



Universidad Nacional de Rosario
Facultad de Ciencia Política y Relaciones Internacionales
Licenciatura en Ciencia Política

Tesina de Grado

Título:

La dieta de los argentinos. Estudio sobre los contextos socio-políticos que influyen en nuestra alimentación (1996-2013)

Alumna: Lucía Carreras

Directora: María Elena Nogueira

Febrero 2014

ÍNDICE

SIGLAS Y ABREVIATURAS UTILIZADAS.....	3
RESUMEN.....	4
INTRODUCCIÓN.....	5
CAPÍTULO I: Aproximaciones al objeto de estudio	
1.1. Definición del concepto de alimento y su lugar en la comida.....	13
1.2. Caracterización del consumidor.....	21
1.3. Una propuesta del “acto de comer”.....	29
CAPÍTULO 2: Producción y marco legal del sistema agroalimentario argentino	
2.1. Historia reciente del sistema agroalimentario argentino.....	36
2.2. Marcos institucionales y conflictos sociales de las nuevas tecnologías introducidas al mercado argentino a partir de 1996.....	40
CAPÍTULO 3: Causas y consecuencias del actual Sistema Agroalimentario Argentino	
3.1. Efectos de los Organismos Genéticamente Modificados en el sector agroalimentario.....	52
3.2. Transformaciones del mercado de alimentos en Argentina.....	56
CAPÍTULO 4: Contextos, actores y consumidores	
4.1 Los formadores de consumidores.....	63
4.2 La mirada de los actores.....	67
CONCLUSIONES.....	84
BIBLIOGRAFÍA.....	89

SIGLAS Y ABREVIATURAS

Organismo Genéticamente Modificado (O.G.M)

Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA)

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (F.A.O)

Centro Internacional de Mejoramiento del Maíz y el Trigo (CIMMYT)

International Rice Research Institute (IRRI)

Secretaría de Agricultura Ganadería Pesca y Alimentos (SAGPyA)

Programa de Agricultura Urbana (P.A.U)

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA)

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET)

Centro Nacional de Investigaciones Agropecuarias (CNIA)

Centro Educativo Agropecuario (C.E.A)

Instituto para la Pequeña Agricultura Familiar (IPAF)

Universidad Nacional de Buenos Aires (UBA)

Unión Europea (U.E)

Asociación Argentina de Productores en Siembra Directa (AAPRESID)

Federación Argentina de la Industria Molinera (FAIM)

Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL)

Foro Monetario Internacional (FMI)

Banco Mundial (BM)

Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial Participativo y Federal 2010-2016
(PEA2)

RESUMEN

El problema de investigación de esta Tesina refiere a cómo influye el contexto socio-político en la elección que las personas hacen de los alimentos que consumen. Este contexto incluye aspectos políticos, económicos, culturales e históricos que resultan el vínculo conector entre el individuo -como consumidor- y los alimentos que elige consumir. Tanto el sujeto como los alimentos actúan indefectiblemente bajo una relación de fuerza, de poder, en la que existe una influencia por parte de los actores que forman parte del mercado de producción de alimentos sobre el público para que se consuman ciertos productos. A partir del momento en que los alimentos pasaron a ser una “mercancía”, producirlos se convirtió en un campo más de disputa entre diferentes intereses que regulan “qué es” y “que no es” comestible. Teniendo en consideración estas apreciaciones, el objetivo principal de este trabajo será describir y analizar esos contextos que influyen en la elección de alimentos para el consumo. Esto nos llevará a reconocer qué elementos influyen a los individuos en la elección de los alimentos, y analizar los efectos que el mercado posee sobre los consumidores. El período de análisis de esta investigación de Tesina comprende los años 1996-2013. En el año 1996 se comenzó a comercializar en Argentina semillas transgénicas de cereales, ese suceso significó el ingreso de la agricultura argentina a una tecnología de punta que había comenzado a instalarse a partir de la década de 1960, bajo el lema de la *revolución verde*. Esta investigación posee una estrategia metodológica de carácter cualitativo, construida en base a entrevistas, observación en terreno y análisis del discurso.

Palabras clave: consumidores, mercado de alimentos, Argentina.

INTRODUCCIÓN TEÓRICO-METODOLÓGICA

1. Primera aproximación teórica al objeto de estudio

El problema de investigación de esta Tesina refiere a cómo influye el contexto socio-político en la elección que las personas hacen de los alimentos que consumen. Este contexto incluye aspectos políticos, económicos, culturales e históricos que resultan el vínculo conector entre el individuo -como consumidor- y los alimentos que elige consumir. Para entender la importancia del “contexto” que actúa sobre esta decisión, se debe saber qué factores determinan cómo se come, qué se come, con qué regularidad, y en qué forma. Estos interrogantes requieren, previamente, para poder ser analizados, de un lugar apropiado al acto de comer. Aguirre (2010) lo considera como “un acto social” y explica que

“[...] la situación del evento alimentario es la que orienta el comportamiento y las decisiones del comensal consumidor. Y esto es más complejo que los nutrientes que posea o que el precio del conjunto. Para comprender por qué se come lo que se come debemos situar ese acto alimentario en un contexto, es decir, en una sociedad determinada, en un tiempo y un espacio que también deben estar claramente establecidos” (Aguirre, 2010: 26).

A este acto social que describe Aguirre, se le suman otro tipo de significaciones que provienen no sólo de cuestiones antropológicas, sino también de toda una estructura que existe detrás de la industria de los alimentos. El contexto social que influye sobre las personas: el sujeto—en su rol de consumidor—, y los alimentos que son consumidos, actúan indefectiblemente bajo una relación de fuerza, de poder, en la que existe una influencia por parte de los actores que forman parte del mercado de producción de alimentos sobre el público para que se consuman ciertos productos. A partir del momento en que los alimentos pasaron a ser una “mercancía” (Aguirre, ídem), producir alimentos se convirtió en un campo más de disputa entre diferentes intereses que regulan qué es y que no es comestible.

En la dinámica productor/ consumidor de alimentos existe un grupo importante y variado de actores que ponen en juego, a la hora de “convencer” al consumidor, subjetividades que forman parte del *habitus* que posee cada persona. Este concepto

utilizado por Pierre Bourdieu (1988), hace referencia a estructuras mentales a través de las cuales, las personas, aprehenden el mundo social, “son en lo esencial el producto de la interiorización de las estructuras del mundo social” (Bourdieu, 1988: 134).

Para Bourdieu (1988) el campo de producción (en este caso el alimentario), que evidentemente no podría funcionar si no contara con unos gustos ya existentes, propensiones más o menos intensas para consumir unos bienes más o menos estrictamente definidos, es lo que permite al gusto realizarse, ofreciéndole, en cada momento, el universo de bienes como sistema de posibles estilísticos entre los cuales puede seleccionar el sistema de los rasgos estilísticos constitutivos de un estilo de vida. El universo de los productos ofrecidos por cada uno de los campos de producción tiende a limitar de hecho el universo de las formas de la experiencia que son objetivamente posibles en un momento dado del tiempo (Bourdieu, 1988: 228). Frente a la propuesta de Bourdieu (1988) y retomando el análisis de Aguirre (2010), se debe preguntar: las personas, ¿comen lo que quieren o lo que el mercado quiere?

Actualmente los hábitos alimenticios de la gran mayoría de los argentinos se basan en comida rápida, o comida chatarra que se caracteriza por su bajo rendimiento en proteínas y vitaminas, y su alto porcentaje en carbohidratos y grasas malas¹. Se trata de una dieta a base de comida procesada, industrializada y con pocos nutrientes que, más allá de incluir vegetales, frutas y legumbres, por lo general no son variados² ni se consumen con tanta regularidad como los primeros. A esta situación se suma el hecho de que la capacidad monetaria que posee cada familia debe ser amoldada al mercado de los alimentos que existe en el país y muchas veces la misma está determinada por la visión popularizada de que los alimentos considerados inocuos solo se pueden obtener a precios altos. Frente a esta forma de consumo, el cuestionamiento a la forma de producirlos es necesario frente al tipo de cultura culinaria que se está arraigando, ya que si estos hábitos continúan depredando nuestra inmensa variedad de alimentos, está en disputa el derecho inalienable que tienen las personas sobre sus medios más básicos de subsistencia.

¹ Véase <http://www.lanacion.com.ar/1300821-la-dieta-de-los-argentinos-es-de-baja-calidad>. Consultado el 06/12/2013

² Véase <http://www.docsalud.com/articulo/495/afirman-que-la-mesa-de-los-argentinos-no-responde-a-una-dieta-saludable>. Consultado el 06/12/2013

2- Objetivos e hipótesis de trabajo

Para poder comenzar a analizar de qué forma está constituido el contexto social del que se viene hablando, se analizará, por un lado al consumidor -que es el elemento principal dentro de la cadena de producción de alimentos-, ya que es este quién consume los alimentos que son producidos por el mercado y es quién puede y debe indagar sobre su procedencia. Por el otro lado, está el “alimento” fuente principal de subsistencia que tienen las personas pero lo que lo define en la teoría muchas veces se encuentra alejado de lo que la realidad muestra. En esta categoría entran aquellos que aportan nutrientes (frutas y verduras), los que se producen a base de carbohidratos (comida chatarra como se la conoce comúnmente), los llamados inocuos, etcétera. En tercer lugar, y actuando como mediador entre el alimento y el consumidor, aparece el mercado de producción. Lo interesante aquí será analizar cuáles son los intereses que tienen los actores que forman parte de este mercado, y si esos intereses coinciden con los que a su vez tienen los consumidores. En este sentido, el objetivo general de este trabajo es describir y analizar el contexto social que influencia al sujeto en la elección de alimentos para su consumo. Por su parte, son objetivos específicos:

- a) Reconocer qué elementos influyen a las personas en la elección de los alimentos.
- b) Analizar los efectos que el mercado posee sobre los consumidores

Son tres las hipótesis que se sostienen en este Trabajo. En primer lugar, que existe en Argentina un amplio porcentaje de personas que determinan su elección de alimentos a consumir a partir de las visiones predominantes que circulan dentro del contexto social y que se las considera representativas del saber científico. Este contexto incluye cuestiones políticas, económicas e históricas que han moldeado el sentido del gusto de las personas hacia ciertos alimentos.

Como segunda hipótesis, se visualiza actualmente que la relación consumidor-alimento, se encuentra bastante distanciada. Una de las razones por las que las personas están cada día más desligadas del proceso de producción de sus alimentos es el cambio que se ha producido en el Sistema Agroalimentario en Argentina, que incluye la lenta desaparición de los pequeños productores dedicados a la ganadería y horticultura que, o bien lograron desplazarse al cultivo de cereales, principalmente, *soja Roundup Ready*

(en adelante Soja RR), o debieron vender lo poco que tenían y se desplazaron a las grandes ciudades. Esta transformación produjo un alto porcentaje de personas que dejaron de dedicarse a la producción de alimentos. Además de los efectos que el cultivo de soja transgénica trajo consigo, se produjeron específicamente cambios en el sector cárnico y en el de frutas y verduras. Aun cuando en las ciudades se encuentran disponibles todo tipo de alimentos y de todas las variedades, muchas veces, estos provienen de regiones muy alejadas. Esta situación extiende todavía más la distancia entre la persona/ consumidor y el lugar de origen de los alimentos.

Como última hipótesis se considera que, teniendo en cuenta la historia del Sistema Agrario Argentino, desde 1990 hasta la actualidad, la calidad y la variedad de los alimentos que se consumen han ido en descenso. La introducción de Organismos Genéticamente Modificados (en adelante OGM) en cereales en 1996 aptos oficialmente para ser comercializados, representa el icono de una transformación mucho mayor que experimento el sector agrario. Por un lado el sector de oleaginosas incorporó la soja transgénica junto con el paquete tecnológico que trajo aparejado (entre otras cosas), la disminución de productores dedicados a la ganadería o las hortalizas, esto afectó la diversidad de la oferta. Además, el sector de carnes, frutas y verduras experimentaron particularmente diferentes transformaciones.

3- Estrategia metodológica

Dicho lo anterior, el período de análisis de esta investigación de Tesina comprende los años 1996-2013. El año 1996 se considera un punto importante en la historia de la producción de alimentos en nuestro país. Por entonces, se comenzó a comercializar semillas transgénicas de cereales, y ese suceso para el caso argentino significó el ingreso de la agricultura argentina a una tecnología de punta que había comenzado a instalarse a partir de la década de 1960, bajo el paradigma de la modernización agrícola (Obschatko, 1988). Ésta, había comenzado en Europa y era sostenida por organismos mundiales como una posible solución a la erradicación del hambre en el mundo. Es importante observar este recorrido hasta ya entrada la presente década, para observar en qué forma cambio el mercado de los alimentos en Argentina.

La primera semilla transgénica en aparecer y, además, en tener mayor popularidad, fue la *soja RR*

"Al contar con esta innovación biotecnológica se hacía posible aplicar el glifosato, un herbicida total o de amplio espectro, para que arrasara con todas las malezas en cualquier momento, sin afectar el cultivo de soja. La siembra directa y la soja *RR* conformaron un paquete tecnológico que sustentó el avance de este cultivo [...]" (Domínguez y Sabatino, 2006: 257).

Cuando en 1996 se comenzó a producir *soja RR* ocurre un momento de inflexión para el sector agropecuario, dado que la producción de soja se transformó en el modelo a seguir, se liberaliza al mercado y al ambiente (Mikkelsen, 2008). La introducción de la *soja RR* junto con el paquete tecnológico, incentivo la producción masiva de la misma por parte de productores argentinos. A su vez, ésta masividad dio como resultado que la frontera de cultivos como la batata y caña de azúcar, los tambos, el algodón, los frutales y la actividad ganadera, se haya reducido desde 1990 hasta la actualidad (Mikkelsen, 2008).

Para el caso del mercado de la carne y sus derivados, se debe decir que fue perjudicado por el aumento catastrófico de la producción de soja. Obviamente, muchas tierras que eran utilizadas para la cría de vacas, chanchos, etc. fueron desplazadas. Este movimiento influyó el precio de la carne ya que al reducirse el número de explotaciones la oferta es menor, sucedió lo mismo con sus derivados, como la leche. A esta situación externa al mercado de la carne se le suma la forma como actualmente se la produce, y como ha llegado a estar en manos de la agroindustria, la cantidad es priorizada por sobre la calidad.

Volviendo a la estrategia metodológica y teniendo en cuenta que el método experimental y la encuesta, así como la utilización de técnicas estadísticas de análisis se utilizan en el marco de una metodología cuantitativa; mientras que las entrevistas, la observación, la narrativa y el análisis del discurso, son utilizados en estrategias cualitativas, se llegó a la conclusión de que, para la investigación que se llevará a cabo en este proyecto, es conveniente utilizar el uso de técnicas de carácter cualitativo.

La investigación que se llevó adelante se centra en el descubrimiento de las influencias que afectan a los consumidores, cuál es el contexto -estructural y situacional en el que

se desarrollan-. Así, es menester poder comprender los pre-conceptos que influyen a los sujetos y que condicionan su accionar. Para esto, se requerirá de la micro-observación ya que este trabajo estará centrado, principalmente, en la construcción de una perspectiva referida a los alimentos y, desde el análisis de información estadística exclusivamente, no se llegaría a satisfacer completamente el propósito de este trabajo, aún cuando datos primarios oficiales y no oficiales y de estudios de caso, serán tomados como referencia para ilustrar algunos de los escenarios descriptos a lo largo del trabajo. Dicho lo anterior y en relación con el tipo de objeto de estudio, las técnicas cualitativas podrán ofrecer un rango muchísimo más útiles que aquellas pertenecientes a las cuantitativas. En este sentido, se realizaron 6 entrevistas a informantes claves, se analizaron diversas fuentes normativas y periodísticas y se utilizó información estadística proveniente del Censo Nacional Agropecuario (CNA) de 2002, principalmente.

