

De los desafíos para la región a la región como desafío. El futuro en las cadenas agroalimentarias

(From the challenges to the region to the region as a challenge
The future in the agro-food chains)

Luis Ernesto Blacha

IESCT-UNQ/CONICET, Roque Saenz Peña 352, Bernal, Buenos Aires, CP 1876

RECIBIDO: diciembre de 2018

ACEPTADO: junio de 2019

Resumen: Este trabajo propone vincular las transformaciones en los usos del territorio con la degradación de la dieta que impacta en la mayor incidencia del exceso de peso entre las enfermedades crónicas no transmisibles de la sociedad argentina. En la coyuntura nacional la malnutrición por exceso desplaza a la desnutrición como el principal problema vinculado a la alimentación. En el entramado regional la situación pareciera ser distinta porque ambas conviven. En las economías regionales el impacto de las cadenas agroalimentarias actuales muestra mayores consecuencias negativas, pero también se presentan como una alteridad respecto de las producciones para el mercado internacional. A partir de un abordaje sociológico crítico se propone caracterizar la importancia de la región para transformar el actual sistema agroalimentario que incrementa su productividad a expensas de la biodiversidad, atentando contra la identidad alimentaria y convirtiéndose en un factor importante de cambio climático.

Palabras clave: Desigualdad; Dieta; Nutrición; Región; Agronegocio

Abstract: This research proposes to connect the transformations in the territory's uses with the diet's degradation that has an impact on the higher incidence of the weight excess among non-communicable chronic diseases of Argentine society. In the national juncture, the malnutrition due to excess oustes the undernutrition as the main problem connected to food. In the regional framework, the situation seems to be different because both of them coexist. In the regional economies, the impact of the current agro-food chains shows the negative consequences, but it also offers as an alternative in relation to the productions for the international market. As from a sociological critical approach, it is proposed to characterize the importance of the region to transform the current agro-food system that increases its productivity at the expense of the biodiversity, infringing upon the food's identity and becoming into an important factor of climate change.

Keywords: Inequality; Diet; Nutrition; Region; Agribusiness

1.- Herramientas para un abordaje sociológico crítico de la región

El punto partida para este abordaje sociológico de la región es la caracterización del poder que realiza Michel Foucault¹ porque se vincula con la apropiación social del espacio. Hay una arquitectura del poder, en donde los

¹ Michel Foucault, *Historia de la sexualidad. 1- la voluntad de saber*. (México: Siglo XXI, 1999).
Michel Foucault, *Seguridad, territorio y población: curso en el College de France: 1977-1978*. (Buenos Aires: Siglo XXI, 2012).



procesos históricos delimitan ámbitos específicos a partir de un conjunto de prácticas que modifican no sólo la conducta de los sujetos sino a los propios actores y su entorno de interacción. La internalización de las normas sociales como fundamento del orden social permite explicar también los cambios ambientales porque esta delimitación del espacio va a tener por objeto no sólo la vida humana sino también la vegetal y la animal. Es una politización de la vida en un sentido amplio.

El abordaje foucaultiano comienza analizando interacciones de escala edilicia como la disciplina en los colegios jesuitas o los manicomios que, de forma paulatina, adquieren mayor extensión tanto espacial como en el número de actores interpelados por el poder. Surgen un conjunto de prácticas que, como se analizará a continuación, permiten vincular en las sociedades contemporáneas el cambio climático con la degradación de la dieta. El biopoder permite no sólo relacionar estas dos escalas del mismo proceso, característico del pasaje de la agricultura al agronegocio, sino identificar una racionalidad donde el incremento de la productividad en el mundo rural se obtiene a expensas de la biodiversidad. Se consolida una relación asimétrica donde la mayor complejización del entramado social pareciera sostenerse en la simplificación de los ecosistemas que sustentan a esa sociedad.

Hay un conjunto de saberes que fundamentan estas prácticas y que son imprescindibles para comprender las lógicas imperantes en la etapa actual de las cadenas agroalimentarias. El vínculo con los alimentos adquiere no sólo consecuencias antropométricas (vinculadas con la talla y el índice de masa corporal o IMC) sino socioeconómicas. Tal como reflejan las distintas Encuestas Nacionales de Factores de Riesgo y la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS, 2007) hay una relación directa entre los bajos ingresos y el elevado consumo de carbohidratos y bebidas azucaradas que llevan al exceso de peso y al acortamiento como resultado de la malnutrición. Lo cual permite afirmar que las inequidades sociales se traducen en desigualdades nutricionales. En contrapartida el acceso a lácteos y proteínas de alto valor biológico parecieran incrementarse a medida que se elevan los ingresos del hogar, en especial en el pasaje de los hogares con ingresos bajos a medios.



Estas inequidades entre los distintos grupos sociales no sólo caracterizan a la población como un problema político con sus propias variables -como la natalidad, moralidad, salubridad, etc- sino que conllevan un conjunto de prácticas específicas tal como reconoce Foucault. Surge así la gubernamentalidad como el arte propio del gobierno cuyo punto de partida es reconocer la heterogeneidad al interior de los grupos humanos. Es una condición indispensable para el surgimiento y consolidación del sistema capitalista que va a resultar en una diferenciación que también se extiende al contexto espacial. Así es posible definir a la región como un ámbito diferente a otros en base a distintos principios articuladores que se vinculan con la producción.

En el caso argentino, las principales diferenciaciones regionales derivan de su temprana inserción en la primera globalización de las cadenas agroalimentarias a finales del siglo XIX como productor de materias primas agropecuarias. Se consolida un entramado productivo que va a tener implicancias socioeconómicas y ambientales en donde se distinguen las regiones que satisfacen las demandas internacionales de aquellas que producen sólo para el endeble mercado interno del momento. Distinción que va a tener su correlato tanto en el crecimiento diferencial de cada una de las regiones como en su desarrollo productivo y en los saberes involucrados en su consolidación. No es sólo la constitución de diferentes tipos de ciudadanos, sino que las transformaciones ambientales van a tener distinta significación según el destino de la producción involucrado.

el entramado social decide
qué plantar, cómo cultivar, qué animales criar y donde hacerlo, pero también

² Carlos Reboratti, *Ambiente y sociedad. Conceptos y relaciones*. (Buenos Aires: Ariel, 2000).



entran en juego un conjunto de saberes específicos que determinan qué es una maleza y qué es una plaga.

