de bajos ingresos desciende el consumo de frutas y verduras mientras se incrementan los panificados y galletitas desde finales de la década de 1990 hasta el año 2013. (ZAPATA et al, 2016, p.61) El cómo se produce, tanto por los usos del territorio como lo que procesa la industria alimentaria, determina cómo se conforma la dieta que termina impactando en el incremento de la malnutrición por exceso. El pasaje de la desnutrición (o malnutrición por carencia) a la malnutrición (por exceso) es tal que “la malnutrición por exceso es la forma más prevalente de malnutrición y cuadriplica la desnutrición clásica, lo cual va en sintonía con la tendencia internacional, donde la transición epidemiológica muestra que son precisamente los grupos sociales más vulnerables los que enfrentan la doble carga de la malnutrición y el exceso de peso de modo simultáneo y ambos asociados a la pobreza.” (SECRETARIA DE PROMOCIÓN DE

LA SALUD, 2019, p.31)

No son sólo cuestiones de disponibilidad ni de acceso económico sino que en el gusto puede encontrarse la internalización de normas sociales. Tal como sucede en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, donde 7 de 10 alumnos de escuelas públicas reconocen no tener problemas de acceso a frutas y verduras pero sin embargo el 76,2% de los encuestados reconocen que las verduras “no les gustan” y el 27,1% “no las quieren probar”. (TORRES, 2013, pp.9-10) En contrapartida, el consumo de bebidas azucaradas y gaseosas pasa de medio vaso diario para finales de la década de 1990 a un vaso diario para el 2013. (ZAPATA et al, 2016, p.54) Con estas elecciones, los alimentos se convierten en “el principal medio de intervención sobre el cuerpo.” (FISCHLER, 1995, p.67) El gusto resulta así uno de los sentidos más sociales y es uno de los principales objetivos de la industria agroalimentaria. (ACKERMAN, 1995, p.89) El biopoder se consolida como la herramienta analítica que explica esta racionalidad donde los usos del territorio degradan tanto la dieta como el ambiente y reconfiguran el gusto por los alimentos.

Hay una fuerte interdependencia entre los adelantos técnicos que posibilitan el monocultivo con aquellas prácticas de la estructura de distribución que permiten la globalización de los alimentos a partir de una creciente estandarización de lo cultivado que homogeneiza las dietas y engorda a los consumidores pero no los nutre. Son distintas etapas de la cadena agroalimentaria que están interrelacionadas y conforman el agronegocio como modelo productivo. Los vínculos de poder, con sus características arquitectónicas y su politización de los rasgos biológicos fundamentales, van a permitir estas transformaciones del sistema productivo con consecuencias ambientales, nutricionales y humanas. Tanto la industrialización de la agricultura como la de los alimentos resaltan el carácter sociopolítico de la dieta de la población, porque “no se puede enjuiciar las dietas por lo que la gente no come, lo que cuenta es lo que come.” (HARRIS, 1999, p.296)

El sistema agroalimentario actual es muy hábil para producir grandes cantidades de calorías a bajo costo que pueden estar siempre disponibles pero estas ventajas merman en los nutrientes. Con un dólar se pueden comprar en Estados Unidos “1200 calorías de papas fritas y galletas; si gastásemos ese mismo dólar en alimentos sin procesar, como las zanahorias, solo podríamos comprar 250 calorías.” (POLLAN, 2016, p.176) Una proporción similar se puede encontrar para el caso argentino si se compara un alimento ultraprocesado -galletas industriales de bajo costo- respecto de un alimento social con un leve proceso de conservación industrial –Súper Sopa-. En este ejemplo se pueden comprar con un dólar 1218 calorías de galletas pero sólo 440 de sopa concentrada de vegetales. Estos resultados permiten explicar cómo se incrementa el consumo de dulces y bebidas azucaradas a medida que se reducen los ingresos disponibles, convirtiendo a los menos favorecidos en los “gordos del hambre”.

Las elecciones dietarias no se dan entonces en un vacío cultural sino que hay alimentos diseñados específicamente para gustar pero que relegan los aspectos nutricionales. El gusto es bombardeado por estímulos que llevan casi a una adicción, porque se estimulan los mismos neurotransmisores que activa el consumo de heroína y cocaína. (WRANGHAM, 2009) La industria alimentaria, por su parte, propone una forma de producir en que aquellos alimentos frescos que “deberíamos” comer se vuelven cada vez menos sabrosos que en décadas anteriores. El paladar se guía por el gusto y no por los micro y macro nutrientes, que se reducen de forma considerable. Estas lógicas productivas que determinan el acceso a los alimentos son parte del “Efecto Dorito”, es decir, cuando “la comida se vuelve sosa, blanda y las tecnologías que incrementan el sabor mejoran.” (SCHATZER, 2015, pp.37-38) Hay entonces una falsa sensación de variedad en los alimentos disponibles tal como se pueden ver en las góndolas de los supermercados. Unos pocos ingredientes componen casi la totalidad de los alimentos: “harina blanca, maíz ultraprocesado, aceites vegetales baratos, derivados de la leche y de la carne, unos escasos nutrientes sintéticos, bastante sal y toneladas -toneladas- de azúcar.” (BARRUTI, 2018, p.13)