En lo que respecta a la selección de esas técnicas para la recolección y el posterior análisis de la información se utilizará en primer lugar, la observación y análisis de datos y documentos, tanto de fuentes primarias como secundarias, que serán de gran utilidad. En segundo lugar, se considera importante -y principalmente enriquecedor para la comprensión del objeto de estudio de esta investigación- la realización de entrevistas semiestructuradas y en profundidad a informantes clave relacionados con la producción de alimentos en diferentes planos públicos y privados, como así también a una selección intencional de consumidores. Estos dos grupos de entrevistados nos permitirán acceder a las miradas posibles sobre los alimentos, su forma de acceso y los factores que, asimismo, condicionan ese acceso.

En relación con las fuentes secundarias, su análisis se presenta como importante ya que es imprescindible utilizar como material teórico y de consulta general, los trabajos llevados adelante por otros investigadores de diverso tipo, que ya poseen un recorrido en la temática que se tratará.

Esta Tesina se compone de 4 capítulos y Conclusiones Finales. En el capítulo 1, se establece el marco conceptual del trabajo, siendo éste una herramienta primordial para entender, complejizando a partir del uso de teoría, ciertos lugares considerados “comunes”, pero que harán aquí al enriquecimiento y entendimiento de la problemática a desarrollar. En primer lugar se revisará el concepto de alimento y cuál es su lugar en la

comida; rever estas dos cuestiones es de vital importancia ya que hacen al entendimiento de una problemática: la mala alimentación de la población.

Además se propone realizar una caracterización del sujeto consumidor, y así intentar descifrar qué tipo de individuo es el que se ha gestado. Llevar a cabo esta operación tiene que ver con la necesidad de visualizar al actor principal, el consumidor, y así obligarlo a cuestionar su posición dentro del sistema alimentario. Por último, se tratará el contexto social en el cual los individuos se desarrollan en el período de análisis. Este es el tercer eslabón dentro de la triada alimento-consumidor-contexto, que posee la característica de ser moldeador del sentido del gusto de los consumidores.

El capítulo 2 se enfoca, en la historia reciente del sistema agroalimentario argentino. Teniendo en cuenta el período de análisis (1996 es el año en que se libera al mercado la primera semilla transgénica, soja RR) se explicarán las transformaciones principales que experimentó el sector agrario y que influyeron progresivamente sobre la dieta alimentaria de los individuos. El segundo tema que se tratará son los marcos institucionales y conflictos sociales que experimentaron las nuevas tecnologías introducidas en el mercado argentino a partir de 1996. Se tratará el marco normativo e institucional de tres temas introducidos principalmente desde 1990 en el sector agropecuario argentino, que han tenido fuerte impacto en la sociedad. Por un lado se encuentran los Organismos Genéticamente Modificados (OGM), que a su vez aparecen entremezclados con la soja RR y con los agroquímicos. Estos tres ejes convergen en un triángulo que conecta uno con el otro y que al ingresar en la vida del campo argentino puso en discusión dos problemáticas, una de conflicto social y otra normativa.

En el capítulo 3, específicamente, se hará un análisis sobre los efectos que los OGM tuvieron sobre el sector agroalimentario argentino. La introducción de transgénicos en el sector agrario, implicó una serie de consecuencias que escaparon al ámbito puramente sectorial. Cuestiones referidas a la calidad y rendimiento de las nuevas variedades de frutas y verduras transgénicas, daños para el medio ambiente, preocupaciones en torno a la salud, pérdida de fronteras hortícolas y frutícolas en desmedro de la siembra de soja transgénica y consecuencias sociales. El segundo tema que se tratará en este capítulo son las transformaciones del mercado de alimentos en Argentina, que sucedieron por fuera de los efectos producidos por la implementación de la soja transgénica en el país. Tres son los sectores de los que se hablará: primeramente, aparece la carne por ser el

alimento más consumido, aquí se han dado cambios en el precio y en la forma de producir. A continuación veremos el mercado de frutas y verduras y como la artificialidad de la variedad, la implementación excesiva de transgénicos, junto con las peligrosas metodologías de cultivo, han afectado profundamente sobre la alimentación de los individuos. Por último aparece el trigo y la soja, la relevancia de estos cultivos apela a cuestiones particulares de cada uno en relación con un punto de vista alimentario. El primero ha experimentado un retroceso con respecto al porcentaje de áreas cultivadas y a la vez un aumento en su consumo, esta contradicción se sucede sobre un grano del cual deriva otro de los alimentos más consumidos en el país, el pan; el segundo fue noticia durante el año 2003 cuando apareció una campaña avalada por el Estado, en la cual se repartía en los comedores populares soja transgénica. La aparición de este programa conllevó voces a favor y en contra de la donación de soja transgénica en los comedores.

El capítulo 4, intenta ser un lazo conector de los anteriores, sumándole la variable del sector de empresas dedicadas a la venta o producción de alimentos. Las transformaciones en el sector agroalimentario, que ya se mencionaron, han producido cambios en las dietas de los individuos, pero no son las únicas que han contribuido a esos cambios. Es interesante reflexionar sobre aquellos contextos que moldean más de cerca a los individuos, se está hablando de los agentes y campos con los cuales tienen que convivir constantemente y a partir de los cuales forman su *habitus*, identificándose o alejándose de ellos. Es tiempo de pensar a este consumidor como alguien con un posible rol en la sociedad de consumo, o tal vez con más de uno, y preguntarse cuál es ese rol y para quién resulta funcional. También resulta necesario reconocer los actores, además de los consumidores, que forman parte del sistema alimentario argentino y que pertenecen a sectores con elevados porcentajes de capital cultural, político y económico que actúan en beneficio o en perjuicio de los consumidores.

Como final de esta tesina se presentan unas conclusiones que sintetizan el análisis del contexto social en el que se expresan y desarrollan los actores que interactúan dentro y fuera del mercado de los alimentos y, además, las posiciones de cada uno en relación al capital cultural y económico que poseen.

CAPÍTULO 1

Aproximaciones al objeto de estudio

«Más sea tu alimento tu medicina, y tu medicina tu alimento».
Cita de la Antigua Grecia,
atribuida a Hipócrates (siglo V a.C.)

1.1 Definición del concepto de alimento y su lugar en la comida

No todos los seres humanos poseen la misma concepción sobre “qué es alimento y que no lo es”. De hecho, aquello que para algunos occidentales -como los argentinos- puede ser uno de los más grandes mayores placeres culinarios (la carne de vaca), para los hindúes resulta un símbolo de veneración y total respeto.

Según Aguirre

“[...] un comestible es una sustancia susceptible de ser metabolizada por el organismo humano, ya se trate de nutrientes o de sustancias inertes-como las fibras- o de una sustancia psicoactiva como el alcohol. Por ejemplo el trigo candeal (*triticum aestivum* = trigo candeal 214) es comestible. Y para que una sustancia comestible se transforme en alimento tiene que salir de lo meramente biológico y entrar en el sistema de prácticas y representaciones de una cultura. El trigo-en Occidente y desde hace siete mil años- ha sido domesticado, seleccionado, mejorado, producido, transportado y convertido en harina. Para transformarse en comida los alimentos son modelados según el sistema cultural del que se trate.” (Aguirre, 2010: 27).

La primera cuestión a tener en cuenta aquí es la idea del “qué”. La diferencia entre lo que “es” y “no es” comestible, varía según el sistema cultural al que se pertenezca. No hace falta realizar una comparación entre dos países que se encuentran en continentes diferentes para percibir esta diferencia. Sólo con observar distintas regiones de Argentina, distintas clases sociales, distintas herencias familiares o distintas edades, se puede notar la presencia de matices. Mientras que un adulto puede considerar que la papilla que da a su hijo/ hija resulta desabrida, para el bebé es un manjar (el ejemplo es válido -independientemente de los requerimientos nutricionales requeridos en el primer caso- en cuanto a la constitución de gustos y paladares). La diferencia en los gustos ocurre desde lo micro, en donde la acción “de comer” se convierte en algo habitual y es

fácilmente imperceptible (como el ejemplo anterior), hasta la visión macro donde ocurre el acontecimiento, o sea, la acción individual se transforma en cultura. En Perú, por ejemplo, la base de la comida es el pescado, aquí aparece su razón geográfica ya que se encuentra bordeado por el océano Pacífico. Perú es considerado en el mundo de la cocina mundial como uno de los países que mejor prepara este alimento, con su famoso “ceviche” que, históricamente, se remonta al imperio Inca y a la vez, se ha mixturado con otras culturas que arribaron al territorio. El ceviche no es sólo un alimento, forma parte de la cultura más antigua de ese país³. Si se analiza la historia de este alimento y cómo fue transformándose, aparecerá la historia de los sujetos que la componen, los comensales, es decir, los peruanos.

Frente a este abanico de diferencias, resulta interesante vislumbrar qué elementos se encuentran por detrás de esos gustos, que representan los rastros de una sociedad, y que también hablan de *un tipo* de estructura y sujeto. Cuanto más “natural” encontramos un fenómeno, más ocultas y operantes están las relaciones sociales que lo condicionan (Aguirre, 2010). Para el caso argentino analizar el fenómeno de la “oda a la carne”, que se practica habitualmente en la familia argentina tipo y que posee muchos seguidores y de todos los tipos, es de gran utilidad para comenzar a entender a los comensales y consumidores argentinos. Entre las razones posibles para dar cuenta de ello, aparece la historia -entremezclada con la política- que tiene el país desde sus comienzos.

El Presidente Roca en su plan de *conquista del desierto*, como se conoció a su famosa campaña, pretendía “limpiar” el territorio nacional de los pueblos originarios que allí residían. El Estado se apropia y distribuye esas tierras ajenas para explotarlas a través de la agricultura y ganadería e incentivar la población de zonas deshabitadas. Esto significaría la obtención de recursos esenciales para la consolidación del Estado nacional (Oszlak, 1979). Ya desde el año 1556, durante el Virreinato, la combinación del ganado y la fertilidad de la tierra incentivaron un gran aumento del ganado vacuno, y se calcula que para el siglo XVIII la pampa albergaba unas 40 millones de cabezas de ganado⁴. Tanto la ganadería como la agricultura fueron y son las actividades que mayores ingresos le proporcionan al Estado, actualmente el país ha pasado de ser uno de los “graneros del mundo” (como se lo conoció desde el siglo XIX), productor y

³ Véase <http://diasporaperuananewyork.blogspot.com.ar/2010/08/ceviche-peruano.html>. Consultado el 23/08/13

⁴ Véase <http://fondodeolla.com/historia-del-asado-argentino-el-mana-de-las-pampas/>. Consultado el 23/08/13

exportador de alimentos básicos de consumo popular masivo, a una “república sojera”, como se la conoce actualmente, por considerarse el tercer exportador de soja – transgénica- en el mundo (Teubal, 2006).

En Argentina se consume principalmente carne vacuna, luego pollo y en tercer lugar, cerdo⁵. Se producen otro tipo de carnes pero en porcentajes más reducidos. Según el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) “el argentino” ha resultado a lo largo de varios años sumamente conservador, en términos de sus consumos alimenticios en este sentido. Es más, sigue consumiendo los mismos cortes de carne, desconociendo aquellos que no compra habitualmente y sin incursionar en nuevas experiencias de consumo que impliquen una mayor ingesta de otras carnes. Los hogares argentinos otorgan una posición preferente a la carne vacuna en relación con el rendimiento, su adecuación a distintas cocciones y al paladar familiar. Sin embargo, también se señalan aquellos atributos en los que la carne de pollo se acerca bastante a lo que el argentino considera como carne ideal, y existen ciertos puntos débiles de la carne de cerdo que producen que no logre competir con la carne vacuna⁶. La misma claramente es la más elegida entre los hogares, pero el consumo de carne de vaca por persona actualmente es menor que el de hace diez años atrás. Analizando las estadísticas del período 1990-2013 que realiza el IPCVA, se puede advertir un record de consumo por persona en el año 1990 de 79,6 kg, a un lento descenso en el tiempo con leve recuperación, hasta llegar al 2013 con un promedio de 59,6 kg⁷.

Dicho lo anterior, se infiere que, en Argentina, el alimento que se elige, por sobre otros, es la carne vacuna (siguiéndole el pollo y el cerdo). El número de recetas que la incluyen como ingrediente es muy alto. Los comensales clásicos eligen: milanesa, asado, guiso, empanadas, hamburguesa, puchero, etc. Aquellos más interesados en el arte de la cocina prefieren platos como carne al horno con papas, entrecot, lasaña o lomo *stroganoff* entre otros. Con estos ejemplos se puede pensar que,

“[...] en todas las sociedades humanas, los alimentos juegan muchos y diferentes papeles, ya que se encuentran indiscutiblemente encastrados dentro de los aspectos religiosos, económicos y sociales de la vida diaria. Para los integrantes de las distintas culturas, los alimentos son interpretados como una amplia gama de símbolos,

⁵ Véase <http://www.ipcva.com.ar/vertext.php?id=668>. Consultado el 05/08/13

⁶ Ídem

⁷ http://www.ipcva.com.ar/estadisticas/vista_consumos_promedio.php

expresando y creando relaciones entre hombres, entre hombre y mujer, entre el propio hombre y los dioses, con la naturaleza, etc. Por lo tanto, podemos afirmar que los alimentos constituyen una parte esencial de la forma en que determinadas comunidades humanas se organizan y funcionan, así como de la forma en la que sus integrantes miran al mundo y su diversidad” (Lillo Crespo y Vizcaya Moreno, 2002: 62).

Como adelantamos, dentro de la variedad de comidas habitualmente consumidas en Argentina, aparece como protagonista *el asado*, un ejemplo que es de gran utilidad para comprender las relaciones que su creación y difusión tienen con la complejidad de la cultura argentina. Lo interesante de analizar una comida “típica” es la posibilidad de comprender a los comensales, que son consumidores de alimentos y responsables directos de su cuerpo. En párrafos anteriores se mencionó la larga historia que este país tiene con “la carne”, la preparación de la misma en las brasas también está presente desde hace un largo tiempo. Si se toma como punto de referencia la cultura popular nacional aparece como un personaje representativo “el gaucho”, este fue descrito minuciosamente por José Hernández en el poema nacional, *Martín Fierro*. El gaucho vivía en el campo, “su mejor amigo y compañero” era el caballo, y gran parte de sus comidas eran a base de carne. El *asado* aparece en los relatos del *Martín Fierro* como una comida típica en la dieta de este paisano. Hernández concluye con sabiduría y pragmatismo, que en estas tierras “todo bicho que camina va a parar al asador”, y ese “bicho” generalmente es una vaca. Este escritor no fue el único que se encargó de describir al gaucho, así también lo hizo Sarmiento, y a pesar de que existen diferencias en la caracterización que cada autor hace de este personaje, ambos -como tantos otros-, se asemejan en el tipo de comida que el gaucho disfrutaba, un “pedazo de carne” a las brasas.

No todos los alimentos son para cualquier consumidor, el sentido del gusto determina la preferencia, pero la escala social se encuentra muy presente en la calidad y en el precio de los alimentos. Las imágenes que construye el comensal, sobre los alimentos que elige consumir, se fundan en las condiciones objetivas en que vive cada sector social, son construcciones históricas que una vez establecidas tienden a reproducir las condiciones en las que se han desarrollado (Aguirre, 2005). En este trabajo será de gran utilidad la trilogía que plantea esta autora con respecto a la relación clase social/ tipos de alimentos/ comensalidad. Partiendo de esta base, aparecen en primer lugar los cuerpos fuertes-alimentos rendidores-comensalidad colectiva, esta triada pertenece a los sectores

de ingresos bajos, y pobres estructurales. En segundo lugar, aparecen los cuerpos lindos-alimentos ricos-comensalidad familiar en los sectores de ingresos medios, empobrecidos o no. Por último los cuerpos sanos-alimentos light-comensalidad individual (Aguirre: ídem).

En las clases populares son necesarios cuerpos fuertes, ya que la mayoría utiliza su fuerza de trabajo para obtener un salario. Los alimentos rendidores se basan en tres características, deben ser baratos, deben “llenar” y deben gustar. Como puede observarse, la noción de-alimento barato se comprende a partir del ingreso de la familia, deben gustar al paladar y, por último, tienen que “llenar”; deben de una forma u otra saciar a la persona.