A partir de un abordaje sociológico crítico es posible vincular los actuales usos del territorio que tienden al monocultivo con la degradación de la dieta - preocupada más por las calorías que por los nutrientes- y el cambio climático, porque el sector agroalimentario es el tercer emisor de gases de efecto invernadero y uno de los principales promotores de la deforestación a nivel mundial. El carácter arquitectónico del poder, teorizado por Michel Foucault, permite dar cuenta de esta apropiación social del espacio que convierte a la vida humana -pero también animal y vegetal- en la preocupación central del biopoder. Hay un conjunto de saberes que se consolidan como “legítimos” para promover estas prácticas e implementar nuevos usos del territorio en donde la productividad se obtiene a expensas de la biodiversidad. El consumidor pareciera quedar en un lugar pasivo dentro de la creciente estandarización que promueve el agronegocio como la forma predominante que adquieren las cadenas agroalimentarias.

El abordaje regional permite medir el distinto grado de avance del modelo de agronegocios pero también la posibilidad de rastrear alternativas productivas a un uso del territorio que pretende consolidarse como hegemónico. El estado actual de la industrialización de la agricultura permite importantes saltos productivos que resultan en incrementos en la disponibilidad de alimentos pero también va a ser responsable de dos tercios de la deforestación de América del Sur a partir del cultivo de soja y de la ganadería intensiva o feedlot.³ La ganadería produce, tanto por la cría de animales como por el forraje necesario en su alimentación, el 74% de las emisiones contaminantes del agronegocio.⁴

Aquellos ámbitos integrados al mercado internacional parecieran mostrar una realidad muy distinta de la que se vive en las “economías regionales” que son relegadas tanto por las políticas públicas como por la preferencia de los consumidores del ámbito nacional. Delimitado por estas tensiones se consolida un sistema agroalimentario que debe ser entendido como el “conjunto de

³ G. M. Kissinger, Martin Herold, y Veronique De Sy, “Drivers of deforestation and forest degradation: a synthesis report for REDD+ policymakers” (Lexeme Consulting, 2012), pp. 5 y 44

⁴ Marco Springmann et al., “Options for keeping the food system within environmental limits”, *Nature* 562, núm. 7728 (2018): 520.



actividades que desarrolla una sociedad para resolver sus necesidades básicas de alimentación.”⁵ El reconocimiento de la diversidad en la Argentina del siglo XXI debe ser el punto de partida no sólo para caracterizar la región sino para promover transformaciones significativas en un sistema productivo que consume 10 calorías para producir una de alimentos.

Es un entramado de interacciones sociales con implicancias económicas, culturales y productivas que se desarrollan a lo largo del tiempo y que se apropia de los usos del territorio en sus distintas encarnaciones: agricultura extensiva, industrialización y monocultivo, por nombrar sólo algunas de sus formas más características del siglo XX y principios del XXI. El territorio deviene entonces un “complejo multidimensional que incluye aspectos geográficos, históricos, institucionales, organizacionales, tecnológicos y culturales en el sentido más amplio.”⁶

2.- La homogénea dieta del monocultivo

En el pasaje de la agricultura al agronegocio hay un salto cuantitativo de la producción que no puede extenderse a la calidad de los alimentos obtenidos. Es un proceso que se inicia en la década de 1960 con el conjunto de técnicas y tecnologías conocidas, a nivel mundial, como Revolución Verde que permite producir más en menos espacio. También se reducen los costos porque hay menor demanda de mano de obra que provoca importantes migraciones del campo a la ciudad. En contrapartida es mayor la incidencia de fertilizantes y pesticidas que se combinan la creciente mecanización de la agricultura para reducir los costos operativos. Se define una racionalidad productiva en la agricultura que luego se extenderá a la ganadería y la industria láctea. Los saberes involucrados en esta transformación del mundo rural incrementan la productividad a expensas de la biodiversidad. Surgen novedosos usos del territorio, que ya no dependen de la propiedad de la tierra, y consolidan un modelo productivo que, a finales del siglo XX, promueve el monocultivo como la apropiación social del espacio característica del agronegocio.

⁵ 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, p.219

⁶ Héctor Alfredo Ordóñez, *La nueva economía y negocios agroalimentarios* (Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires-FAUBA, 2009), pp.42-43



Este proceso va a acelerarse con la escisión del sujeto agrícola -con la aparición del contratista, dueño del capital y la tecnología- que se produce en la región a partir de la década de 1970 donde quienes poseen la tierra no necesariamente cuentan con el capital y el conocimiento para hacerlo producir e incorporar los avances tecnológicos. La incorporación de estos adelantos técnicos y organizativos van a incrementar la distinción existente entre la producción para consumo interno y aquella planificada para satisfacer las necesidades del mercado mundial. La región y las economías orientadas al mercado interno van a verse postergadas tanto en la incorporación de tecnología como en el interés del capital financiero respecto de los ámbitos vinculados al comercio internacional de alimentos y materias primas. Se consolidan vínculos verticales y horizontales en el territorio como una forma de organizar el espacio donde el poder prima en el jerárquico ámbito vertical. A su vez, la horizontalidad refiere a ámbitos contiguos e interdependientes de mayor heterogeneidad.⁷ Como parte de la asimetría entre la horizontalidad y la verticalidad territorial, que en el caso argentino se vincula con la distinción entre mercado interno y externo, se degrada la dieta de la población humana y animal porque están planificadas para satisfacer necesidades endógenas a partir de métodos estandarizados. Esta supremacía de los vínculos verticales es indispensable para la industrialización de la agricultura. Entonces el maíz se convierte en “el medio más eficaz para producir energía, y la soja, el más eficaz para producir proteínas.”⁸

Esta industrialización del mundo rural incrementa su dependencia de los combustibles fósiles, especialmente cuando adquieren la forma de monocultivos, al punto que para generar 1 caloría de alimentos están involucradas otras 10 en su producción, procesamiento y distribución.⁹ Una racionalidad que acrecienta no sólo la distancia entre productores y consumidores, sino que hay mayor asimetría entre los distintos actores de las cadenas agroalimentarias. En un mundo con 7.000 millones de consumidores de alimentos hay 1500 millones de productores, muchos de ellos pequeños