La racionalidad que guía al monocultivo y atenta contra la biodiversidad lleva también a una excesiva simplificación de las cadenas agroalimentarias que potencia su alcance geográfico a expensas de la sustentabilidad y la biodiversidad en el ambiente. El vínculo de la degradación de la dieta con el cambio climático es resultado de esta nueva etapa de las cadenas agroalimentarias donde hay una supremacía en las decisiones que toman las empresas transnacionales de alimentos y las grandes cadenas de supermercados. En los supermercados se propone la estandarización del consumo a partir de alimentos homogéneos, que lleva también al “sobreconsumo de “snacks” o colaciones altos en azúcares y grasas.” (WILSON; 2019, p.343) El desafío es trascender la cantidad para focalizarse en la calidad, porque en caso contrario siempre se “topará con este molesto hecho biológico: por mucho que nos esforcemos, cada uno de nosotros solo puede comer unos 675 kilos de comida al año.” (POLLAN, 2016, p.234) Este debe ser el punto de partida para una transformación de la dieta que considere tanto la salud del comensal como la sustentabilidad ambiental. (SPRINGMANN et al, 2018)

4.- Algunas recetas para el cambio

Un abordaje crítico que pretenda pensar más allá del agronegocio debe considerar alternativas, en plural, para generar propuestas superadoras de un modelo productivo que se impone como el único posible para un mundo donde la población urbana supera a la rural. Hay cada vez más bocas que alimentar y menos productores para satisfacer la demanda. El salto productivo que la Revolución Verde inicia a mediados del siglo XX todavía no logró, casi 60 años después, trasladarse a la calidad nutricional. Los alimentos son “ultraprocesados” para ser más atractivos, inocuos y prolongar su vida

útil porque hay un exceso de ciertas materias primas. Es también una falsa diversidad en donde a partir de pocos componentes está la ilusión de alternativas reales en la dieta tanto en las elecciones individuales como en el diseño de políticas públicas.

Hay que pensar el agronegocio no sólo desde el ámbito rural y de la apropiación social del espacio sino que también hay que tener en cuenta cómo nos relacionamos con los alimentos. La tecnología no responde a ciertas racionalidades productivas que en la actualidad han aislado a los consumidores de los restantes eslabones de la cadena agroalimentaria. Esas mismas herramientas también permiten la trazabilidad que visibiliza y acerca a los pequeños productores con los consumidores para que realmente eligan y se identifiquen con lo que están comiendo. La coexistencia de desnutrición con malnutrición por exceso, da cuenta que las demandas del sistema productivo tienen prioridad sobre las necesidades de los consumidores. Las desigualdades socioeconómicas se trasladan al ámbito alimentario porque es creciente la desigualdad en el acceso a nutrientes que tiene su impacto directo en la salud y la calidad de vida.

La sustentabilidad no es sólo una cuestión de “food miles” o de degradación de los ecosistemas sino de cómo podemos seguir identificándonos con nuestros alimentos y seguir sosteniendo sus funciones sociales. El vínculo saber-poder que permitió cierta apropiación del espacio también que es muy hábil para producir calorías degradadas a bajo costo debe ser abordado como una cuestión plural con sus alternativas y resistencias. Focalizar en estas resistencias debe ser el punto de partida, no de llegada, para proponer una mayor cercanía entre los distintos componentes a través del dialogo que promueven los elementos culturales compartidas para dejar de caer en la falacia del agronegocio y su receta universal. Un abordaje sociológico crítico resulta entonces muy útil para ponderar la importancia de las relaciones de poder en el vínculo que existe entre usos del territorio, distribución de los alimentos, degradación de la dieta y cambio climático.

Submetido em: 05/01/2020

Aprovado em: 16/02/2020

Publicado: 1º/05/2020

Referencias bibliográficas

- ACKERMAN, Diane. *A natural history of the sense*. New York: Vintage Books Edition, 1995
- AGUIRRE, Patricia. *Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis*. Buenos Aires: Claves para Todos, Capital Intelectual, 2004
- AGUIRRE, Patricia: *Alimentación humana: el estudio científico de lo obvio*. Salud colectiva. Lanus: UNLA, 12(4), p.463-472, 2016
- BARRUTI, Soledad. *Mala leche. El supermercado como emboscada. Por qué la comida ultraprocesada nos enferma desde chicos*. Buenos Aires: Planeta, 2018
- BARSKY, Osvaldo y GELMAN, Jorge. *Historia del agro argentino. Desde la conquista hasta comienzos del siglo XXI*. Buenos Aires: Sudamericana, 2012

BELLO, Walden. *The Food Wars*. New York: Verso, 2009

BLACHA, Luis E. La retroalimentación del Agronegocio. Dieta, poder y cambio climático en el agro pampeano (1960-2008) Revista Estudios. Revista del Centro de Estudios Avanzados, Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba, p.109-128, Número 41, marzo-junio 2019