Si de “calidad” de los productos se trata, es indudable que esta clase es la más expuesta a consumir alimentos de mala calidad y no saludables. Para el caso de los sectores de ingresos medios, la representación dominante es el cuerpo lindo, designado así sólo si es flaco, lo que se identifica a la vez con la belleza y la salud. El principio de incorporación de la comida se representa como “rica”. Este ideal de belleza, pensada a partir de productos considerados ricos que lo son en tanto grasos y dulces, resulta una tarea imposible, por lo que este sector es el principal consumidor de dietas adelgazantes (reales o ficticias) (Aguirre, 2005). Así como en el caso de los “pobres” la elección de la comida está basada en 3 características que lamentablemente hacen difícil la ingesta de alimentos inocuos, en la clase media existe un rango más amplio de tipos de alimentos. Esto sucede porque la clase media argentina se caracteriza por su heterogeneidad, a la cual la autora divide en tres estratos por su condición socio-ocupacional. Los *empobrecidos*, que son aquellas personas que han descendido en sus ingresos pero conservan ideales de pertenencia al sector, esto se manifiesta principalmente en el apego al tipo de comida, los *conservadores* que representan la típica cocina porteña; y los *innovadores*, que nacieron en la cocina porteña pero les atrae probar nuevos sabores (Aguirre, 2005). Además, en este sector la comensalidad es familiar y a ella le corresponden las buenas maneras, la buena educación. La separación espacial de los platos y de los alimentos, privilegia la distribución de la comida tanto como los productos servidos (Aguirre, 2005).

Dentro de ésta triada resta nombrar a las clases altas, aquí las representaciones del cuerpo sano incluyen tanto la delgadez como la salud. Siguiendo el deseo por estar

delgados, los alimentos serán light, se elegirán comidas exentas de grasas y azúcares para formar platos individuales. Los pobres, más atentos a la fuerza del cuerpo que a su forma, tienden a buscar productos baratos y energéticos, pero a medida que aumentan los ingresos se preferirán productos sanos, que no engorden y que sean sabrosos. Los principales alimentos que marcan la diferencia entre las clases altas y las otras dos son las frutas y verduras (el consumo de las mismas en la clase alta es mucho mayor que en el resto), y el pescado que es un tipo de comida que, según Aguirre (2005), al poseer ciertas complicaciones (entre ellas su precio) no atrae a las clases populares. Una cualidad más a tener en cuenta en las clases altas es el consumo cada vez mayor, en remplazo de lo *light*, de alimentos considerados “orgánicos”. Mientras que los alimentos *light* o productos hipocalóricos, son bajos en calorías o rebajados, y han sufrido una reducción o sustitución de algunos de los componentes de los productos tradicionales para conseguir que tengan un menor aporte calórico; aquellos considerados *orgánicos* son productos agrícolas o agroindustriales que se producen bajo un conjunto de procedimientos denominados "orgánicos", con el objetivo de obtener alimentos sin aditivos químicos ni sustancias de origen sintético y una mayor protección del medio ambiente por medio del uso de técnicas no contaminantes⁸.

Mientras que en países como Argentina se utilizan cada vez más agroquímicos para la producción agrícola y se cultiva principalmente una semilla que se utiliza como alimento para el ganado; en Europa, desde 1990 se incentiva desde los Estados la utilización de métodos no dañinos al medio ambiente o al ser humano. En la Unión Europea, las políticas referidas a la promoción de agricultura ecológica se encuentran reguladas legalmente desde el 2009. El Reglamento establece un marco jurídico para los productos ecológicos. Fija los objetivos y principios aplicables a ese tipo de producción y especifica las normas relativas a la producción, almacenamiento, transformación, transporte, venta y suministro al consumidor final, etiquetado, control e intercambios con terceros países⁹. En Argentina la ley de etiquetado es una de las leyes referidas a reglamentación de OMG que más se está pujando desde círculos relacionados a grupos ecologistas (como *Greenpeace*) y asociaciones de consumidores entre otros, la pelea por la legalización del etiquetado en todos los productos que tengan alguna sustancia derivada de *transgénicos* se sostiene en el artículo 42 de la Constitución Nacional, que

⁸ Véase <http://www.quintacolumna.com.mx/notas/2012/diciembre/vidasana/vid-071212-spt-la-diferencia-entre-alimentos-light-y-organicos.php>. Consultado el 08/08/13

⁹ Véase http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/legislation_es. Consultado el 22/09/13

establece : "Los consumidores y usuarios de bienes y servicios tienen derecho, en la relación de consumo, a la protección de su salud, seguridad e intereses económicos; a una información adecuada y veraz; a la libertad de elección, y a condiciones de trato equitativo y digno. Las autoridades proveerán a la protección de esos derechos, a la educación para el consumo, a la defensa de la competencia contra toda forma de distorsión de los mercados, al control de los monopolios naturales y legales, al de la calidad y eficiencia de los servicios públicos, y a la constitución de asociaciones de consumidores y de usuarios. La legislación establecerá procedimientos eficaces para la prevención y solución de conflictos, y los marcos regulatorios de los servicios públicos de competencia nacional, previendo la necesaria participación de las asociaciones de consumidores y usuarios y de las provincias interesadas, en los organismos de control"¹⁰.

La idea de coexistencia armónica entre el hombre y el medio ambiente no es nada nuevo, lo que aparece como novedoso es el retorno a esas ideas. De todos modos, un dato no menor es que esta corriente que está aconteciendo actualmente en Europa, ha comenzado a tener un efecto derrame sobre algunos países considerados del "tercer mundo", como Brasil, Argentina o México¹¹. Mientras que en la década de 1990 las mujeres de clase alta elegían los productos *light* como método para mantener la figura, actualmente han "bajado" la escala social para ser consumidos por los sectores medios, mientras que lo *orgánico* lentamente va formando parte de la dieta de las clases altas progresistas.

Dejando eventualmente de lado las diferencias culinarias entre clases sociales, es de gran interés lo que Lévi-Strauss (1964) indica sobre la relación entre los seres humanos y sus alimentos. Según este autor,

"[...] así como no existe ningún grupo humano que no tenga una lengua hablada, tampoco existe ninguna comunidad actualmente que de alguna forma no cocine los alimentos, en mayor o menor medida. De hecho, la constante transformación de los alimentos crudos en alimentos cocinados no hace más que expresar el posible paralelismo entre lo natural y lo cultural" (Lillo Crespo y Vizcaya Moreno, 2002: 62).

¹⁰

Véase

https://secure.avaaz.org/es/petition/Exigimos_una_Ley_de_etiquetado_de_OGM_o_TRANSGENICOS_QUEREMOS_SABER_QUE_COMEMOS/?tmlGfeb. Consultado el 22/09/13

¹¹ Véase <http://www.listao.com.ar/2011/02/biofach2011-europa-los-prefiere-organicos-en-cambio-america-latina-apuesta-a-menos-consumo-y-mas-exportacion/>. Consultado el 08/08/13.

Podemos pensar entonces que el concepto de “alimento” está atravesado por al menos dos circunstancias que se complementan. La primera es la relación que obligatoriamente tiene todo ser humano, necesita para vivir de “alimentos”. La segunda es la elección que tomó el hombre, a medida que fue evolucionando física y mentalmente, que transformó la forma de cocinar sus alimentos. El traspaso de lo crudo a lo cocido como un paralelismo entre lo natural y lo cultural es de excelente ayuda para lograr visualizar cómo los sujetos toman una acción que excede su voluntad (aunque hay excepciones) y le dan significado propio. Lo crudo así como lo natural forman parte de una realidad que de alguna forma sobrepasa la voluntad humana, no pretende ser algo, “es”. Las sociedades, desde sus orígenes, se sienten incentivadas a tomar cosas, describirlas, nombrarlas, transformarlas y así hacerlas propias, el acto mismo de cocinar un pedazo de carne, una verdura, un cereal es la acción más básica y esencial que tiene el hombre y la mujer de diferenciar la naturaleza de la cultura.

Comemos para saciar el hambre pero también lo hacemos por placer. No sólo el tipo de alimentos que elegimos nos definen, también el modo de cocinarlos y, especialmente, los diferentes rituales que aparecen a la hora de sentarse a comer. Nuestros actos más íntimos involucran a la comida:

"[...] nuestra necesidad de alimentarnos no se da en una forma puramente instintiva. Comemos con la fantasía y con la razón, no menos que con la boca y el estómago. Ello abre las puertas a la economía y a la moral, pero antes que nada a la gastronomía. El hombre es un animal gastrónomo, en el sentido más radical de la palabra. Y justo porque lo es, tienen sentido las virtudes morales de la abstinencia y de la sobriedad, por una parte, y por la otra, todo ese sector de la vida económica que constituye el ramo de la alimentación. Nada de ello, en efecto, tendría lugar si esta necesidad nos fuese dada - como ocurre en los otros animales - de una manera instintiva. La economía y la moral de la alimentación presuponen, por tanto, la gastronomía como la forma en la que, ya en su necesidad de alimentarse, es el hombre algo más que un animal" (Lillo Crespo y Vizcaya Moreno, 2002: 3).

Si los alimentos son algo tan privado, pero a la vez tan público, en la vida de todas las personas y el momento de la comida acontece durante la cotidianeidad así como también en los grandes momentos, esto significa que en parte “somos lo que comemos” ya que la transformación de los alimentos en algo más que meros nutrientes y proteínas

diferencia a los seres humanos de otras especies, pero, no se debe olvidar que biológicamente el cuerpo continua nutriéndose de muchísimas sustancias enriquecedoras para él y sus generaciones futuras. Y, si lo que ingresa en el organismo está distante de la idea de alimento “inocuo”, y sólo contribuye al aumento de grasas saturadas y azúcares, el cuerpo a través del tiempo y de las generaciones ira adaptándose progresivamente a esos vicios, y frente a este panorama debe preguntarse qué será de los cuerpos de las generaciones futuras.

Las aproximaciones a esta pregunta son desalentadoras, con sólo observar los índices de obesidad en el mundo y principalmente entre los niños y niñas menores de 10 años se puede afirmar que si la comida está relacionada con la moral, entonces se está frente a un fenómeno de “gastro-anomia” como lo llama Fischler (2010). Según el autor, en las sociedades industriales de hoy los comensales solitarios abandonan la comida estructurada y picotean cuando lo desean, ya no en la mesa sino en la calle, en los negocios de comida o frente a la heladera. El halo de sacralidad que invade al acto de comer y a los alimentos, que es tan antiguo como la historia misma de cada grupo social, ha comenzado a desaparecer y en su reemplazo lo que surge es un estado de anomia por parte de los comensales/consumidores.

1.2. Caracterización del consumidor

Se han producido grandes cambios en los hábitos alimenticios entre el hombre prehistórico y el hombre actual. El primero salía en busca de sus alimentos cada día, las actividades de caza y recolección se realizaban en grupos (se daba de esta forma ya que implicaba que la unión hacía a la fuerza), y se procuraba sobre todo por la cantidad de alimentos, ya que su mayor interés se basaba en la supervivencia (Bolaños Ríos, 2009). A diferencia de este, el hombre actual asiste al supermercado solitariamente y selecciona de la góndola aquello que satisface su gusto, la utilización de la fuerza o la destreza para obtener alimentos ha quedado de lado ya que dispone de muchos más recursos, sin apenas esfuerzo, centrando su elección en la calidad, determinada además por las costumbres, tradiciones, creencias y el saber culinario entre otros. El hecho de elegir según la calidad, no implica que coma mejor, dado el creciente número de enfermedades relacionadas con la alimentación en la actualidad (Bolaños Ríos, Ídem).

Según Aguirre (2010), los cambios bruscos en la dieta y en los estilos de vida son producto de la industrialización, la urbanización, el desarrollo económico y la globalización del mercado durante el último siglo, que han desencadenado profundas consecuencias sobre la salud y el estado nutricional de las poblaciones. El abandono de los patrones tradicionales y la adopción de dietas industrializadas, des-estacionalizadas y des-localizadas, altas en grasas saturadas, azúcares y otros carbohidratos refinados y bajas en fibras y grasas poliinsaturadas, frecuentemente acompañada por reducidos niveles de actividad física han desembocado en una epidemia mundial, llamada obesidad. En la década de 1990, los epidemiólogos norteamericanos la caracterizaron como *pandemia* por ser una enfermedad no transmisible pero que cada día son más las personas con problemas de sobrepeso y que además no discrimina ni clase social, ni género, ni edad. En América Latina

“[...] rompiendo el esquema del sentido común que imperó hasta la segunda mitad del siglo XX del sobrepeso como bienestar económico- se encuentra desplazada hacia los grupos con menor nivel socio económico y fuertemente asociada a los ingresos bajos siendo más frecuente en mujeres bajo la línea de pobreza” (Aguirre, 2010: 2).

El hecho de que la obesidad se haya transformado en una epidemia difícil de detener, y que por el contrario va en aumento con el paso de los años, invita a la difícil pregunta sobre cuáles son sus causas, y esta incógnita produce pensar que tipo de consumidores de alimentos son los que se están gestando. En la literatura médica particularmente en la norteamericana, se habla de dos causas principales, un aumento de la disponibilidad alimentaria y el sedentarismo obligado. Estos son factores decisivos en la precipitación del fenómeno pero actuando sobre un tercer factor, común a toda la humanidad: el genoma ahorrador del *homo sapiens sapiens*, que ejercerá su influencia decisiva al cambiar las condiciones sociales en que se manifiesta. La epidemia mundial de obesidad está fuertemente relacionada con la circunstancia de que tenemos un cuerpo paleolítico, que despliega actualmente su actividad en un medio social pos-industrial. “Nuestro cuerpo, nuestro metabolismo, nuestros genes son producto de una adaptación milenaria a condiciones de vida que hoy se encuentran radicalmente trastocadas, de manera que lo que antes fue ventaja hoy es *hándicap*” (Aguirre, 2010: 3).

Aunque

“[...] adecuada nutricionalmente (de acuerdo a las trazas de minerales y a la ausencia de líneas de detenimiento del crecimiento en sus huesos) la alimentación de nuestros ancestros, al contar con escasos métodos de conservación, debió estar fuertemente condicionada por la alternancia cíclica del ecosistema. Es que todos los ecosistemas tienen variaciones de mayor o menor envergadura. De manera que en sociedades sin acumulación, debieron establecerse estrategias culturales, como unirse en grandes grupos de caza colectiva y fiestas con dietas de atracción para consumir la mayor cantidad posible en los períodos de abundancia y dividirse en grupos pequeños gastando las reservas acumuladas en períodos de escasez. En este contexto de alternancia cíclica abundancia-escasez, debió ser vital para la supervivencia disponer de mecanismos fisiológicos adecuados para “llevarse puestas” las calorías en forma de reservas de grasa. [...] En conclusión, hoy tenemos la misma biología que hace 100.000 años pero el medio en que se despliega ya no es más de alternancia abundancia-escasez (sino por el aumento de la disponibilidad, de abundancia permanente) y la cultura ordenadora ha entrado en crisis (justamente por acción de las mismas fuerzas que aseguran la disponibilidad)” (Aguirre, 2010: 4).

La segunda causa responsable de la epidemia de obesidad, una enfermedad que, además, ataca principalmente a los sectores populares de este país y tiende a verse – como se mencionó- cada vez más en niños y niñas, es la reducida cantidad de actividad física que tienen las personas. Los humanos en el paleolítico tenían un nivel mucho más alto de gasto de energía. Frente a este supuesto se afirma que la prevalencia epidémica de obesidad se ha producido principalmente en locaciones urbano industriales tecnológicamente avanzadas, ya que las mismas han sido producto de la industrialización que derivó en el traslado masivo de población interna desde el medio rural hacia las ciudades, en busca de trabajo entre otras cosas.