⁷ Milton Santos, *La naturaleza del espacio: técnica y tiempo, razón y emoción* (Ariel: 2000), p.22

⁸ Michael Pollan, *El dilema omnívoro. En busca de la alimentación perfecta.* /España: Editorial Debate, 2016), p.135

⁹ W. BELLO, *The Food Wars.* (New York: Verso, 2009), p.148



productores, pero 500 empresas controlan el 70% de la oferta.¹⁰ Las grandes empresas transnacionales de la alimentación van a adquirir una desmesurada capacidad de decisión no sólo en la oferta de alimentos sino en cómo se usan los territorios y se interconectan las regiones. Al punto que, si en Europa todos los componentes de un plato típico viajan 2400 km,¹¹ en Argentina sólo un vaso de leche recorre 1500 km.¹² El resultado es que el cambio climático y la degradación de la dieta son consecuencias interdependientes de la supremacía mundial del agronegocio como método para producir alimentos.

La estandarización de la producción que propone la agricultura industrializada también incluye la simplificación de los ecosistemas, siendo el caso extremo el monocultivo. El ambiente se degrada y son necesarios cada vez más insumos químicos para compensar tanto la degradación de los suelos como la rápida difusión de plagas en amplios contextos homogeneizados artificialmente. Si bien Argentina ha generado biomasa por 35,745 millones de dólares en 2017, también se han incrementado los riesgos ambientales como inundaciones y sequías que pareciera cuestionar la seguridad alimentaria.¹³ En esta apropiación social del espacio cobran especial importancia los suelos porque son *“el fundamento para la producción de alimentos y la seguridad alimentaria, suministrando a las plantas nutrientes, agua y el soporte para sus raíces. Los suelos funcionan como el mayor filtro y tanque de almacenamiento de agua en la Tierra; contienen más carbono que toda la vegetación sobre la tierra.”*¹⁴

El agronegocio va a tender a la agriculturización en aquellas regiones vinculadas al mercado internacional, eliminando la alternancia entre ciclos ganaderos y agrícolas. Es una agricultura industrializada a gran escala que va a necesitar de riego intensivo y a demandar gran cantidad de fertilizantes para

¹⁰ Intermon Oxfam, *Iguales. Acabemos con la desigualdad extrema. Es hora de cambiar las reglas* (Recuperado de: [http://www.oxfamintermon.org/sites/default/files/documentos ...](http://www.oxfamintermon.org/sites/default/files/documentos...), 2014).

¹¹ Jennifer Clapp, *Food (Resources)*. (Cambridge: Polity Press, 2016), p.1

¹² Portal Lechero, *Entrevista a Eduardo Zurro “Argentina: un litro de leche en Argentina viaja 1500 km”*. 2018 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]

¹³ A. Coremberg, *Medición de la cadena de valor de la bioeconomía en Argentina. Hacia una cuenta satélite. Informe final*. Secretaría de Agroindustria. Bolsa de Cereales. Grupo Bioeconomía. 2019

¹⁴ FAO, *Estado Mundial del Recurso Suelo. Resumen Técnico*. Roma, 2016, p.VI



reponer los nutrientes. El resultado es una retroalimentación¹⁵ 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. Al punto que, “a nivel mundial el 36% de las calorías que se obtienen de las cosechas se utilizan para alimentar animales.”¹⁶ En este proceso productivo puede vislumbrarse una arquitectura del poder que determina la apropiación social del espacio y modifica tanto a los actores participantes como a los ecosistemas.¹⁷ 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 ocupa un lugar central para realizar esta clasificación.¹⁸

En estos nuevos usos del territorio no sólo hay componentes sociopolíticos, sino que los elementos técnicos y las tecnologías son determinantes. Tal es el caso de las semillas híbridas que permiten mayor cantidad de cultivos en menos espacio. Las nuevas variedades 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. [...] para el maíz sería el equivalente a la vida en la ciudad, al crecer entre las multitudes sin sucumbir al estrés urbano.”¹⁹ Esta incorporación de tecnología demanda cierta capacitación de los productores y un capital considerable. Quienes no puedan modernizarse parecieran no poder competir. Es un nuevo modelo de agricultura que usa intensivamente el capital y permite aumentos constantes tanto de la producción como de la productividad para alimentar a más seres humanos utilizando menos mano de obra y convirtiendo a los alimentos en un commodity. El

¹⁵ Luis Ernesto Blacha, “La retroalimentación del modelo de agronegocios. Dieta, poder y cambio climático en el agro pampeano (1960-2008)”, *Estudios digital*, núm. 41 (2019): 109–28.

¹⁶ Deidre Wicks, “Humans, food and other animals”, en Germov, John, and Lauren Williams. *A sociology of food & nutrition: the social appetite*, (Estados Unidos:Oxford University Press, 2008), p.157.

¹⁷ Rachel L. Carson, *Primavera silenciosa*. (Barcelona: Crítica-Editorial Planeta S.A, 2016).

¹⁸ Enrique Leff, *Ecología y capital: racionalidad ambiental, democracia participativa y desarrollo sustentable* (Siglo XXI, 1994).

¹⁹ Michael Pollan, *El dilema...* op.cit., pp. 90-1



resultado es que “nunca en la historia, el hombre promedio, ha gastado un porcentaje tan bajo de su ingreso en comida.”²⁰

En el caso argentino es la región pampeana donde con mayor fuerza impacta este pasaje de la agricultura al agronegocio. No sólo va extender su frontera agrícola sino que se triplica el área cosechada con granos (de 10 a 30 millones de ha), se multiplica su producción por 8 y el rendimiento promedio por hectárea crece 150%.²¹ El país pasa de exportar alimentos por 1300 millones de dólares en 1970, a exportar 35.000 millones en 2008 y Argentina se convierte en el principal exportador de aceite de soja del mundo.²² En este importante salto productivo hay un cultivo que se distingue por sobre los demás, la soja transgénica, que va a demandar menos inversión y tener mayor rentabilidad que otras actividades tradicionales como la ganadería o la lechería. Su demanda se incrementa porque es una de las pocas legumbres cuyas proteínas el cuerpo asimila tan bien como las proteínas animales, que son consideradas como de alto valor biológico.