CARSON, Rachel. Primavera silenciosa. Barcelona: Crítica-Editorial Planeta S.A, 2016

CEPAL, FAO, IICA. Perspectivas de la agricultura y del desarrollo rural en las Américas: una mirada hacia América Latina y el Caribe 2017-2018. San José, CR: IICA, 2017

CLAPP, Jennifer. *Food (Resources)*. Cambridge: Polity Press, 2016

ENNyS. Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Documento de Resultados. Ministerio de Salud, 2007

ENNyS 2. 2º *Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. ENNyS2. Resumen Ejecutivo*. Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Presidencia de la Nación. Secretaría de Gobierno de salud, 2019 Disponible en http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/000001565cnt-ennys2_resumen-ejecutivo-2019.pdf

FAO. El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos. *Versión resumida*. Roma: FAO, 2019. Disponible en <http://www.fao.org/3/ca6122es/ca6122es.pdf>

FISCHLER, Claude. El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial anagrama, 1995

FOUCAULT, Michael. Seguridad, territorio y población: curso en el College de France: 1977-1978. Buenos Aires: Siglo XXI, 2012

HARRIS, Marvin. Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura. Madrid: Alianza Editorial, 1999

INDEC. Cuarta Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. Principales resultados. CABA, 2019. Disponible en https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/publicaciones/enfr_2018_resultados_preliminares.pdf

LAWLESS, Kristin. Formely known as food. How the Industrial Food System is changng our minds, bodies and culture. New York: St. Martin's Press, 2018

LEFF, Enrique. Ecología y capital. Racionalidad ambiental, democracia participativa y desarrollo sustentable. México: Siglo XXI, 2001

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

MAHONEY, Carolyn. Health, food and social inequality. Critical perspectives on the supply and marketing of food, New York, Routledge, 2015

MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN. Manual para la aplicación de las guías alimentarias para la población argentina. Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Ministerio de Salud de la Nación. Dirección de Promoción de La Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles, 2018

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

PORTAL LECHERO. entrevista a Eduardo Zurro "Argentina: un litro de leche en Argentina viaja 1.500 km". En <https://www.portalechero.com/innovaportal/v/12851/1/innova.front/argentina:-%C2%A8un-litro-de-leche-en-argentina-viaja-1500-kms%C2%A8.html> [consultado el 29 de junio de 2018]

REBORATTI, Carlos. Ambiente y sociedad. Conceptos y relaciones. Buenos Aires: Ariel, 2000

RECA, Lucio., LEMA, Daniel y Flood, Carlos. El crecimiento de la agricultura argentina. Medio siglo de logros y desafíos. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires, 2010

RIEFF, David. El oprobio del hambre. Alimentos, justicia y dinero en el siglo XXI. Barcelona: Taurus, 2016

ROBIN, Marie Robin. El mundo según Monsanto. De la dioxina a los OGM: una multinacional que le desea lo mejor. Barcelona: Ediciones Península, 2016

SANTOS, Milton. La naturaleza del espacio. Técnica y tiempo. Razón y emoción. Barcelona: Editorial Ariel, 2000

SCHATZER, Mark. The dorito effect. The surprising New Truth about food and flavor. New York: Simon & Schuster, 2015

SCHEINKERMAN DE OBSCHATKO, Edith: Desarrollo, estructura y posibilidades de la industria de alimentos y bebidas. En RECA, Lucio., LEMA, Daniel y Flood, Carlos: El crecimiento de la agricultura argentina. Medio siglo de logros y desafíos. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires, 2010, p. 255-286

SECRETARÍA DE PROMOCIÓN DE LA SALUD, PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS. Sobrepeso y obesidad en niños, niñas y adolescentes según datos del primer nivel de atención en la Argentina, enero 2019

SPRINGMANN, Marco; CLARK, Michael; MASON-D'CROZ, Daniel. Options for keeping the food system within environmental limits. Nature, Reino Unido, 25 de octubre, pp.519-525, 2018

TORRES, Liliana: Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. Ministerio de Salud: Control de salud del escolar. Encuesta Nutricional Año 2012. CABA: Departamento de Estadísticas de Salud. 2013

VILELLA, Federico y SENESI, Santiago. Prologo. En ORDOÑEZ, Hector. La nueva economía y negocios agroalimentarios. Buenos Aires: Facultad de Agronomía, 200, p.I-IX

WICKS, Deidre. Humans, food and otheranimals. En GERMÖV, John y WILLIAMS, Lauren. A sociology of food&nutrition. The social appetite. Australia: Oxford University Press, 2017, cuarta edición, p.145-169

WILSON, Bee. The way we eat now. Strategies foreating in a world of change. Londres: 4th Estate, 2019

WRANGHAM, Richard. Catching Fire. How cooking made us human. New York: Basic Books, 2009

ZAPATA, María Elisa; ROVIROSA, Alicia y CARMUEGA, Esteban. La mesa Argentina en las últimas dos décadas: cambios en el patrón de consumo de alimentos y nutrientes (1996-2013). CABA: CESNI, 2016

*CONICET/IESCT-UNQ (Argentina) luisblacha@gmail.com