Actualmente, la gran mayoría de la población argentina se encuentra concentrada en tres provincias, Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe. La primera de ellas es la que registra mayor cantidad de habitantes, con la participación del 38,8 del total de la población¹². Entre las innumerables consecuencias que tienen las ciudades sobre sus habitantes se puede nombrar un estilo de vida habitual caracterizado por el sedentarismo. Retrotrayéndose en el tiempo, el primer invento que contribuyó ampliamente con la

¹² Véase http://www.censo2010.indec.gov.ar/preliminares/cuadro_totalpais.asp. Consultado el 26/08/13

progresiva disminución de movimiento entre los adultos y los niños, fue la televisión. Ésta logro instalar la inmovilidad como ocio-descanso-placer, deteniendo desde los primeros años de la vida el placer de la “acción corporal” a favor de la “visión del movimiento”. En un estudio longitudinal de 5 años, las horas de TV en niños de 6 a 11 años resultaron el mejor factor de pronóstico de obesidad, y actualmente más del 60% de la población mundial no llega a los 30 minutos de actividad física especial por día (Aguirre, 2010). Al invento de la televisión se le puede sumar la computadora, Internet, videos juegos, mayores horas de trabajo, inseguridad general, incremento de actividades que se realizan en lugares cerrados (centros comerciales, supermercados, cines, gimnasio y afines, etc.). El aumento exponencial del sedentarismo en la población nacional y principalmente en las clases bajas es una situación que además de ser dañina para las personas, se encuentra vista como positiva por los medios de comunicación, particularmente el mundo de la publicidad, que constantemente reproducen mensajes que avalan el sedentarismo, la permanencia en posiciones de quietud (sentados frente a la televisión, la computadora, los videos juegos, el cine, los parques de diversiones) o de reducida movilidad, básicamente se propaga *la ley del menor esfuerzo*.

La tercera y última causa de la epidemia de obesidad corresponde al conjunto de modificaciones en la dieta con el aumento exponencial de la disponibilidad energética. El 70% de la energía actual proviene de hidratos de carbono, azúcares refinados, lácteos y grasas que, o no existían (los lácteos tienen apenas 10.000 años) o eran poco consumidos (grasas) cuando se formó nuestra biología. Pasan a segundo plano los consumos de frutas y verduras (los no-domesticados eran más ricos en fibras y pobres en azúcares) y las carnes magras (la domesticación seleccionó por mansedumbre y grasa). Tomando esto en cuenta Swinburn, Egger y Raza acuñaron el término “medioambiente obesogenico” señalando que el ambiente físico, económico, social y cultural de la mayoría de las naciones industrializadas incita al incremento del balance energético en sus poblaciones (Aguirre, 2010). Previamente a la época de industrialización la alimentación era a base de frutas y verduras de estación, junto con carnes y legumbres, y se basaba en épocas de mayor y menor disponibilidad de alimentos, con la llegada de la industria tomando las riendas del suministro de alimentos se ha pasado a una etapa de abundancia y variedad, desde procesados en todas sus formas hasta aquellos que provienen de lugares lejanos y exóticos.

La revolución industrial puede considerarse, dentro de la historia de los alimentos, como *uno de los mayores quiebres* por antonomasia que ha experimentado la sociedad. La industrialización trajo consigo una nueva forma de producir alimentos, caracterizada por la elaboración de comida en manos de empresas, el contacto directo entre consumidor de alimentos y el productor se fue perdiendo. Este cambio implicó la transformación de los alimentos en mercancía, y el halo de sacralidad en el que se encontraron durante tanto tiempo fue perdiéndose. La relación armónica que mantenía el hombre con su alimento (que lo convertía en su medicina) se transformó, la mercantilización del mismo provocó que se depositara en otros la tarea de la búsqueda. Se ha pasado de consumir alimentos principalmente frescos a la constancia de comidas pre cocida, enlatada o lista. La industria de los alimentos tuvo su efecto en 6 áreas: la conservación se realizó de maneras cada vez más complejas (enlatado, deshidratado, supercongelado, esterilizado, etc.) lo que aseguró el transporte a grandes distancias. La producción mecanizada aseguró estabilidad, rapidez e higiene, cadenas mayorista-minorista se encargan de distribuirla hasta los sitios más recónditos del planeta, donde puedan pagar tales alimentos, para lo cual debe haber un cuerpo de regulaciones sanitarias nacionales e internacionales que aseguren su calidad. Las marcas identifican y señalan la responsabilidad del fabricante en el mercado y ante los consumidores y los estados se hacen cargo del control de la salubridad y la adulteración a través de múltiples instituciones (salud pública, bromatología): los “sistemas expertos” de la modernidad. Con estas transformaciones se pudo lograr estabilidad en la provisión y cobertura planetaria (allí donde puedan pagar, pueden llegar) (Aguirre, 2010). Pero también es mucho lo que se ha ido perdiendo, a medida que este tipo de mercado va avanzando muchas transformaciones han acontecido en desmedro de la calidad y la variedad de los alimentos.

Según Rapoport

“[...] nuestros antepasados tenían una dieta mucho más variada que la actual. Consideremos simplemente lo que se nos ofrece en las verdulerías y fruterías: unas 20-25 especies –desde lechugas hasta naranjas- en los negocios de barrio hasta unas 40-50 en los mercados más grandes y surtidos. El comercio mundial, según la FAO, se realiza sobre la base de unas 110 especies, siendo las más importantes, el trigo, maíz, papa, etcétera y las frutas más comunes. Sin embargo, los etnobotánicos tienen registradas más de 17.000 especies comestibles, a nivel mundial. Y se sospecha que deben ser más

de 60.000 las que realmente existen. Usamos unas 150 especies, o sea, menos del 1 % de lo que nos ofrece la naturaleza” (Rapoport, 2009: 4).

El control y distribución de los alimentos por parte de empresas ha producido la reducción de variedad de frutas y verduras a costa de la homogeneización del mercado. Además de perder la variedad intra-específica, el comensal pierde el control de su alimentación, ya no sabe si la manzana tiene genes de manzana o se le agregaron “otros”, si los agroquímicos son seguros, si los aditivos y conservantes de su procesamiento no son cancerígenos, si tiene sal o azúcar “invisible” que no debían estar pero están, si las grasas son hidrogenadas, si su transporte fue seguro –por ejemplo si no rompieron la cadena de frío en los supercongelados- o aún si su envoltorio es el adecuado (Aguirre, 2010). La distancia entre la persona y la fuente de la que provienen sus alimentos ha ido lentamente ensanchándose, se delega el poder y el cuidado en los sistemas expertos de la modernización. Las industrias han suplantado, en buena medida, a las cocineras, madres y abuelas que cargaban su “biblia” de recetas para traspasar a las nuevas generaciones. Éstas han comenzado a ser desplazadas por el “negocio de la comida”. Desde supermercados que concentran en un mismo espacio alimentos variados y provenientes de todo el mundo con lo cual se tiende a popularizar la idea de comensal “exótico” como aquel que exhibe frente a su círculo social su multiculturalidad como un bien, y todo tipo de producto para el hogar, hasta la epidemia de negocios *fast food* que ofrecen comida de rápida cocción, que se puede agarrar con las manos, fácil de hacer y produce sensación de saciamiento. Según el documental *Food Inc* (2008) todo el sistema industrial de los alimentos realmente comenzó con la comida rápida, en los años 30 en EE.UU surgió una nueva forma de restaurante conocido como “servicio en el auto”. Los reconocidos hermanos McDonald tenían un exitoso servicio de este tipo pero decidieron recortar gastos y simplificar, así que despidieron a todas sus empleadas de autos, se deshicieron de la mayoría de las comidas que ofrecían en su menú y crearon una idea revolucionaria de cómo manejar un restaurante, trajeron el sistema de factoría a la cocina. Entrenaron a cada empleado para hacer sólo una tarea en forma mecánica. Este tipo de uniformidad, conformidad y precios baratos, aplicado extensivamente y en gran escala, ha producido innumerables consecuencias en la dieta de las personas, principalmente ha convertido a “la comida” en algo homogéneo y estandarizado. Esta observación no contradice a los párrafos anteriores donde se habló de una diferenciación de alimentos en concordancia con las clases sociales, ya que la propuesta aquí es pensar

en dos situaciones que conviven al mismo tiempo. Por un lado tenemos un mercado de alimentos con empresas que manejan diferentes productos de menor y mayor calidad teniendo en cuenta que el “pobre” a pesar de aspirar a extravagantes quesos saborizados debe comprar aquel que se adapte a su sueldo además del gusto, y por el otro existe una gama de compañías dedicadas al servicio de comida lista que tienden a ofrecer menús cuyas características se adaptan a cualidades como practicidad, altos porcentajes de azúcar, sal y grasa (lo cual garantiza la atracción del comensal hacia esas comidas), dejando de lado variables como valores nutricionales de los alimentos o la inocuidad de los mismos para la salud de los comensales.

Pero en la última década ya no es más la fábrica la encargada de la alimentación, ha aparecido un nuevo actor, el laboratorio. La medicina aparece constantemente relacionada a la industria de los alimentos, los médicos en la televisión son ahora los nuevos cocineros, aunque no cocinen, y son los encargados de anunciar lo último en alimentos beneficiosos para la salud. Los transgénicos, pre, pro y sim-bióticos, alimentos “funcionales”, ya no dependen de las máquinas sino de la creatividad del científico. En estos alimentos “creados” el punto de partida es un saber de expertos sobre las “necesidades” de hierro o calcio que se necesita ingerir, medicalizando la alimentación. Y aunque la industria dice responder a la demanda, la experiencia indica que ella “crea” necesidades artificiales de manera de modelar la demanda a la medida de su oferta. A esto se suma un conocimiento técnico-científico inalcanzable para la mayoría que “inventa” alimentos para “rebasar” los productos naturales (con las antiguas representaciones culturales iluministas de lo humano sobre la naturaleza) (Aguirre, 2010). Las empresas relacionadas al mercado de los alimentos apelan a los expertos en el tema, recomendando yogures que previenen el colesterol, que ayudan a la normalización del sistema digestivo, refuerzan el sistema inmunológico, etc.

La creación colectiva, mantenida y transformada durante siglos, que garantizaba cierta racionalidad y producía un sentimiento de pertenencia entre los miembros, es hoy reemplazada por los medios masivos y el poder de la industria con su lógica de la ganancia como los principales creadores de sentido - es decir de cultura- en la alimentación del mundo industrial. Sin recorrer el fuego del tiempo ni la experiencia, los nuestros son alimentos sin historia (Aguirre, 2010) acompañados de comensales que poco hacen por reconstruirla:

“El consumidor ejemplar es el hombre quieto. Esta civilización, que confunde la cantidad con la calidad, confunde la gordura con la buena alimentación. Según la revista científica *The Lancet*, en la última década la «obesidad severa» ha crecido casi un treinta por ciento entre la población joven de los países más desarrollados. [...] El país que inventó las comidas y bebidas light, la *Diet food* y los alimentos *fat free* tiene la mayor cantidad de gordos del mundo. El consumidor ejemplar sólo se baja del automóvil para trabajar y para mirar televisión. De algún modo, triunfa la basura disfrazada de comida: esta industria está colonizando los paladares del mundo y está haciendo trizas las tradiciones de la cocina local. Las costumbres del buen comer, que vienen de lejos, tienen, en algunos países, miles de años de refinamiento y diversidad, y son un patrimonio colectivo que de alguna manera está en los fogones de todos y no sólo en la mesa de los ricos. Esas tradiciones, esas señas de identidad cultural, esas fiestas de la vida, están siendo apabulladas, de manera fulminante, por la imposición del sabor químico y único: la globalización de la hamburguesa, la dictadura de la *fast food*. La plastificación de la comida en escala mundial, obra de McDonald’s Burger King y otras fábricas, viola exitosamente el derecho a la autodeterminación de la cocina: sagrado derecho, porque en la boca tiene el alma una de sus puertas” (Galeano, 1998: 146).

La plastificación de la comida es una de las repercusiones dietéticas de la evolución del capitalismo industrial, que eliminaron cualquier frontera entre la producción de alimentos y la producción de cualquier otra mercancía; se han convertido en mercancías antes que nutrientes. Empresas y *holdings* diversificados, de capital altamente concentrado, determinan el destino de la dieta industrial. La tercera parte de la producción mundial total está en manos de 200 empresas radicadas en países desarrollados principalmente Estados Unidos, Inglaterra y Japón, de hecho solo 5,5% de ellas se localizan fuera del bloque. Por eso no comemos lo que queremos sino lo que nos quieren vender y no nos venden lo que alimenta sino lo que produce ganancias. “Lo bueno para comer se transforma en lo bueno para vender” (Aguirre, 2010: 16), a destajo de su capacidad nutricional.

Todos estos procesos dan cuenta de un contexto progresivo de mercantilización de los alimentos que produjo la lenta separación entre estos y sus comensales, ubicando a los consumidores en un rol de total pasividad y convirtiéndolos en receptores de “alimentos ya preparados”. El consumo industrial redujo al comensal a mero comprador de

mercancías alimenticias que escapan a su saber y control. Considerando esta transformación en la relación sujeto/ alimentos, es importante la pregunta acerca de cuál es el lugar que las personas atribuyen a sus alimentos en su escala de prioridades. En esta investigación, se considera que tal relación está fuertemente influenciada por un contexto que, muy lentamente, ha ido moldeando un tipo de consumidor cada vez más alejado de comprender al alimento como una fuente de vida, de sanación, de origen y veneración, y más bien, parece banalizarlo.

La mercantilización de los alimentos estableció un “mercado” internacional cerrado, dividido por clases sociales y por ende, la calidad de los alimentos no es la misma en todas las escalas, actualmente predomina un tipo de comida estandarizada, fácil de cocinar o ya cocinada, y con altos porcentajes de azúcar. Los alimentos considerados inocuos han pasado a ser un lujo que no todos pueden adquirir, el consumo de verduras, frutas y legumbres también han perdido protagonismo. A pesar de estas diferencias, la dieta que eligen gran parte de los argentinos se redujo a harinas, algunos lácteos, unas pocas verduras y carne. Lejos ha quedado la variedad.

¿Qué tipo de consumidor es el que predomina actualmente en Argentina y en base a que parámetros elige que alimentos comprar? Partimos del supuesto que “elegir qué comer y elegir qué tipo de vida tener” se encuentran íntimamente relacionados. El cuestionamiento de la “comensalidad” y del “comensal” resulta necesario frente al tipo de cultura culinaria que se está arraigando, ya que si estos hábitos continúan depredando nuestra inmensa variedad de alimentos, está en disputa el derecho inalienable que tienen las personas sobre sus medios más básicos de subsistencia.

1.3 Una propuesta del acto de comer

Ya hemos referido a los atributos centrales de los alimentos y de quiénes los consumen, pero no se ha hablado sobre el contexto en el que ambos se encuentran. Según Aguirre (2010), existen al menos 20 prácticas alimentarias que se consideran usuales a lo largo y lo ancho del planeta:

1. Satisfacer el hambre y nutrir el cuerpo
2. Iniciar y mantener relaciones personales y de negocios

3. Demostrar la naturaleza y extensión de las relaciones sociales
4. Proporcionar un enclave de actividades comunitarias
5. Expresar amor y cariño
6. Marcar el sello de la individualidad
7. Proclamar la distinción de un grupo
8. Demostrar la pertenencia a un grupo
9. Hacer frente al estrés psicológico o emocional
10. Señalar el status social
11. Proveer recompensas y castigos
12. Reforzar la autoestima y ganar reconocimiento
13. Manifestar y ejercer poder político y económico
14. Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades físicas
15. Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades mentales
16. Manifestar experiencias emocionales
17. Expresar piedad o devoción
18. Proporcionar seguridad
19. Expresar sentimientos morales
20. Manifestar riqueza

Casi en su totalidad, todas estas prácticas, excepto la primera (biológica), se vinculan con relaciones sociales. A su vez, dentro de esta propuesta de Aguirre, podemos agregar que ciertas prácticas han perdido protagonismo, mientras que otras han ido incrementándose. Para el caso de la utilización de alimentos como método de sanación o prevención de enfermedades; en el mundo occidental ha sido mayormente sustituido por la medicina occidental que utiliza medicamentos químicos. La gran mayoría de las personas en Argentina atiende a la medicina occidental, recibe un diagnóstico y el

profesional prescribe -usualmente, aunque no siempre- fármacos, sin tener en cuenta métodos alternativos. Hay que tener en cuenta dos datos fundamentales: el primero es que la industria farmacéutica es uno de los mercados económicos más grandes que existe, mientras que la curación a través de plantas o alimentos no tiene ningún rédito económico. La segunda cuestión es el uso y abuso de medicamentos, especialmente psicofármacos, que termina generando la aceptación social de ese tipo de conducta. Un ejemplo a considerar es la utilización, en el 1900, de anfetaminas como adelgazantes, en su mayoría eran mujeres las que las utilizaban y con el tiempo se descubrieron sus efectos negativos hasta que se convirtió en una droga ilegal¹³. Socialmente está más extendida la utilización de algún tipo de medicamento químico para bajar de peso, que la conformación de una dieta balanceada a base de frutas, verduras, carnes y legumbres entre otras.