El resultado es una simplificación del ecosistema en una sociedad complejizada, con amplios conocimientos técnicos y cuyos espacios están vinculados de forma interdependiente con regiones lejanas del mundo. Estas transformaciones también pueden ser reconstruidas a partir de las dietas y los cuerpos de los consumidores porque cambia nuestros vínculos con los alimentos. Los vegetales adquieren mayor porcentaje de agua por el uso de sistemas de riego artificiales y ocupan tierras que –tradicionalmente- eran destinadas a las legumbres, que son fuente de proteínas y minerales. Además, la mayor producción de cereales es utilizada como forraje de ganado vacuno, que ya no pastorea, sino que es criado “a corral” o feedlot. Cambia también el porcentaje de grasas “no saludables” de estos animales como resultado de su nueva alimentación. El aumento exponencial de la cantidad de comida que

²⁰ Bee Wilson, *The Way We Eat Now: How the Food Revolution Has Transformed Our Lives, Our Bodies, and Our World* (Hachette UK, 2019), p.185.

²¹ Lucio G. Reca, Daniel Lema, y Carlos Flood, *El crecimiento de la agricultura argentina. Medio siglo de logros y desafíos*, Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires, 2010, p. 7-8

²² Edith Scheinkerman de Obschatko, “Desarrollo, estructura y posibilidades de la industria de alimentos y bebidas” en Lucio G. Reca, Daniel Lema, y Carlos Flood, “El crecimiento de la agricultura argentina. Medio siglo de logros y desafíos”, *Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires*, 2010, p. 274.



puede obtenerse por hectárea “se paga con menos sabor [flavor]”.²³ También hay una importante merma en la diversidad de aquello que comemos, tal muestra la creciente importancia de la obesidad dentro de las enfermedades crónicas no transmisibles.

Es parte de lo que a nivel mundial se conoce como la “transición” de las cadenas agroalimentarias que en los países centrales se produjo -aproximadamente- durante la década de 1980 pero que en los países en vías de desarrollo se está todavía se está produciendo. La principal consecuencia de esta transición es que la malnutrición por exceso supera a la desnutrición como el principal problema vinculado con la alimentación, aunque hay determinadas regiones -como en el Norte argentino- en donde ambas conviven. Una situación paradójica en un país que produce calorías para 400 millones de seres humanos, muchas de ellas son proteínas, pero donde más del 60% de su población padece exceso de peso.²⁴ Es 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.²⁵ 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”.²⁶

La mayor cantidad de materias primas disponibles permite “ultra procesarlas” para convertirlas 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 fue degradando la dieta y engordando el cuerpo de los consumidores.²⁷ 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, tal como refleja que la

²³ Mark Schatzker, *The dorito effect: the surprising new truth about food and flavor* (Simon and Schuster, 2015), p.131

²⁴ INDEC: *Cuarta encuesta nacional de factores de riesgo*, 2019.

²⁵ Leandra Abarca-Gómez et al., “Worldwide trends in body-mass index, underweight, overweight, and obesity from 1975 to 2016: a pooled analysis of 2416 population-based measurement studies in 128· 9 million children, adolescents, and adults”, *The Lancet* 390, núm. 10113 (2017): 2627–42, p. 2641.

²⁶ Bee Wilson, *The Way We Eat Now: How the Food Revolution Has Transformed Our Lives, Our Bodies, and Our World* (Hachette UK, 2019), p.15.

²⁷ Robert H. Lustig, *The hacking of the American mind: The science behind the corporate takeover of our bodies and brains* (Penguin, 2017), p.104.



baratura del aceite de soja lo convierte en la “séptima comida más consumida en el mundo, aún sin que nadie lo desee realmente.”²⁸ También hay que considerar como parte del agronegocio a la distribución de alimentos y los contextos donde están disponibles: las grandes cadenas de supermercados. El consumidor “es alejado de los alimentos integrales naturales hacia las comidas industrialmente procesadas.”²⁹ El resultado es una combinación de mayor cantidad de químicos en el ambiente con 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”.³⁰

El cambio climático y la degradación de la dieta son consecuencias de los usos del territorio que implementan las cadenas agroalimentarias actuales y que deben ser abordadas desde la perspectiva regional. En el caso argentino, la actual transición de las cadenas agroalimentarias impacta de un modo un poco distinto al de otros países que también están en desarrollo. Argentina desde finales del siglo XIX logró incorporarse en un lugar destacado en lo que se conoce como la primera globalización de las cadenas agroalimentarias. La fertilidad diferencial de la región pampeana, convierte a la región en muy eficiente, para producir tanto abundantes cosechas -de por ejemplo trigo, maíz- como para multiplicar los ganados vacunos de alta calidad -por el acceso a buenas pasturas que permitían la cría y el engorde los animales-. El país se convierte en el Granero del Mundo no sólo por sus condiciones ambientales sino por una fuerte inversión económica que incluyó tanto el refinamiento del ganado como la mejora de las pasturas y una infraestructura que permitía el fácil traslado hacia los puertos. Inversiones que tenían su correlato en materia política y que permiten ponderar la producción para el mercado internacional en detrimento del interno, lo cual va a traducirse en importantes desigualdades regionales.

A

diferencia de la primera globalización de las cadenas agroalimentarias, en la

²⁸ Bee Wilson, *The Way We Eat Now: How the Food Revolution Has Transformed Our Lives, Our Bodies, and Our World* (Hachette UK, 2019), p. 155.

²⁹ Kristin Lawless, *Formerly Known as Food: How the Industrial Food System is Changing Our Minds, Bodies, and Culture* (St. Martin's Press, 2018), p.16.