En base a lo anterior, es posible pensar que la elección del sujeto no es sólo racionalidad individual, sino más bien una mezcla de influencias internas y externas. Según Bourdieu, los agentes tienen una captación activa del mundo, sin duda construyen su visión. Pero esta construcción se opera bajo coacciones estructurales. El mundo familiar tiende a ser percibido como evidente. Si el mundo social tiende a ser visto como obvio, es porque las disposiciones de los agentes, sus *habitus* -es decir las estructuras mentales a través de las cuales aprehenden el mundo social- son principalmente producto de la interiorización de las estructuras del mundo social. El *habitus* “es a la vez un sistema de esquemas de producción de prácticas y un sistema de esquemas de percepción y de apreciación de las prácticas” (Bourdieu, 1988: 134).

A partir del concepto de *habitus* se puede entonces pensar que el gusto de cada persona no es simple casualidad, sino, más bien, está cargado de significaciones. La alimentación es una actividad inherente al ser humano, es una cuestión biológica, pero la preferencia es lo que lo distingue del resto de los animales. Y como ya se ha dicho, el sentido del gusto difiere según agente y entorno y está determinado por ciertos contextos, cultural, geográfico, político e -incluso- histórico. Existen alimentos considerados afrodisiacos, algunos que se utilizan en actos de fe, alimentos que curan o que envenenan, etcétera.

13

Véase http://www.biblioteca.cij.gob.mx/Archivos/Materiales_de_consulta/Drogas_de_Abuso/Anfetaminas/Articulos/anfetaminas.pdf. Consultado el 22/09/13.

Los comensales en el momento de elegir qué comer lo hacen poniendo en juego una variedad extensa y por momentos opuesta de apreciaciones tanto positivas como negativas. El “qué comer” es determinado con todos los sentidos, también con el recuerdo latente, con el *habitus* que posee cada persona. Se puede pensar entonces que el gusto de cada persona es “único”, por supuesto que se encuentra representado en una cierta variedad de “comidas” que al cumplir con determinadas características (como por ejemplo sabor, aspecto, combinación, textura y aroma entre otras) han logrado popularidad en los diferentes grupos sociales, pero desde la perspectiva del sujeto como creador constante de significado sobre el ambiente que lo rodea y que lo ayuda a constituirse como ser humano, no existe mejor frase popular que aquella que dice “sobre gustos no hay nada escrito”. El sistema de apreciaciones que posee cada persona para seleccionar un tipo de alimento o comida por sobre otro u otra estaría según Bourdieu determinado por el *habitus*,

“este sistema de enclasmiento, que es producto de la incorporación de la estructura del espacio social tal como está se impone a través de la experiencia de una posición determinada en este espacio, es, en los límites de las posibilidades y de las imposibilidades económicas (que él mismo tiende a reproducir en su lógica), el principio de prácticas ajustadas a las regularidades inherentes a una condición” (Bourdieu, 1988: 174).

El *habitus* (maneras de obrar, pensar y sentir asociadas a la posición social), en lo esencial, el producto de la interiorización de las estructuras del mundo social, para comprender cómo se forman y determinan las elecciones personales que toman continuamente los sujetos a la hora de consumir ciertos alimentos y no otros, es menester analizar el contexto en el que se desarrolla. El contexto o las “estructuras del mundo social” como lo llama Bourdieu, son clave en la formación del gusto desde la temprana edad del comensal. Se trata de un triángulo culinario, tal como diría Lévi-Strauss (1997) pero, en este caso, la triada estará conformada por los *alimentos* que han dejado de ser alimentos para pasar a ser más bien “mercancía” negociable y regulada en manos de empresas, el *consumidor* cuyo único rol en la sociedad de mercado es el consumo de alimentos que más que responder a las necesidades de la población, incita al consumidor a ajustarse a la medida del mercado. Por último aparece el *contexto*; aquí es donde el consumidor se encuentra cara a cara con su alimento, esto puede suceder en el supermercado, en un restaurante, de pequeño cuando la madre elige por él ya que

todavía no tiene la capacidad para voluntariamente hacerlo, sentado en su casa frente al televisor, leyendo el diario, transitando por la calle y observando las marquesinas de la calle, básicamente en la vida diaria. Estos contextos son los que permiten reproducir las prácticas de consumo pero, asimismo, también contribuyen a formarlas.

El mundo social en el que habitan los sujetos, está compuesto por diferentes *campos*, este sería un espacio social estructurado y estructurante compuesto por instituciones, agentes y prácticas. Una

“[...] red o configuración de relaciones objetivas entre posiciones. Estas posiciones se definen objetivamente en su existencia y en las determinaciones que imponen a sus ocupantes, ya sean agentes o instituciones, por su situación (*situs*) actual y potencial en la estructura de la distribución de las diferentes especies de poder (o de capital) -cuya posesión implica el acceso a las ganancias específicas que están en juego dentro del campo- y, de paso, por sus relaciones objetivas con las demás posiciones (dominación, subordinación, homología, etc.)” (Bourdieu y Wacquant, 1995: 64).

Los conceptos de *campo* y *habitus*, permitirá aquí comprender el sentido que los consumidores otorgan a los alimentos, al acto de comer y a las comidas. Este proceso, se encuentra fuertemente influenciado por la experiencia de vida, la forma en la que recibe sus primeros alimentos—y por la estructura (podríamos decir también los contextos) que rodean y contribuyen a formar, estas decisiones. Una estructura que está compuesta de campos, y en muchos de ellos los sujetos directa o indirectamente participan, influyen o son influenciados por ese entorno. La noción de campo que propone Bourdieu recuerda que el verdadero objeto de una ciencia social no es -sólo- el individuo. El centro de las investigaciones debe ser el campo (Bourdieu y Wacquant, 1995).

El acto de comer implica varias cuestiones: el tipo de relación que se establece con el entorno familiar entre el niño y el alimento (influencia externa, que a su vez se encuentra influenciada por su propia experiencia de vida), la clase social (factor económico) a la que pertenece, el momento histórico, la religión, el clima, la cultura, el territorio, las relaciones sociales, etc. Para que “algo” sea llamado alimento necesita entrar en ciertos parámetros sociales de determinada sociedad que lo considere de esa forma, no existe alimento que no esté cargado previamente de cierta simbología. Una cuestión a tener en cuenta es que gran parte de la simbología que poseen los alimentos y

así también, el acto de comer, se forma en las personas durante la etapa de la niñez, en ese período la dieta y la formación *del gusto* se encuentran permeables, se moldea la relación (que permanecerá) entre una persona con su alimento y con el acto situacional de comer.

“Para que sea alimentación verdaderamente humana, para que podamos llamarla comida, ésta debe adoptar una forma que la haga comprensible al grupo que la recibe. En otras palabras, necesita entrar en el juego de los cambios e intercambios sociales. Comer no depende solamente de la química de las sustancias ni del metabolismo del sujeto. Comer es un acto social. La situación del evento alimentario es la que orienta el comportamiento y las decisiones del comensal consumidor. Y esto es más complejo que los nutrientes que posea o que el precio del conjunto. Para comprender por qué se come lo que se come debemos situar ese acto alimentario en un contexto, es decir, en una sociedad determinada, en un tiempo y un espacio que también deben estar claramente establecidos” (Aguirre, 2010: 26).

Ya que comer es un acto social, se puede decir que se encuentra influenciado por el mundo social, ya mencionado desde la perspectiva de Bourdieu. Aquí es donde la elección de ciertos alimentos, ingresa en la noción de *habitus* que propone Bourdieu, y de cómo “este” *habitus* moldeado de acuerdo al lugar que ocupe el agente en los diferentes campos. Cada persona desde su nacimiento crea códigos que van moldeando su gusto. Como hemos mencionado, el mismo está conformado por influencias externas y elecciones internas, ambas se conjugan constantemente.

El concepto de *campo* es útil para reflexionar acerca de un cierto desplazamiento del acto de comer hacía un lugar un poco más banal y por momentos estafalario que probablemente se produjo por la mercantilización de los alimentos y que, además, promueve la simplificación al máximo de ese momento. En segundo lugar surge la pregunta por la relación entre la elección de ciertos alimentos y los discursos dominantes en algunos campos de la vida social.

Para finalizar este capítulo creemos que existe una estrecha relación entre el *habitus*, influenciado fuertemente por el contexto sociopolítico bajo el cual se desarrolla y desenvuelve durante el resto de su vida, y la brutal mercantilización que se está produciendo en el sistema agroalimentario. La pérdida del concepto de alimento, pensada como un factor esencial en la vida de los individuos, y la completa renuncia

hacia un consumo responsable, y con esto queremos decir un consumo consciente de la calidad y la procedencia del alimento, por parte de los consumidores, resulta alarmante.

CAPÍTULO 2

Producción y marco legal del sistema agroalimentario argentino

2.1 Historia reciente del sistema agroalimentario argentino

La década de 1990 dentro de la historia del mercado agroalimentario argentino, estuvo caracterizada por un cambio de paradigma en la producción agrícola a partir de la incorporación de la biotecnología. Esto forma parte de un largo y contante proceso de modernización de la agricultura que en nuestro país se inicia a partir de la década de 1960 (Obschatko, 1988).

Una de las causas de este cambio fue la *revolución verde*, que se trató de un movimiento iniciado en 1963 principalmente en Estados Unidos y año en que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (F.A.O) a raíz de un Congreso Mundial de la Alimentación decidió impulsar un plan de desarrollo agrario a nivel mundial. La necesidad creciente de alimentos causada por el aumento de la población mundial fue la justificación para esta búsqueda de incrementos de productividad agraria, que recibió el apoyo, entre otros, de las fundaciones Ford y Rockefeller. Se desarrollaron semillas de “variedades de alto rendimiento”, sobre todo de trigo, maíz y arroz, gracias al trabajo del Centro Internacional de Mejoramiento del Maíz y el Trigo (CIMMYT) de México, y al del *International Rice Research Institute* (IRRI) de Filipinas. Se trataba de plantas de tallo corto que resistían mejor el viento y cuyo crecimiento rápido permitía hasta tres cosechas al año. Sin embargo, su cultivo conllevaba la utilización de grandes cantidades de fertilizantes y pesticidas, así como la implantación de sistemas de riego, todo lo cual primaba la agricultura a gran escala¹⁴.

Algunos autores consideran que el cambio experimentado en Argentina en la década de 1990 se trató de un avance tardío de la llamada Revolución Verde o del denominado Modelo de Agricultura Industrial (Mikkelsen, 2008). Tres elementos fueron los más característicos de este cambio que se estaba produciendo a nivel mundial y que tuvieron un gran impacto en Argentina. En primer lugar está la semilla de *soja RR* (*Roundup Ready*¹⁵), producida en sociedad por primera vez entre la biotecnología y la agroindustria, se caracteriza por su modificación genética que la inmuniza del *glifosato*, este segundo elemento es un herbicida no selectivo de amplio espectro, esto significa

¹⁴ Véase <http://www.dicc.hegoa.ehu.es/listar/mostrar/192>. Consultado el 29/09/13

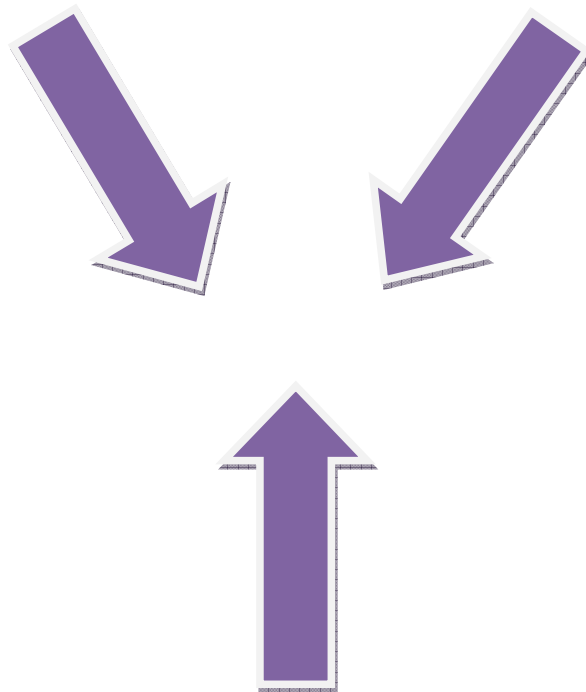
¹⁵ Roundup es la marca comercial del glifosato, herbicida o agrotóxicos al que es resistente la soja “RR”

que mata todo tipo de maleza. El tercer elemento característico de esta revolución fue la *siembra directa*, que se diferencia de la convencional en que elimina la roturación de la tierra (vía el arado), evitando su exposición a la erosión de los diversos agentes climáticos.

GRÁFICO N° 1: PILARES BÁSICOS DE LA TRANSFORMACIÓN DE LA AGRICULTURA EN LA ARGENTINA

**Siembra
Directa**

Fertilización



**Genética convencional + Biotecnología
+
Fitosanitarios complementarios**

Fuente: Álvarez, Valeria. *Estudios sobre el sector agroalimentario. Evolución del mercado de insumos agrícolas y su relación con las transformaciones del sector agropecuario argentino en la década de los 90.* Oficina de la CEPAL- ONU en Buenos Aires. S/f.

Para el caso de Argentina y la incorporación de los Organismos Genéticamente Modificados (OGM) en el campo, fueron múltiples las políticas que incidieron sobre la constitución de un modelo que representó la expansión sojera en el país. El marco general en el que se desarrolló está relacionado con el auge del neoliberalismo,

puntualmente a partir de mediados de los años setenta, y con medidas vinculadas con las políticas agrarias enmarcadas en ese proceso (Teubal, 2006). Este autor explica que

“[...] durante el gobierno militar del autodenominado Proceso de reorganización nacional (1976-1983) comenzó la flexibilización de las leyes de arrendamiento que habían sido reguladas fuertemente a fin de proteger a medianos y pequeños productores agropecuarios durante el primer gobierno peronista (1946-1955). Comenzó la difusión masiva de los contratos por una cosecha, coadyuvando de este modo a la expansión del modelo sojero. Se fue modificando el tradicional esquema de diferenciación entre la ganadería y la agricultura, esta última impulsada notablemente por el sector chacarero de la región pampeana. La posibilidad de que se hicieran contratos accidentales por una cosecha, les permitió a los grandes propietarios obtener el concurso de contratistas para sembrar soja y otros cereales y oleaginosas y, por consiguiente, lograr determinadas rentas que de otro modo no hubieran podido lograr. Se trataba de sectores que vieron la posibilidad de acrecentar sus rentas arrendando tierras para la implantación de la soja que comenzaba a ser una actividad altamente rentable” (Teubal, 2006: 75).

El momento culmine de la producción de soja transgénica junto con el paquete tecnológico ocurrió en el país en los años de 1990, durante el gobierno de Carlos S. Menem, gracias a una política madre

“[...] que posibilitó un cambio institucional importante en la política agraria y que fue la base de sustentación de estas transformaciones, el Decreto de Desregulación de 1991. A partir de esa medida fueron eliminadas de cuajo los organismos que existían desde los años treinta a esta parte: la Junta Nacional de Granos, la Junta Nacional de Carne, la Dirección Nacional del Azúcar, etc., organismos que tenían por finalidad regular la actividad agraria (por ejemplo, manteniendo precios sostén para la producción de cereales en apoyo de los chacareros pampeanos). Desde entonces el sector agrario argentino se transformó en uno de los menos regulados del mundo, sujeto como ningún otro a los vaivenes de la economía mundial” (Teubal, 2006: 75).

El segundo suceso que contribuyó a favor del modelo sojero fue la liberación al mercado de la *soja RR* junto con el paquete tecnológico, esto sucedió –como ya mencionamos- en el año 1996.