³⁰ Kristin Lawless, *Formerly Known as Food: How the Industrial Food System is Changing Our Minds, Bodies, and Culture* (St. Martin's Press, 2018), p.379.



actualidad se incrementa la estandarización del proceso productivo que pretende homogeneizar los alimentos. El resultado es un vacío cultural en cómo nos relacionamos con la comida, que parecieran borrar las funciones sociales de los alimentos porque se relacionan con la integración, con la constitución de una identidad que se pone en riesgo. Los aspectos económicos cobran supremacía sobre las necesidades sociales y es ahí donde aparece la malnutrición por exceso. Esta transición se vincula de forma muy profunda con los usos del territorio porque en el mundo hay 300.000 plantas comestibles, pero sólo se cultivan sólo 150 especies y más de la mitad de nuestras calorías vienen de sólo 3 fuentes el maíz, el arroz y el trigo.³¹ La identidad regional se presenta como una alternativa ante este panorama homogeneizante. El caso paradigmático es la soja como una fuente económica para obtener proteínas que también resulta muy eficiente como forraje, aún de animales herbívoros, como es el caso del ganado vacuno. En consecuencia, hay mucha soja a nuestro alrededor que es consumida de forma involuntaria. Tal como muestra la siguiente infografía:



Fuente: GREENPEACE, *Enganchados de la carne. Cómo la adicción de Europa a la soja está alimentando la emergencia climática*. Junio 2019, p.23.

³¹ Kelly Reed, "Agricultural Memory and Sustainability", *The Ecologist*, mayo de 2019, <https://theecologist.org/2019/may/29/agricultural-memory-and-sustainability>, [consultado el 23 de junio de 2019].



En este contexto las economías regionales cobran una importancia extra porque permiten desarrollar proyectos para resolver la soberanía alimentaria, como la capacidad de decidir sobre el uso que se hace de un territorio. En especial si se expande su identidad alimentaria a otros ámbitos, donde el patrón alimentario unificado que había hasta la década de 1990 se trastoca por el impacto del agronegocio y las empresas comercializadoras de alimentos. El cómo se produce termina incidiendo en qué se come. Los usos del territorio y la dieta están determinados por el sistema productivo y llevando a la “*degradación nutricional de la comida*”.³² Dieta y cambio climático son resultado de una lógica productiva donde el crecimiento constante queda al margen de debates o cuestionamientos.

3.- Las desigualdades sociales son también nutricionales

El análisis de las transformaciones en la alimentación adquiere importancia sociológica porque permite reconstruir las tensiones del entramado social. Si en esta perspectiva también se incorporan los cambios en los usos del territorio es posible reconstruir un proceso que lleva a la degradación nutricional de la comida. La homogeneización de las cosechas conlleva a la estandarización de los alimentos obtenidos que definen 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.”³³ El sabor importa al punto que pasa a cobrar supremacía sobre los aspectos nutricionales porque “comer no es un acto racional de incorporación de nutrientes.”³⁴ Las grandes cadenas de supermercados y las empresas transnacionales de la alimentación deben ser consideradas como parte del agronegocio. Son piezas claves para la ilusión de diversidad que promueven las cadenas agroalimentarias actuales en un contexto de creciente estandarización, tanto en el cultivo como en el procesamiento de los alimentos.

³² Anthony Winson, *The industrial diet: The degradation of food and the struggle for healthy eating* (NYU Press, 2014), p.8.

³³ Argentina. Ministerio de Salud de la Nación, *Manual para la aplicación de las guías alimentarias para la población argentina*. - 1a ed , (Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Ministerio de Salud de la Nación. Dirección de Promoción de La Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles, 2018), p.9

³⁴ Mark Schatzker, *The dorito effect: the surprising new truth about food and flavor* (Simon and Schuster, 2015), p.34.



Hasta el momento este salto cuantitativo que permite mayor productividad por hectárea no ha podido trasladarse al plano cualitativo, por lo que hay abundancia de comida nutricionalmente degradada. El pasaje de la desnutrición a la malnutrición por exceso da cuenta de estas transformaciones y de la incidencia de los intereses económicos en las *necesidades* de la población que se manipulan a partir de la publicidad. La reducción de la diversidad es tal que unas 20 especies vegetales representan el 90 de los vegetales del mundo y “*el maíz, el arroz y el trigo, que rebasan el 50 por ciento de los cultivos.*”³⁵ Una situación que refleja el alto grado de productividad de la agricultura moderna pero que expone a la población a grandes riesgos porque depende de muy pocas especies vegetales para su subsistencia.

Las economías regionales pueden suponer un freno a esta normalización proponiendo la biodiversidad como una alternativa al alcance del consumidor y como un modelo productivo basado en la sustentabilidad a largo plazo. También permiten preguntarse cómo generar mayor valor agregado a los alimentos, a partir de una calidad diferenciada como puede ser “*un origen geográfico o una tradición, el cumplimiento de requisitos establecidos en disposiciones de carácter voluntario, relativas a sus materias primas o sus procesos de producción y comercialización.*”³⁶ Son insumos para pensar la región, pero también poner en valor su identidad y su patrimonio alimentario. Porque al consumir un alimento típico elaborado de forma tradicional se está remitiendo, se está visitando a esa región y la experiencia entonces localiza, se territorializa.

Comer es un hecho social y cocinar puede ser entendido, desde un punto de vista antropológico, como el “eslabón perdido” que permite explicar muchos de los cambios en el cuerpo que nos dotan de nuestras actuales características como seres humanos. La capacidad de cocinar transforma

³⁵ Richard E. Leakey, Roger Lewin, e Isabella Blum, *La sexta extinción: el futuro de la vida y de la humanidad* (Barcelona: Tusquets, 1998), p. 65.

³⁶ Ricardo Sellers Rubio, “12. La importancia de la marca colectiva en la comercialización de productos agroalimentarios”, *El sector agroalimentario: Sostenibilidad, cooperación*, 2017, 197. Ricardo Sellers Rubio, “La importancia de la marca colectiva en la comercialización de productos agroalimentarios”, en Ricardo Abadía Sánchez y Joaquín Melgarejo Moreno, *El sector agroalimentario: Sostenibilidad, cooperación y expansión* (Alicante: Ayuntamiento de Orihuela Universidad de Alicante, 2017), 197.



aquello que comemos porque afecta la calidad nutricional de la comida.³⁷ 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.”³⁸ La alimentación, y la elección de los componentes de la dieta, es parte de la internalización de las normas sociales y que nos transforma en individuos que viven en un entramado social que está geográfica y temporalmente situados.