“La variedad de soja transgénicamente modificada cuyo obtentor es la multinacional Monsanto (propietario de la tecnología Roundup Ready, quien luego licenció el gen a Nidera), a partir de la resolución de la SAGPyA, número 167, 25/3/96: El Estado autoriza la producción y comercialización de la semilla y de los productos y

subproductos derivados de esta provenientes de la soja tolerante al herbicida glifosato de la línea 40/3/2 que contiene el gen CP4 EPSPS” (Domínguez y Sabatino, 2006:253). Dentro del rubro cereal, cuatro son los cultivos transgénicos más conocidos a nivel mundial y que se comercializan en Argentina. El maíz MON 810, el algodón BT y la ya nombrada soja RR. Según el documento “Revisión del marco nacional sobre bioseguridad en Argentina” de la Ex-Secretaría de Agricultura Ganadería Pesca y Alimentos (en adelante SAGPyA),

“[...] actualmente se encuentran disponibles comercialmente tres cultivos genéticamente modificados: soja, algodón y maíz, con diferentes características (soja tolerante a glifosato; maíz resistente a insectos, maíz tolerante al herbicida glufosinato de amonio y maíz tolerante al glifosato; algodón tolerante a glifosato y algodón resistente a insectos)” (SAGPyA 2004: 28).

Desde los años de 1970, el cultivo de la soja ha crecido sostenidamente en la Argentina.

“La producción pasó de 3,7 millones de toneladas en 1980/81 a 10,8 en 1990/91 y a 35 en 2002/03. En la campaña del 2006 alcanzó 40 millones de toneladas. Se estima que en 2007 fueron sembradas 16,5 millones de Has para producir unas 49 millones de toneladas y así “responder a las expectativas internacionales”. Esto significó que la soja pasó de representar 10,6% de la producción de cereales y oleaginosas en 1980/81 a 28,4% en 1990/91 y a más del 50% en el período 2002/03. En la actualidad los 16,5 millones de Has que ocupa la producción de soja constituyen más de la mitad de la superficie que se destina a la producción de granos en el país Asimismo, la casi totalidad de la producción sojera es transgénica y se destina a exportación. A su vez, la mayor parte de estas, fueron harinas y otros subproductos de la soja, destinados fundamentalmente al consumo del ganado de los países europeos, ya que después de la crisis de la “vaca loca”, la soja se transformó en uno de los alimentos balanceados más apetecibles para alimentar los pollos, las vacas y los cerdos del antiguo continente” (Teubal, 2009: 77).

Argentina pasó de ser uno de los “graneros del mundo”, a una “república sojera”. La economía depende, actualmente, de un sólo producto de exportación, con todo lo que ello significa en términos de vulnerabilidad externa. Además, tal como apuntan los defensores del modelo, el auge de la producción de biodiesel y otros biocombustibles, junto con la demanda sostenida que parece generarán China y la India en el futuro, podrían darle nuevo oxígeno al modelo sojero (Teubal, 2006).

Argentina se encuentra actualmente produciendo principalmente soja transgénica, el modelo de agricultura que se promueve desde el Estado es a base de utilización de soja RR y el paquete tecnológico. Pero, una contradicción interesante para remarcar aquí es que desde principios de 1990 (casi en el mismo momento que se liberó al mercado la soja RR) el gobierno argentino formuló y posteriormente implementó el Programa Pro-Huerta, un proyecto que continúa hasta la actualidad. El objetivo del mismo es promover –a través de la creación de espacios de aprendizaje y la provisión de insumos– la autoproducción de alimentos frescos y saludables entre la población en situación de pobreza¹⁶. El Pro-Huerta abarca todas las provincias del país y además de trabajar con grupos familiares, también se interesa en brindar talleres de huerta en las escuelas. También, para el caso particular de la Provincia de Santa Fe, y más específicamente la ciudad de Rosario, desde el año 2001 surge el Programa de Agricultura Urbana que aparece con el fin de ayudar a personas que se encuentran en situación de pobreza y que provienen principalmente del campo, las mismas han sido desplazadas por el mismo sistema productivo agrario.

Pero, dos debilidades hacen del modelo agrícola dominante un riesgo a futuro con pocas posibilidades de control por parte del Estado argentino. Por un lado, este tipo de agricultura requiere grandes dosis de agroquímicos que con el paso del tiempo la tierra no logra absorber más y los mismos terminan contaminando las napas, con la posterior erosión del suelo. Por el otro lado, el 90% de la soja RR que se produce en Argentina está destinada al mercado exterior, esta circunstancia hace del país una situación de dependencia del mercado internacional de granos, en el cual el país no tiene influencia en la variación del precio del cereal.

2.2 Marcos institucionales y conflictos sociales de las nuevas tecnologías introducidas al mercado argentino a partir de 1996

En este apartado se tratará el marco normativo e institucional de tres temas introducidos principalmente desde 1990 en el sector agropecuario argentino, que han tenido fuerte impacto en la sociedad. Por un lado se encuentran los Organismos Genéticamente Modificados (OGM) (1), que a su vez aparecen entremezclados con la *soja RR* (2) y con los agroquímicos (3). Estos tres ejes convergen en un triángulo que

¹⁶ Véase <http://inta.gob.ar/agricultura-familiar/documentos/prohuerta>. Consultado 17/10/13.

los conecta y que, al ingresar en la vida del campo argentino, puso en discusión dos problemáticas, una de conflicto social y otra normativa.

En lo que a OGM atañe, la normativa argentina lo define

“como un organismo (vegetal, animal, microorganismo, en este último caso incluyendo los virus), en el cual se ha introducido información genética precisa y definida, en forma deliberada y dirigida a obtener un determinado fenotipo, siendo aquella introducción realizada de manera tal que dicha información genética no podría haber sido adquirida por ese organismo por vía de mutaciones, recombinaciones u otras formas de transferencia genética reconocidas como mecanismos que operan en la Naturaleza sin intervención humana” (UNEP GEFSAGPyA, 2004: 17).

Existe un Marco Regulatorio dentro del cual las normas estipulan el análisis de riesgo como método para garantizar el uso seguro de los OGM en el ámbito agropecuario. Este análisis consta de tres fases: la evaluación de los riesgos, su gestión y monitoreo, y la comunicación.

En líneas generales, las regulaciones comprenden las actividades con OGM que derivan de la aplicación de la biotecnología moderna. Los OGM comprenden vegetales, animales y microorganismos.

En Argentina, los OGM de uso agropecuario se regulan de acuerdo a los siguientes criterios:

- ✓ Caso a caso: cada solicitud presentada es evaluada exhaustivamente en forma individual
- ✓ Ciencia: aplicación de criterios científico-técnicos
- ✓ Calidad: los documentos de apoyo de las solicitudes deben tener la calidad de documentos publicados en revistas científicas de prestigio internacional
- ✓ Familiaridad: comparación con cosas parecidas o que se comportan de modo similar
- ✓ Historia de uso seguro: esto está relacionado, entre otras cosas, con hábitos de consumo y con el consumo masivo del OGM en cuestión en otros países durante años¹⁷.

En este país el órgano estatal responsable de la regulación de los OGM es el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, que establece el marco para las actividades que involucren OGM pertenecientes a especies de uso agropecuario -entendiéndose como tal

¹⁷ Véase http://64.76.123.202/site/agregado_de_valor/biotecnologia/30-MARCO_REGULATORIO/index.php. Consultado el 04/10/13

los usos agrícola, pecuario, ictícola/acuícola, pesquero, forestal- o que potencialmente pudieran emplearse en un contexto agropecuario. Las normas que definen las condiciones que deben reunirse para permitir la liberación al agroecosistema de dichos organismos son aplicadas por la Dirección de Biotecnología y la Comisión Nacional Asesora en Biotecnología Agropecuaria (CONABIA) al evaluar cada solicitud presentada, y las que definen las condiciones que deben reunirse para realizar la evaluación de inocuidad alimentaria de dichos organismos son aplicadas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y el Comité Técnico Asesor en el Uso de OGM (CTAUOGM)¹⁸.

Los OMG vienen siendo analizados y estudiados por técnicos del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). En 1996 se liberan al mercado para ser comercializados a través de la tan nombrada *soja RR*. Esta semilla fue introducida en Argentina por la compañía Monsanto, esta empresa proviene de Estados Unidos (EE.UU) y comenzó en 1901, en nuestro país su inicio se remonta a 1956 con la inauguración de la Planta de Zárate, en la provincia de Buenos Aires, para la producción de plásticos. En sus comienzos, Monsanto se dedicó a la producción y comercialización de productos químicos. En 1978 se inaugura la planta acondicionadora de semillas híbridas (girasol) en Pergamino, Provincia de Buenos Aires. Durante los primeros años de la década del 80, Monsanto comienza a formular y envasar agroquímicos en la Planta de Zárate, hasta llegar a la producción de herbicidas entre los que se destaca el Roundup. Desde ese momento, y hasta mediados de la década de 1990, la Planta de Zárate producía y comercializaba productos plásticos derivados del estireno y agroquímicos simultáneamente. En 1996 Monsanto a nivel mundial decide desprenderse del negocio de plásticos y concentrarse en el negocio de semillas y agroquímicos y en Argentina se incorpora el primer cultivo genéticamente mejorado a la agricultura argentina: la *soja RR (Roundup Ready)*, tolerante a herbicida a base de glifosato¹⁹. De aquí en más la empresa *Monsanto* largo al mercado argentino las semillas transgénicas, anteriormente nombradas, de maíz, algodón y girasol, además produce y comercializa agroquímicos.

La intención de mencionar aquí a *Monsanto* es la de destacar que la controversia que ha generado en Argentina el suceso de sojización y sus principales elementos (*soja RR+*

¹⁸ Ídem.

¹⁹ Véase <http://www.monsanto.com/global/ar/quienes-somos/Pages/historia-local.aspx>. Consultado el 02/10/13

paquete tecnológico) tienen como protagonista visible a esta empresa, por supuesto que detrás de ella hay un sinnúmero más que promocionan este modelo y venden los insumos que son necesarios, pero lo que la hace más interesante a esta compañía es la actual relación comercial (y controversial) que tiene con el gobierno argentino. La empresa *Monsanto* mantiene en la actualidad un conflicto con parte de la población de la ciudad de Malvinas Argentinas²⁰ que rechaza la instalación de una planta en la ciudad, una de las plantas más grandes del mundo donde se cosecharía maíz, el cual sería procesado y separado la chala de los granos y el marlo, evitándose de esa manera el almacenamiento del grano. En Europa, la semilla de maíz “MON-810” ya ha sido prohibida en Bélgica, Gran Bretaña, Bulgaria, Francia, Alemania, Irlanda y Eslovaquia y recientemente se sumó Polonia²¹.

De acuerdo al marco normativo sobre regulación de OGM, el mismo sólo tiene en cuenta el uso agropecuario que se haga de ellos, el problema que genera este tipo de regulación es que es tan amplia que deja por fuera muchas cuestiones que son del sector agrario pero que obviamente afectan a la población. En Argentina se comercian tres semillas OGM, soja, algodón y maíz, ni la primera ni la tercera son consumidas masivamente por la ciudadanía, es más, gran parte del porcentaje de producción de soja es para el mercado exterior y para consumo animal. Pero, la parte que es utilizada para el mercado interno no tiene ningún tipo de regulación, y actualmente principales empresas que producen alimentos utilizan algún tipo de extracto de soja o maíz transgénico. La soja es utilizada en la industria de los alimentos como harina, aceite, lecitina, mono y diglicéridos, ácidos grasos, etc., y para el caso del maíz harina, almidón, aceite, glucosa, jarabe de glucosa, fructosa, caramelo, sorbitol, etc. En la lista de marcas aparece Nestle, Bagley/Danone, Cadbury, Fargo, Bimbo, Sancor²².

En la Unión Europea existe desde el año 1990 un marco normativo que regula la producción, almacenamiento, transformación, transporte, venta y suministro al consumidor final, etiquetado, control e intercambios con terceros países²³. Para el caso de Argentina desde el 2010 se han presentado 4 proyectos de ley que proponen la utilización de una etiqueta donde todos los productos alimenticios que sean o contengan ingredientes y/o compuestos derivados de Organismos Genéticamente Modificados o

²⁰ Véase <http://www.lanacion.com.ar/1625109-se-mantiene-el-bloqueo-contra-la-planta-de-monsanto-en-cordoba>. Consultado el 04/10/13

²¹ Véase <http://www.lr21.com.uy/ecologia/1096780-ochos-paises-europeos-han-prohibido-el-cultivo-de-una-cepa-de-maiz-transgenico-producido-por-monsanto>. Consultado el 04/10/13

²² Véase <http://argentina.indymedia.org/news/2005/10/335628.php>. Consultado el 04/10/13

²³ Véase http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/legislation_es. Consultado el 07/10/13

Transgénicos deberán estar identificados, mediante el etiquetado, con una leyenda visible y accesible, que contenga la expresión "Alimento elaborado con organismos genéticamente modificados"²⁴.

Estos proyectos están amparados en el artículo 41 y 42 de la Constitución Nacional. El artículo 42 establece que "los consumidores y usuarios de bienes y servicios tienen derecho, en la relación de consumo, a la protección de su salud, seguridad e intereses económicos; a una información adecuada y veraz; a la libertad de elección, y a condiciones de trato equitativo y digno. Las autoridades proveerán a la protección de esos derechos, a la educación para el consumo, a la defensa de la competencia contra toda forma de distorsión de los mercados, al control de los monopolios naturales y legales, al de la calidad y eficiencia de los servicios públicos, y a la constitución de asociaciones de consumidores y de usuarios". Ello es consecuencia de lo previsto por su artículo 41: "Todos los habitantes gozan del derecho a un ambiente sano, equilibrado, apto para el desarrollo humano y para que las actividades productivas satisfagan las necesidades presentes sin comprometer las de las generaciones futuras, y tienen el deber de preservarlo. El daño ambiental generará prioritariamente la obligación de recomponer, según lo establezca la ley. Las autoridades proveerán a la protección de este derecho, a la utilización racional de los recursos naturales, a la preservación del patrimonio natural y cultural y de la diversidad biológica, y a la información y educación ambientales" (Constitución Nacional Argentina, 1994).

Asimismo, el Artículo 23 del Protocolo de Cartagena sobre Seguridad de la Biotecnología del Convenio sobre la Diversidad Biológica, que Argentina firmó en el 2000, establece que "las partes:

- a) Fomentarán y facilitarán la concienciación, educación y participación del público relativas a la seguridad de la transferencia, manipulación y utilización de los organismos vivos modificados en relación con la conservación y la utilización sostenible de la diversidad biológica, teniendo también en cuenta los riesgos para la salud humana. Para ello, las Partes cooperarán, según proceda, con otros Estados y órganos internacionales;

²⁴ Véase <http://www1.hcdn.gov.ar/proyxml/expediente.asp?fundamentos=si&numexp=8307-D-2010>. Consultado el 07/10/13

- b) Procurarán asegurar que la concienciación y educación del público incluya el acceso a la información sobre organismos vivos modificados identificados de conformidad con el presente Protocolo que puedan ser importados²⁵.

El marco normativo actual que existe en Argentina sobre regulación de OGM, tanto para el sector agropecuario como todos aquellos que son afectados, es prácticamente nulo, y es en este vacío legal que el ciudadano/ consumidor queda total y completamente desprotegido. El campo de la Biotecnología, y más específicamente el de los OGM se encuentra todavía en desarrollo, y sería prudente que el estado como garante de los derechos de los ciudadanos argentinos, establezca una estructura que no solo beneficie a los productores de soja, sino también a todas aquellas personas que consumen alimentos con OGM y que no se les brinda la posibilidad de elegir si desean o no hacerlo.