No sólo la producción de alimentos sino también su elaboración y distribución valoriza a la región. Aún en cadenas agroalimentarias con patrones alimentarios consolidados, como en el caso argentino hasta el neoliberalismo de la década de 1990, la salud pública se encuentra en riesgo porque la transición de las cadenas agroalimentarias lleva a que convivan el déficit alimentario con una elevada tendencia al sobrepeso y la obesidad. Un cambio acelerado en la dieta de la población donde hay más granos refinados, más grasas y más bebidas azucaradas.

Un patrón alimentario unificado hace referencia a que “ricos y pobres pensaban la comida de forma similar” porque ambos grupos tenían acceso a los alimentos para satisfacer sus necesidades nutricionales.³⁹ El caso argentino es atípico en este sentido porque parte de un patrón alimentario unificado, que comienza a desintegrarse con la implementación de políticas neoliberales en la década de 1990. La apertura desmesurada a los capitales internacionales que emprende el país facilita la llegada de los principales actores internacionales del sector agroalimentario. En esta década muchas de las principales empresas de alimentos más tradicionales quedan en manos de empresas transnacionales y también se instalan importantes cadenas de supermercados de capitales extranjeros en los principales centros urbanos. Hay un cambio en los usos del territorio y en la distribución de los alimentos que llevan a la conformación de 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

³⁷ Richard Wrangham, *Catching fire: how cooking made us human* (Basic Books, 2009), pp.19-20

³⁸ Patricia Aguirre, *Alimentación humana: el estudio científico de lo obvio* (SciELO Public Health, 2016), p.464

³⁹ Patricia Aguirre, *Alimentación humana: el estudio científico de lo obvio* (SciELO Public Health, 2016), p. 30.



comen exactamente al revés: mucha carne, lácteos, frutas, hortalizas y pocos cereales y tubérculos.”⁴⁰ A mediados de la década de 1990, es la calidad lo que distingue ambas canastas alimentarias: “no comen lo mismo, comen diferentes productos y los preparan en forma diferente.”⁴¹

El abordaje sociológico desarrollado en este trabajo permite identificar los vínculos de poder que inciden en estos cambios y en las relaciones sociales que se generan en su implementación. Sus resultados se expresan en 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 y la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS). Los alimentos no sólo son calorías, energía para el cuerpo sino “la sustancia misma de este cuerpo, en el sentido de que contribuyen a mantener la composición bioquímica del organismo.”⁴² La conformación de la dieta va a estar delimitada por elementos económicos pero también socioculturales, delimitadas en “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.”⁴³

En Argentina el consumo de gaseosas a finales de la década de 1990 era medio vaso diario pero en 2013 se incrementó a un vaso por día.⁴⁴ Estos cambios en los patrones de consumo no sólo reflejan la pérdida de unificación sino que la elevada ingesta de bebidas azucaradas es uno de los principales indicadores de la transición de las cadenas agroalimentarias. Transformaciones que los países desarrollados han afrontado hace por lo menos 3 décadas y que llevan a que en Estados Unidos, con un dólar se puedan comprar “1200 calorías de papas fritas y galletas; si gastásemos ese mismo dólar en alimentos

⁴⁰ Patricia Aguirre, *Ricos flacos y gordos pobres: la alimentación en crisis* (Buenos Aires: Capital intelectual, 2004), p. 30.

⁴¹ Patricia Aguirre, *Ricos flacos y gordos pobres: la alimentación en crisis* (Buenos Aires: Capital intelectual, 2004), p. 31.

⁴² Claude Fischler, “El (h) omnívoro”, *El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama 421 (1995), p.66.

⁴³ Carolyn Mahoney, *Health, food and social inequality: Critical perspectives on the supply and marketing of food* (Routledge, 2015), p.47.

⁴⁴ María Elisa Zapata, Alicia Roviroso, y Esteban Carmuega, “La Mesa argentina en las últimas dos décadas”, *Cambios en el patrón de consumo de alimentos y nutrientes (1996-2013)*. Buenos Aires, Argentina: CESNI, 2016, p.54.



sin procesar, como las zanahorias, solo podríamos comprar 250 calorías.”⁴⁵ Hay un incremento del consumo de dulces y bebidas azucaradas a medida que se reducen los ingresos disponibles, convirtiendo a los menos favorecidos en los “gordos del hambre”. Esto sucede porque el sistema agroalimentario actual es muy hábil para producir grandes cantidades de calorías a bajo costo, pero mermando los nutrientes.

El siguiente gráfico refleja esta situación para el caso argentino, donde crece la malnutrición por exceso mientras se reduce la desnutrición:



Fuente: 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, p.21

Si se analiza desde 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.”⁴⁶ Las desigualdades nutricionales parecieran replicar las desigualdades sociales. El vacío cultural que pareciera proponer el modelo de agronegocios también comprende una redefinición de la función social de los alimentos. Surgen nuevas identidades que se consolidan a partir de prácticas recientes y así puede observarse que “la presencia de adultos obesos en el hogar incide sobre la obesidad entre los de menor edad, dado que comparten un mismo ámbito familiar y hábitos alimentarios poco saludables. También hay alrededor de cinco veces más de probabilidades de ser un obeso

⁴⁵ Michael Pollan, *El dilema del omnívoro. En búsqueda de la comida perfecta* (España: Debate, 2016), p.176.

⁴⁶ Ministerio de Salud, *Encuesta Nacional de...* op.cit., p.81



adulto cuando ya se fue obeso de niño o adolescente.”⁴⁷

El gusto por lo dulce y grasoso produce una retroalimentación, donde los paladares demandan más de aquello que “quieren” y los usos del territorio se articulan 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.⁴⁸ Es una coyuntura donde el exceso de peso abarca al 66,1% de la población argentina si se tienen en cuenta las mediciones antropométricas que vinculan peso con altura.⁴⁹ 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.”⁵⁰ Tal como puede observarse en el siguiente gráfico, salvo en las regiones con mayor cantidad de hogares con necesidades básicas insatisfechas (NBI), en las restantes el principal problema es el exceso de peso, seguido por el acortamiento.

⁴⁷ 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, p.6

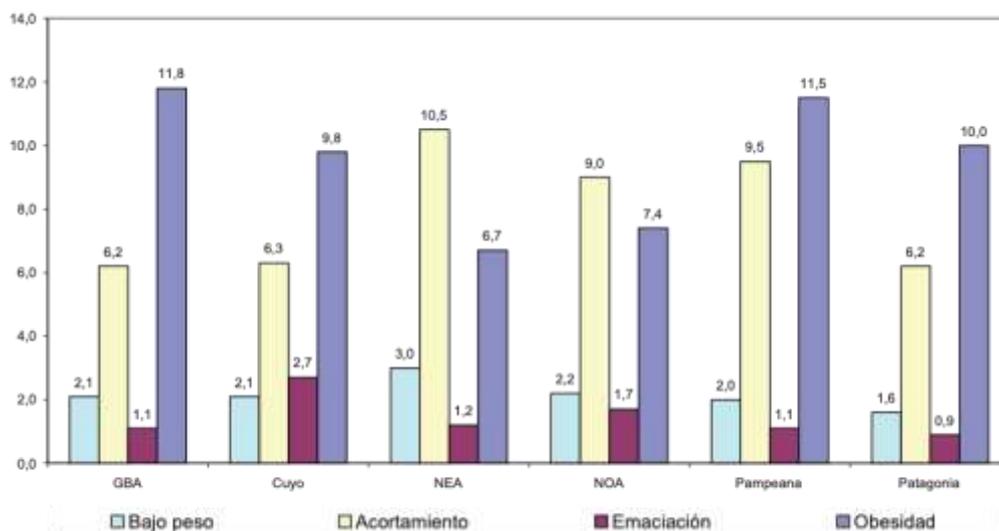
⁴⁸ Richard Wrangham, *Catching fire: how cooking made us human* (Basic Books, 2009), p.58.

⁴⁹ INDEC, Cuarta Encuesta... op.cit., p.11

⁵⁰ Ministerio de Salud: *Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Documento de Resultados*. 2007, p.32



Prevalencias de diagnósticos antropométricos nutricionales de niños y niñas de 6 a 60 meses, según las curvas de la OMS, por región.



Fuente: MINISTERIO DE SALUD: *Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Documento de Resultados*. 2007, p.59

Más allá de las diferencias socioeconómicas que evidencian distintos poderes adquisitivos entre las regiones, el gráfico precedente también hace referencia a la infraestructura que permite a las cadenas agroalimentarias llegar a los consumidores. Lo cual se traduce en que “la prevalencia de acortamiento de los niños y niñas de hogares indigentes es más de seis veces la de los niños y las niñas de hogares no pobres, según las curvas de la OMS. [...] Una tendencia inversa se observa para obesidad. En el NOA es donde estas tendencias muestran mayor brecha entre los dos grupos extremos.”⁵¹

La distancia recorrida se vincula con los usos del territorio y es otra de las consecuencias del impacto que tiene la mayor demanda de energías no renovables involucradas en la producción y distribución de alimentos. Las diferencias en infraestructura lleva a que aún con políticas públicas de congelamiento de precios de alimentos -como el programa oficial “precios esenciales”- no sea posible asegurar la disponibilidad de, ni siquiera, alimentos ultraprocesados de bajo valor nutricional. Una cuestión que permite explicar la cantidad de calorías a la que se tiene acceso según regiones, que para la población de 6 a 23 meses supone una media nacional de 1072 kcal pero que

⁵¹ Ministerio de Salud, *Encuesta Nacional de...* op.cit., p.62



se incrementa a 1083 kcal en la región pampeana mientras que en el NEA, el mínimo nacional, es de 922.⁵²

A nivel nutricional las asimetrías son aún mayores porque si bien el promedio de proteínas ingeridas a nivel nacional, para el mismo grupo, es de 40,75g, en el NEA es de sólo 34,91g contra los 42,64g de la región pampeana, el máximo del país.⁵³ Estos resultados reflejan que el salto cuantitativo de la producción agroalimentaria todavía no puede llegar a todas las regiones por igual y además, desde el punto de vista nutricional los aspectos cualitativos son todavía un desafío por resolver. De todos modos, si se focaliza en las proteínas de alto valor biológico tanto a nivel nacional, como desde la óptica regional, se consiguen satisfacer las recomendaciones internacionales como consecuencia de los años donde el patrón alimentario estaba unificado. Por ejemplo en el grupo de 2 a 5 años de edad el promedio nacional fue del 67%, valor que en el NEA y NOA se reduce al 63% y en el Gran Buenos Aires (GBA) llega a 69%.⁵⁴ Valores que son muy superiores a la recomendación de “una proporción de proteínas de alto valor biológico de al menos 50% de las proteínas totales para garantizar un adecuado aporte de aminoácidos esenciales.”⁵⁵

Una característica de esta transición de las cadenas agroalimentarias en zonas postergadas es la convivencia de los dos tipos de malnutrición: la carencia y el exceso. La siguiente tabla refleja esta situación, donde se destaca que en el NEA conviven los índices más elevados de bajo peso con el sobrepeso y la obesidad. La desigualdad de ingresos se traduce en desigualdades en la composición de la dieta, reduciendo su variedad y su calidad nutricional.

⁵² Ministerio de Salud, *Encuesta Nacional de...* op.cit., p.74

⁵³ Ministerio de Salud, *Encuesta Nacional de...* op.cit., p.74

⁵⁴ Ministerio de Salud, *Encuesta Nacional de...* op.cit., p.78

⁵⁵ Ministerio de Salud, *Encuesta Nacional de...* op.cit., p.78



**Prevalencia de estado nutricional antropométrico de mujeres de 19 a 49 años
(según categorías FAO).**

	Bajo peso(%)	Normal(%)	Sobrepeso(%)	Obesidad(%)
GBA	3,5	53,5	24,8	18,2
Cuyo	4,4	55,3	24,4	15,9
NEA	6,6	52,1	20,2	21,1
NOA	2,6	48,9	28,1	20,4
Pampeana	2,9	51,7	24,9	20,5
Patagonia	1,5	49,4	26,5	22,6
País	3,4	52,3	24,9	19,4

Fuente: MINISTERIO DE SALUD: *Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Documento de Resultados*. 2007, p.115.