Otra problemática que favoreció la aparición de los OGM, fue el patentamiento por parte de empresas, de las semillas transgénicas. Según las compañías, las intervenciones que han hecho sobre los cultivos, deben ser consideradas dentro del marco de “derechos de propiedad intelectual”, ya que consideran que tanto el tejido de la vida como los ciclos de renovación de la naturaleza suponen un “robo” de su propiedad. Según Monsanto: las patentes son necesarias para asegurarse de que las empresas reciban el pago por sus productos y por toda la inversión que realizan para desarrollar estos productos. Esta es una de las razones básicas de las patentes. Otra razón que consideran más importante aún, es que las patentes ayudan a promover la investigación. Sin la protección de las patentes habría muy pocos incentivos para que las compañías privadas buscaran y reinvirtieran en innovación²⁶. A partir de esta premisa las empresas que se dedican a producir semillas impiden que el productor guarde semillas o venda o suministre esas semillas u otros materiales derivados de ellas a cualquier otra persona o entidad. En 1998 la empresa Monsanto dedicó gran parte de su tiempo a perseguir a granjeros de Estados Unidos para investigar casos potencialmente delictivos de “piratería de semillas”. El caso más espectacular sobre criminalización de productores sucedió en Canadá, donde la misma compañía demandó a un productor por guardarse

²⁵ Véase <http://www1.hcdn.gov.ar/proyxml/expediente.asp?fundamentos=si&numexp=2268-D-2008>. Consultado el 07/10/13

²⁶ Véase <http://www.monsanto.com/global/es/noticias-y-opiniones/pages/porque-monsanto-demanda-a-agricultores-que-reutilizan-las-semillas.aspx>. Consultado el 04/11/13.

semillas a pesar de que el demandante no compro las semillas, sino que sus campos se vieron invadidos de canola *Roundup Ready* (Shiva, 2003: 116).

En marzo de 1998, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) y la Delta and Pine Land Company anunciaron que habían desarrollado y patentado conjuntamente una nueva biotecnología agrícola a la que denominaron, en términos benignos, “Control de la expresión genética de las plantas” (Shiva, 2003: 102). La nueva patente hace posible que los poseedores de esa patente creen semillas estériles mediante la programación selectiva de ADN de la planta para que mate a sus propios embriones. El futuro de la reproducción natural de las semillas ha quedado en manos de empresas, lamentablemente el resultado de esta acción todavía es incierto. Shiva (2003), hace una buena reflexión sobre el significado que tienen las semillas en los agricultores, y lo que puede significar en el futuro el patentamiento recurrente de las empresas,

“Las semillas, para el campesino, no constituyen únicamente la fuente de futuras plantas y alimentos: son el lugar en el que se almacenan la cultura y la historia. Las semillas son el primer eslabón en la cadena alimentaria. Las semillas son el máximo símbolo de la seguridad alimentaria.

El libre intercambio de semillas entre agricultores ha sido la base del mantenimiento de la biodiversidad y de la seguridad alimentaria [...]” (Shiva, 2003: 18).

Otra problemática que se vislumbró en la década de 1990 fue la utilización masiva de agroquímicos que acompañaban la producción de *soja RR*. Esta semilla era promocionada junto con el paquete tecnológico, justamente el nombre “paquete” proponía, como se refirió previamente, la idea de una combinación exclusiva: *soja rr + siembra directa + glifosato*. Estos tres elementos juntos eran considerados por parte de los defensores de la *revolución verde*, empresas transnacionales y organismos internacionales, como un método infalible para la producción masiva y con altas ganancias, de semillas que entre muchos de sus beneficios se vislumbraban como una alternativa efectiva a la reducción del “hambre en el mundo”, una problemática que se incrementaría escandalosamente en el mundo. Este modelo de agricultura industrial que se impulsó por parte del neoliberalismo, tenía de su lado a grandes empresas transnacionales, las cuales son las principales beneficiarias. Para los defensores del modelo, estamos transitando una frontera tecnológica de enormes proporciones. “Quien no esté a favor de los transgénicos, está en contra del progreso”. “No matemos la gallina de los huevos de oro”, se nos dice (Teubal, 2006: 1).

Como ya se mencionó, el crecimiento del desarrollo agropecuario estuvo acompañado de una mayor demanda en la utilización de agroquímicos. Su uso intensivo movilizó a la sociedad civil ante la problemática de “agrotóxicos” junto con la puesta en agenda del tema por parte de la comunidad médica y científica.

Dentro del rubro de los agroquímicos aparecen en el sector agrario argentino los denominados plaguicidas, son sustancias que tienen la finalidad de controlar, prevenir o destruir cualquier plaga, incluyendo aquellos transmisores de enfermedades humanas. El plaguicida que se esparce por el campo termina incorporándose al ciclo de la naturaleza. Cuando los niveles de toxicidad son altos, los químicos no se disuelven naturalmente y son el alimento de otras especies que pueden ser consumidas por otros animales o el hombre o incorporarse a las plantas.

Las vías de penetración son tres:

- Por la boca (oral)
- Por la piel (dermal)
- Por la nariz o la boca (inhalación)

El artículo 41 de la Constitución Nacional, anteriormente nombrado, establece que “las autoridades proveerán a la protección de este derecho, a la utilización racional de los recursos naturales, a la preservación del patrimonio natural y cultural y de la diversidad biológica, y a la información y educación ambientales” (Constitución Nacional, 1995).

A través del artículo 4 de la Ley General de Ambiente N° 25.675, se incorpora el Principio Precautorio, el cual dispone que en caso de ausencia de información o certeza científica y ante la posibilidad que se produzcan daños graves e irreversibles, deben adoptarse medidas eficaces para impedir la generalizada degradación del ambiente, sin importar costos o consecuencias. Dicho más claramente, el principio precautorio obliga a suspender o cancelar actividades que amenacen el medio ambiente aunque no existan pruebas científicas suficientes que vinculen tales actividades con el deterioro de aquél (Auditoría General de la Nación, 2012).

A demás de las vías de penetración previamente nombradas, que tienen los plaguicidas, los agroquímicos con el transcurso del tiempo se introducen en las napas de agua, lo cual deriva en la toxicidad del sistema de agua corriente que puede tener una comunidad, inclusive se esparce por el aire. Una gran parte de muertes por agrotóxicos en Argentina deriva de fumigaciones con herbicidas como Roundup Ready, las cuales se producen en zonas cercanas a viviendas (Aranda, Yahdjian y Gorricho, 2008). Según un informe elaborado en el 2009 por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas

y Técnicas (CONICET), el cual fue solicitado por el Centro Nacional de Investigaciones Agropecuarias (CNI A), referido a la “Evaluación de la información científica vinculada al glifosato en su incidencia sobre la salud humana y el ambiente”. De ese análisis se destaca que los efectos del mismo sobre las aguas subterráneas resulta poco probable, excepto en el caso de un derrame apreciable o de otra liberación accidental o descontrolada. En cuanto se refiere a los efectos del glifosato sobre la salud humana, los estudios revisados no demuestran correlación entre exposición al herbicida e incidencia en el cáncer, efectos adversos sobre la gestación, o déficit de atención o hiperactividad en niños. Si bien se ha señalado un aumento en la incidencia de aparición de defectos de nacimiento y de anomalías en el desarrollo de hijos de aplicadores de glifosato, es difícil establecer una relación causa-efecto, debido a interacciones con agentes ambientales (generalmente mezclas de sustancias) y factores genéticos. Los trabajadores expuestos al glifosato formulado muestran con frecuencia efectos irritativos a nivel de piel y mucosas. Los resultados de estudios realizados en Argentina, sobre residuos de glifosato en granos de soja almacenados en silos, permiten concluir que su consumo implicaría muy bajo riesgo para la salud humana²⁷.

En contraposición con este Informe, en los últimos 10 años los grupos sociales que han denunciado los efectos negativos de la utilización de agrotóxicos no sólo sobre los cultivos sino también y principalmente en zonas urbanas, ha aumentado exponencialmente y con una base de pruebas contundentes. Desde colectivos como “Pare de Fumigarnos”²⁸, encuentros de Médicos de Pueblos Fumigados²⁹, el Grupo de Reflexión Rural que apela a la apertura de un espacio de diálogo y debates multidisciplinarios, además, Andrés Carrasco es un importante referente dentro del campo de la medicina que viene denunciando las malformaciones y los diferentes tipos de cáncer que han aparecido en habitantes de zonas rurales a partir de la utilización de *glifosato*³⁰. En el año 2012 se llevó a delante el primer juicio por fumigaciones, el mismo data del 2004 en el barrio de Ituzaingó a las afueras de Córdoba donde dos productores y un aeroplificador fumigaban a los vecinos³¹. Entre sus 5.000 habitantes, ya se encontraron alrededor de 400 enfermos con lupus, cáncer, leucemia, tumores

²⁷ Véase <http://www.msal.gov.ar/agroquimicos/pdf/INFORME-GLIFOSATO-2009-CONICET.pdf>. Consultado el 11/10/13.

²⁸ Véase <http://paredefumigarnos-paredefumigarnos.blogspot.com.ar/>. Consultado el 12/10/13.

²⁹ Véase <http://www.reduas.fcm.unc.edu.ar/informe-encuentro-medicos-pueblos-fumigados/>. Consultado el 13/10/13.

³⁰ Véase <http://www.infonews.com/nota.php?id=67105&bienvenido=1>. Consultado el 12/10/13.

³¹ Véase <http://www.comambiental.com.ar/2012/06/el-modelo-agropecuario-al-banquillo.html>. Consultado el 13/10/13.

maligos, alergias graves o asma crónica. Una de las posibles causas, pero no la única según los expertos, es la fumigación con glifosato en los campos que rodean el poblado, dedicados al cultivo de soja transgénica³².

En lo que respecta a la normativa sobre agroquímicos en la Provincia de Santa Fe, lo primero para decir es que los estados subnacionales tienen la capacidad de regular cada uno respectivamente asuntos que competan con el medio ambiente y las habitantes del lugar. Hasta el mes de junio del corriente año corría vigente en Santa Fe la Ley 11.273, la misma dejaba por fuera la problemática de las fumigaciones en zonas urbanas. En junio del 2010 un Comité Interministerial de Salud Ambiental, creado por el Gobierno a instancia de los grupos de afectados por las fumigaciones en todo el territorio provincial, se expidió prohibiendo el cultivo y fumigaciones de banquinas de rutas nacionales, provinciales y caminos rurales. En el mes de junio de ese mismo año la Resolución N° 269 publicada en el Boletín Oficial, prohibió la aplicación del uso de agroquímicos en los espacios verdes urbanos, se consideró necesario que se dejen de utilizar agroquímicos en forma masiva, especialmente herbicidas, proponiendo el desmalezamiento mecánico de las áreas verdes urbanas³³.

El caso de la comuna de San Genaro es de relevancia en esta nueva Ley que se dictaminó en la Provincia de Santa Fe, ya que la línea de acción que lleva adelante la comunidad de San Genaro por intermedio de sus autoridades municipales, tanto ejecutivas como legislativas, y organizaciones e instituciones locales y externas, desde el año 2007, apela a reformular el modelo productivo imperante de la localidad desde una perspectiva agroecológica con diversificación productiva, que como principal episodio produjo la obligatoriedad de la limitación de fumigaciones de campos lindantes con la zona urbanizada desde el año 2008³⁴.

Este tipo de compromiso que tenían los funcionarios y la comunidad de San Genaro, derivó posteriormente en un “Pacto Territorial”. El Pacto se constituyó como el punto de llegada de una serie de iniciativas vinculadas al desarrollo local: la contratación por parte del municipio de bienes y servicios locales (la iniciativa “compre local” - Ordenanza 273/2012-), la declaración del vivero (279/2012) y, posteriormente, la Ordenanza 291/2012 regulando el tratamiento integral de residuos sólidos urbanos.

³² Véase <http://www.comambiental.com.ar/2006/03/un-pueblo-envenenado.html>. Consultado el 13/10/13.

³³ Véase http://www.cepronat-santafe.com.ar/ver_editorial/noti/233/ver_editorial.html. Consultado el 13/10/13.

³⁴ Véase http://www.osala-agroecologia.org/IMG/pdf/Ficha_final_Tosti_sistematizacion.pdf. Consultado el 13/10/13.

Durante 2012, la Ordenanza 289 presenta la suscripción del Pacto Territorial para el desarrollo regional, refiriendo, por primera vez, a San Genaro como una “ciudad amigable con el ambiente”. El Pacto viene a funcionar como marco articulador de una red de posibilidades de acción que se integran en una red participativa de actores. En este sentido, son varias las instituciones proactivas de las acciones que suceden en este marco: el Centro Educativo Agropecuario (CEA), el Municipio, la Universidad Nacional de Rosario, el Instituto para la Pequeña Agricultura Familiar (IPAF), entre otros³⁵.

Haciendo un breve repaso por los temas que se han planteado en el apartado, se puede concluir que lamentablemente el grave conflicto que comenzó a ocasionar las fumigaciones con agroquímicos por zonas urbanas, obligó a grupos sociales indefensos legalmente frente a este tipo de prácticas, a apelar a protestas sociales y proyectos de modificaciones de leyes que pusieran un freno a una situación que ya había comenzado a ser una matanza encubierta. Si de OGM se debe hablar, este todavía es un tema relativamente poco discutido no sólo en el ámbito de la biotecnología, sino también en todo aquel espacio que directa o indirectamente forme parte del ciclo en el cual los Organismos Genéticamente Modificados son utilizados. Esta falta de discusión afecta principalmente a los consumidores de alimentos con OGM, ya que ni la industria ni el estado han, hasta el día de hoy, establecido un marco legal que los diferencie de aquellos que no poseen.

Por último es pertinente aquí nombrar un acontecimiento que se viene sucediendo en Argentina desde que comenzó el proceso de sojización y que está relacionado con el desplazamiento y desalojo forzado que han sufrido las poblaciones familiares y campesinas por causa de la poca mano de obra para el cultivo de *soja RR* o la especulación de tierras para sembrado. Las provincias donde predominan las tierras fértiles para este cultivo son Córdoba, Santa Fe, Entre Ríos y La Pampa, y con las modificaciones de laboratorio que ha experimentado este cultivo se lo ha hecho resistente a las inclemencias del tiempo, por lo cual ha avanzado sobre territorios antes impensados para la agricultura de oleaginosas: Santiago del Estero, Chaco, Corrientes, Formosa, Jujuy y Salta. El avance de la frontera agropecuaria, festejado por empresas y clase política, es padecido por los pueblos originarios, que son desalojados de sus territorios ancestrales. El Chaco fue noticia en 2007 por la muerte de al menos quince

³⁵ Véase Resumen de Proyecto Ciudad Amigable con ambiente San Genaro. Centro de Educación Agropecuaria (CEA)/ Pro-Huerta. 2010.

personas del Pueblo Toba, por desnutrición y enfermedades evitables con atención primaria de salud. Los tres pueblos indígenas de la provincia (Toba, Wichí y Mocoví) vinculan los fallecimientos a la falta de tierras y los desmontes. “Según el Censo Nacional Agropecuario de 2002, sólo en diez años más de 200 mil familias fueron expulsadas de sus históricas chacras, con destino a los barrios de emergencia de las grandes ciudades” (Aranda, Yahdjian y Gorricho, 2008: 1). Desde el Movimiento Campesino Indígena denuncian la implantación de un modelo sustentado en la exportación y la producción intensiva, de altos insumos, y que produce cada vez mayor concentración. En Argentina, según el último censo agropecuario, el diez por ciento de las explotaciones agropecuarias más grandes, concentran el 78 por ciento de las tierras, mientras que el 60 por ciento de las más pequeñas se reparte apenas el cinco por ciento de la superficie cultivable del país (Aranda, Yahdjian y Gorricho, 2008).

Como cierre de este capítulo, diremos que la importancia de analizar el conflicto que ha aparecido a partir del modelo de sojización en la década de 1990 en Argentina, forma parte de un proceso que afecta a más de un grupo social, y lo hace sobre la sociedad en su conjunto, desde el sistema -bien aceitado- del mercado sobre el suministro de alimentos al que han quedado a merced los consumidores, desde el desalojo rural a la puesta en riesgo de la salud de todos.

CAPÍTULO 3

Causas y consecuencias del actual Sistema Agroalimentario Argentino

3.1 Efectos de los Organismos Genéticamente Modificados (OGM) en el sector agroalimentario

Como se refirió en el capítulo previo, en el año 1996 se liberó al mercado la primera semilla transgénica, llamada *soja RR*. A 17 años de ese acontecimiento que fue el icono de una transformación irreversible dentro del sector agrario argentino, es oportuno hablar sobre sus efectos sobre el sector agroalimentario argentino, que son muchos y diversos.