La composición de la dieta está delimitada por condiciones socioeconómicas, que permite explicar el incremento en el consumo de lácteos a medida que ascienden los ingresos del hogar.⁵⁶ La única excepción es la leche en polvo cuya incorporación a la dieta pareciera ser característica de los hogares de bajos ingresos, por sus menores requerimientos de conservación y su inclusión en los programas oficiales de alimentación. Además, desde finales de la década de 1990 hasta el 2013 desciende en estos hogares el consumo de frutas y verduras mientras se incrementan los panificados y galletitas. También se reducen a la mitad las legumbres mientras que se triplican los productos cárnicos semielaborados.⁵⁷ El resultado es el pasaje de la desnutrición (o malnutrición por carencia) a la malnutrición (por exceso). Al punto que “la malnutrición por exceso es la forma más prevalente de malnutrición y cuadruplica 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

⁵⁶ María Elisa Zapata, Alicia Rovirosa, y Esteban Carmuega, “La Mesa argentina en las últimas dos décadas”, *Cambios en el patrón de consumo de alimentos y nutrientes (1996-2013)*. Buenos Aires, Argentina: CESNI, 2016, p.46.

⁵⁷ María Elisa Zapata, Alicia Rovirosa, y Esteban Carmuega, “La Mesa argentina en las últimas dos décadas”, *Cambios en el patrón de consumo de alimentos y nutrientes (1996-2013)*. Buenos Aires, Argentina: CESNI, 2016, p.61.



asociados a la pobreza.”⁵⁸

Más allá del acceso económico y la disponibilidad también influye el gusto adquirido en la elección de los elementos que conforman la dieta. Tal es el caso 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”.⁵⁹ Elecciones en donde el sabor es otro de los componentes de los alimentos que determina nuestro vínculo con ellos, en una coyuntura donde “nuestra actual comida todavía se parece a la de antes pero su gusto ha cambiado mucho a como era.”⁶⁰ Los alimentos se convierten, entonces, en “el principal medio de intervención sobre el cuerpo.”⁶¹ Situación que se agrava aún más cuando los ingresos del hogar son reducidos porque se atenta con la variedad nutricional y se incrementa el impacto de la ruptura del patrón alimentario unificado.

4.- Conclusiones: desafíos para la región

Los usos del territorio del modelo de agronegocios que tienden al monocultivo pueden ser interpretados, desde una perspectiva sociológica crítica, como el punto de partida para explicar la actual transición de las cadenas agroalimentarias argentinas. Una coyuntura donde a nivel nacional la malnutrición por exceso desplaza a la carencia como el principal problema vinculado a la alimentación. Hay una degradación nutricional de la comida porque la dieta se vuelve alta en grasas, azúcares y harinas refinadas que ser explicada por una industria alimentaria que se ha vuelto muy hábil para producir muchas calorías a bajo costo. Si el foco de análisis pasa de la cantidad a la calidad de esas calorías, las transformaciones son preocupantes. Es posible establecer un paralelo entre los crecimientos productivos del mundo

⁵⁸ 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, p.31

⁵⁹ Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires-Ministerio de Salud-Control de salud del escolar, “Encuesta Nutricional Año 2012” (CABA, marzo de 2013), pp.9-10

⁶⁰ Mark Schatzker, *The dorito effect: the surprising new truth about food and flavor* (Simon and Schuster, 2015), p.24.

⁶¹ Claude Fischler, “El (h) omnívoro”, *El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama 421 (1995), p.67.



rural a expensas de la biodiversidad y las calorías baratas pero vacías de las cadenas agroalimentarias globalizadas.

El desafío para el futuro 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.”⁶² Este debe ser el punto de partida para una transformación de la dieta que considere tanto la salud del comensal como la sustentabilidad ambiental.⁶³ En esta misma línea las alternativas al monocultivo es la policultura, las cosechas biodinámicas pero fundamentalmente una mejora en los canales de distribución que acerquen productores a consumidores. La región adquiere nuevas implicancias, más allá del foco político que adquieren en épocas de crisis. Estas economías deben poner en valor su identidad sociocultural consolidada proponiendo alternativas para exportar a partir de un salto en productividad a escala local. El punto de partida es reconocer que el principal escollo para que el sistema agroalimentario cambie es la forma actual de ese sistema productivo.

El biopoder, tal como fue abordado en este trabajo, se consolida como la herramienta que explica pero también permitiría trascender la racionalidad actual donde los usos del territorio degradan tanto la dieta como el ambiente. 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.”⁶⁴ Hay que volver a focalizar al saber en la nutrición a partir de la accesibilidad a alimentos de calidad y en donde esté presente la diversidad. Las prácticas que tienden a la estandarización terminar replicando –y muchas veces incrementando- las desigualdades sociales en el ámbito nutricional. Hay que superar el engaño de los sentidos que impiden ponderar la elección de aquellos alimentos que nos nutren y el consumidor opta por calorías vacías que engordan. Las economías regionales son fundamentales para superar la homogeneización del “flavor” que proponen las actuales cadenas agroalimentarias. Una diversidad que debe

⁶² Michael Pollan, *El dilema del omnívoro. En búsqueda de la comida perfecta* (España: Debate, 2016), p.234.

⁶³ Marco Springmann et al., “Options for keeping the food system within environmental limits”, *Nature* 562, núm. 7728 (2018): 519.

⁶⁴ Mark Schatzker, *The dorito effect: the surprising new truth about food and flavor* (Simon and Schuster, 2015), pp.37-38.



interpelar a un paladar argentino muy estandarizado para así volver a dotar a los alimentos de sus funciones sociales.

Se trata de una propuesta que al cuestionar al sistema agroalimentario actual también responde al cambio climático 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.⁶⁵ Estas consecuencias también parecieran distribuirse en consonancia con las desigualdades sociales imperantes por lo que la región vuelve a convertirse en el ámbito privilegiado para comenzar a pensar alternativas para el cambio del sistema agroalimentario. Un desafío que debe tener en cuenta tanto el cuerpo del consumidor como los usos del territorio y el impacto ambiental resultante. Se requiere una revisión del vínculo entre productores y consumidores para evitar el despilfarro y hacer accesible los alimentos inocuos en donde las Ciencias Sociales también deben hacer importantes aportes.

⁶⁵ Marco Springmann et al., "Options for keeping the food system within environmental limits", *Nature* 562, núm. 7728 (2018): 519.