A nivel internacional es interesante tener en cuenta que los OGM surgen dentro del marco de la mencionada “revolución verde”, felizmente promocionada por científicos, organismos internacionales y empresas. Pero a finales de 1990, científicos reconocidos a nivel internacional como Vandana Shiva comenzaron a cuestionar la eficacia de la revolución verde, 3 consecuencias principales le adjudicaron a la misma:

a) *Críticas referidas a la propia calidad y rendimiento de las nuevas variedades*: los crecimientos espectaculares de cosechas se dan sólo en condiciones óptimas y con un gran aumento de insumos (fertilizantes, pesticidas, riego...), en tanto que en otras condiciones las variedades tradicionales resultan más productivas (Shiva, 1991).

b) *Críticas en cuanto a los daños para el medio ambiente*: la uniformidad en la utilización de semillas reduce la biodiversidad y disminuye la resistencia a las plagas. A esto se le suma la utilización desmedida de agroquímicos que provocan la contaminación y el agotamiento de los suelos.

c) *Preocupaciones en torno a la salud*: con el transcurso de los años y la utilización desmedida de agroquímicos, diversos estudios científicos³⁶ comprobaron que el glifosato era altamente perjudicial para la salud de las personas. No solo sufrieron algún tipo de enfermedad aquellas personas expuestas directamente a los agroquímicos, sino también todo poblador cercano al lugar donde se esparza el químico ya que también queda en el aire y por acción de los vientos vuela y se desparrama. Queda a su vez en la tierra que actúa como filtro, pero luego de los 11 litros de químicos puros que se aplican por hectárea por año, la capacidad de la tierra para evitar que se pasen es superada, por

³⁶ Véase <http://www.unl.edu.ar/noticias/noticia.php?nid=7487>. Consultado el 21/09/13.

lo que llegan a las napas y así al agua que se consume. En Argentina, Andrés Carrasco, profesor de embriología de la UBA e investigador del CONICET, ha realizado diferentes investigaciones comprobando los efectos devastadores del compuesto herbecida sobre embriones humanos³⁷.

En relación a los OMG, el cuestionamiento desde el lado médico ocurre a partir de la idea de que la modificación genética es un área dentro de la ciencia que todavía está poco desarrollada y que en cambio se lo ha promocionado desde organismos internacionales como la vía para acabar con el hambre mundial.

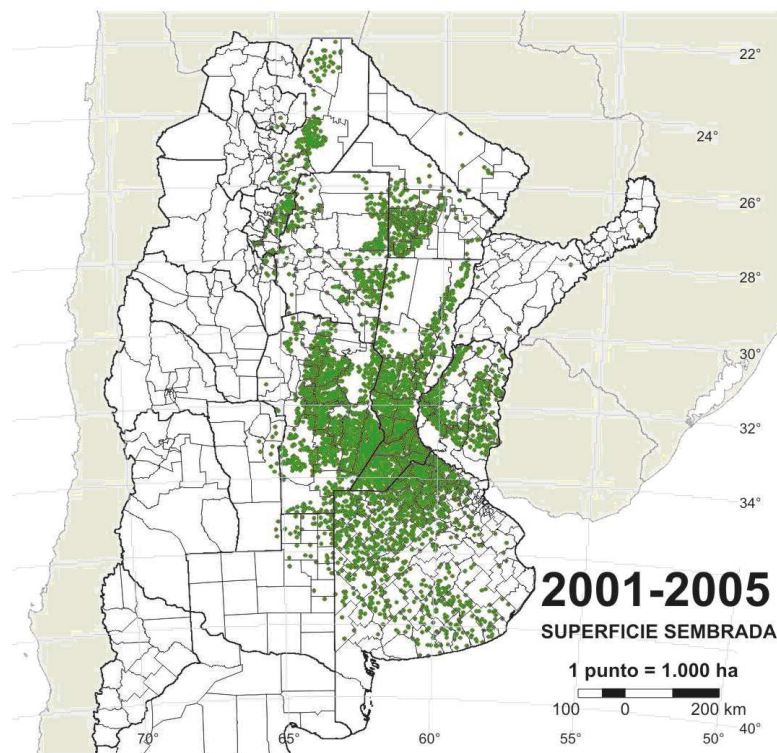
d) *Cuestionamiento desde un punto de vista social*: aun aceptando que este proceso haya supuesto avances técnicos, sus consecuencias sociales han sido duramente criticadas. Los campos que utilizan este tipo de producción requieren de ciertos condicionamientos que usualmente los pequeños productores no poseen el capital o tierra para realizarlo. A demás, una de las características del cultivo de *soja RR* es que necesita de poca mano de obra, se puede trabajar durante todo el proceso con máquinas y no requiere del cuidado constante, la utilización de agroquímicos durante el proceso de cultivo asegura un buen rendimiento de la plata que no tendrá malezas a su alrededor con quien disputar nutrientes. Actualmente los campesinos desplazados desde las chacras hacia las ciudades conviven con muchos de los productores que se dedican a la explotación intensiva de *soja RR* junto con el paquete tecnológico, ya que esta combinación permite que el productor ahorre en mano de obra y en tiempo en la supervisión del campo.

Hace más de 10 años que se aplica este modelo devastador y en ciertas ocasiones la ecuación que se hace es solo económica en base al precio de los agroquímicos y de la aplicación de los mismos. No se suele tener en cuenta la variable ambiental, menos la social, en este modelo de innovación tecnológica se piensa a la tierra como una empresa, como una fábrica, trasladando la ideología fabril industrial y extractiva al campo. El productor es tratado a partir de esta lógica industrial y en muchos casos logran convertirlo en un empresario rural con toda una parafernalia de mercados, mercados a futuros, *roaming*, especulación, retenciones, y toda una serie de vocabularios que lo llevan a transformarlo en un ente que depende muchas veces de los mercados que manejan grandes monopolios, entre ellos aparecen los *pooles de siembra*.

³⁷ Véase <http://www.pagina12.com.ar/diario/elpais/1-124288-2009-05-03.html>. Consultado el 21/09/13.

Si se piensa en términos numéricos, la demanda de soja para el 2020 ha sido estimada en unas 300 millones de toneladas, pero de los ocho principales productores (Estados Unidos, Brasil, Argentina, China, India, Paraguay, Canadá y Bolivia), solo los países sudamericanos disponen de tierras para ampliar la frontera de producción sojera. Dentro de este grupo de países, Argentina es el tercero con un 17 % de la producción, detrás de EEUU con 43 % y Brasil con 25 % (Mikkelsen, 2008).

Según se indica a través de datos de los Censos Nacionales Agropecuarios, en el período intersensal 1988 – 2002, la superficie destinada a las oleaginosas aumentó 60,4% en la región pampeana, 86,5 % en el Noreste Argentino y 138,5 % en el Noroeste argentino, crecimiento variable pero en todos los casos espectacular. Córdoba y Santa Fe producen fundamentalmente soja (83 % y 95 % de la producción provincial de granos oleaginosos respectivamente), en tanto que en Buenos Aires el girasol tiene una importancia relativa mucho mayor (aunque la soja es también en este caso la oleaginosa más importante) (Ministerio de Economía de la provincia de Buenos Aires, 2002).



Fuente: Aranda, Darío. *Soja para hoy, enfermedad para mañana*. Centro de protección a la naturaleza. 2008

Desde el punto de vista agroalimentario, la masividad de producción de soja en Argentina, dio como resultado que la frontera del cultivo de la batata y caña de azúcar en Tucumán, los tambos en Santa Fe y Córdoba, el algodón en Chaco y los frutales en la región pampeana, como así también en la actividad ganadera (sea en la cría de vacunos, ovinos o porcinos) se haya reducido de 1990 hasta la actualidad (Mikkelsen, 2008). Teniendo en cuenta que la dieta de la gran mayoría de los argentinos actualmente, es a base de carnes y harinas, se podría remarcar la importancia que ha tenido el ingreso de la *soja RR* al campo argentino, y por ende a la dieta de los argentinos. En efecto, entre las campañas agrícolas de 1997/98 y 2004/05 la producción sojera aumentó casi 20 millones de toneladas, mientras que el arroz porcentualmente es el cultivo que más ha descendido en superficie cultivada 44,1 % menos, le sigue el girasol con 34,2 %, luego el maíz que perdió un 26,2 % y el trigo que descendió un 3,5 % (Mikkelsen, 2008).

En la provincia de Córdoba el auge de la soja fue acompañado por la pérdida del 17% de las cabezas de ganado. A nivel nacional, de 1988 a 2003, la cantidad de tambos pasó de 30.141 a aproximadamente 15.000 establecimientos. Estimaciones recientes plantean que en la actualidad los productores de lácteos no superan los 11.500 productores. Según datos de la propia Secretaría de Agricultura, mil hectáreas de soja pueden ser manejadas por sólo cuatro personas. Un tampo con esa superficie requiere de, mínimo, veinte trabajadores (Aranda, 2008: 2). También cayó la producción de frutales y de los cultivos industriales tradicionales (por ejemplo el algodón) del interior del país. En los últimos años el auge de la soja también ha desplazado a frutas y hortalizas producidas en los entornos de las grandes ciudades, incidiendo en el alza de los precios de productos básicos de consumo popular, como el tomate y la papa (Teubal, 2006). La actual agricultura comercial, se basa en la lógica neoliberal y el libre comercio, la intensificación de la producción para la exportación, responsable de la concentración de tierras, recursos, cadenas de producción y distribución de alimentos, modelo químico intensivo, que genera a través del *dumping* el descenso de los precios de los alimentos y otros productos agrícolas. Sin embargo los consumidores cada vez deben pagarlos más. En Argentina se ha priorizado de 1990 a la actualidad, la producción de un cereal que se utiliza mayormente como forraje, por sobre las zonas de frutas y verduras, carnes y derivados como la leche, e inclusive por otros tipos de cereales como el trigo que es importantísimo para una sociedad como la Argentina que consume altas dosis de pan, según la revista *Realidad Profesional* en su número N° 74 de agosto de 2013, en el año 2011 el consumo per cápita de harina de trigo fue de 94 kg. Teniendo en cuenta esta

cifra, y viendo como las perspectivas a futuro de la soja transgénica en Argentina muestran un panorama de mayor avance por parte de la misma, se puede decir que el aumento del precio del pan será algo posiblemente inevitable.

3.2 Transformaciones del mercado de alimentos en Argentina

Más allá de las transformaciones del sector agroalimentario argentino, estas comprenden solo uno de los cambios que se pueden apreciar desde 1990 a la actualidad sobre el mercado de los alimentos en Argentina.

En este apartado se retomaran las actividades agroindustriales de primera transformación, y a su vez se las dividirá por sectores para así poder esclarecer más fácilmente las diferencias entre ellas. Primero se analizará el sector de las carnes, principalmente la vacuna y en segundo lugar el pollo, después se verán las hortalizas y frutas en relación con los agroquímicos y los OGM, y por ultimo interesa analizar los cereales desde el punto de vista “alimenticio”, particularmente soja y trigo, el primero por generar tanta controversia y el segundo por ser la fuente de donde proviene uno de los alimentos más consumidos en Argentina, el pan.

Comenzando por el sector cárnico, la innovación más característica que ocurrió dentro de este sector en la década de 1990, fue la introducción del *Feedlot*. Así se llama al engorde de ganado vacuno en encierro que se lo alimenta a base de alimentos balanceados. Este tipo de explotación ganadera surgió a raíz del incremento del aprovechamiento de las tierras generadas para el cultivo de soja, que desplazó a la ganadería a los rincones menos fértiles del país. Esta crisis de la ganadería extensiva, con unos pocos animales por hectárea, generó la transición hacia una ganadería intensiva. El fenómeno del *feedlot* guarda estrecha relación en su nacimiento y consolidación con la convertibilidad³⁸, al elevarse en dólares el precio doméstico de la hacienda en relación a los granos, esto indujo a muchos productores y empresarios ajenos al sector a invertir en esta actividad³⁹. Otro suceso que influyó en la extensión y posteriormente la explotación intensiva de *feedlots* fue la “Cuota Hilton” que la Unión Europea (UE) le concedió a Argentina. Hay que recordar que la misma es un cupo de exportación de carne vacuna sin hueso de alta calidad y valor que la UE otorga a países productores y exportadores de carnes. En el reglamento vigente, Argentina es el país

³⁸ Véase capítulo anterior, página 25.

³⁹ Véase <http://www.cacg.org.ar/comercio25/html/18070capitulo14.pdf>. Consultado el 01/11/13.

que mayor porcentaje de cuota posee, con 28.000 toneladas anuales, lo que representa casi la mitad de la Cuota Hilton que otorga Europa⁴⁰. Pero, lo que muchos críticos le hacen a esta cuota es que exige a los países carne sin hueso de alta calidad, por ende los cortes que se comercializan en el mercado interno son los de menor calidad.

Así como la combinación *soja RR* + paquete tecnológico tuvo con el paso de los años fallas -principalmente por ser un sistema de explotación que implicaba grandes cantidades de agroquímicos y poca rotación de los suelos-, para el caso de los *feedlot* el hacinamiento de las vacas es un determinante sobre “qué tipo de carne” es la que están consumiendo actualmente los argentinos.

Los *feedlots* y la ganadería intensiva representan la “pata ganadera” de la rama de agricultura industrial, dominada y diseñada por grandes empresas, que concentra la producción en pocas manos, que influye sobre la calidad de nuestros alimentos, que convierte al campo en un lugar inhabitable y productor de mercancías pero no de alimentos (Arisnabarreta, 2013). Actualmente son empresas ganaderas las que manejan estos establecimientos vacunos, encierran a los animales en muy poco espacio y no les permiten desplazarse libremente para seleccionar el pasto, estos viven, en pequeños corrales hacia donde se llevan los alimentos balanceados. Los bovinos en engordes de este tipo no se alimentan más de pasturas (dejaron de ser herbívoros y rumiantes) sino que consumen todo tipo de alimentos, a veces no del todo muy aconsejados. Estamos hablando por ejemplo a la cama de pollo y también a alimentos vencidos, jugos, galletitas, pastas, malta fermentadas y otros subproductos o deshechos de distintas industrias alimenticias. Obviamente, este tipo de alimento produce complicaciones en los estómagos de las vacas, que tienen que ser inyectadas con antibióticos para no “morir en el intento”. A todo esto se agrega que, los animales al vivir en un ambiente antinatural, estresados y por ende susceptibles a todo tipo de enfermedades, sobreviven hasta que se envían a faena sobre sus propios excrementos, en épocas lluviosas enterrados en el barro y durante el verano normalmente sin sombra, atentando contra el bienestar animal, y por último, la contaminación ambiental de las napas del suelo y el aire, ya que los animales encerrados en los corrales generan grandes cantidades de estiércol y orín que contaminan el ambiente (Arisnabarreta, 2013).

Lamentablemente este tipo de sistema fabril no sólo sucede con las vacas, sino también con la crianza de pollos y de cerdos. Según Barrutti (2013) los pollos que provienen de

⁴⁰ Véase http://www.oncca.gov.ar/?nvx_ver=2284. Consultado el 01/11/13.

granjas industriales son criados bajo un sistema tanto cruel para el animal como peligroso para la salud humana (se cree que la gripe aviar surgió en estos lugares, así como los recurrentes brotes de salmonella y escherichia coli): confinados en galpones cerrados y oscuros, los pollos permanecen quietos la mayor parte del tiempo para así evitar el desgaste calórico. En los galpones más grandes pueden entrar 80 mil, 90 mil y hasta 100 mil animales que no conocerán en su vida más que un terreno tamaño baldosa rodeado de gritos en un aire irrespirable. Para que no se coman entre sí (el canibalismo es algo corriente en estos “campos de concentración modernos”) se les cortan los picos (Barrutti, 2013: 21). En su dieta hay maíz, soja, harina de pescado, cenizas de huesos y aceites. Con esta fórmula de crecimiento su tiempo de engorde pasó de ser de 70 días a 45 o 40. Con la leche ocurre algo parecido. Para satisfacer la demanda maximizando los ingresos se está recurriendo a métodos al menos de dudosa salubridad, como por ejemplo el ordeño intensivo que genera infecciones en las ubres que demandan cada vez más antibióticos.

Al introducirse en el sector verduras y frutas tres son las problemáticas principales que han surgido desde la introducción de la “revolución verde” en Argentina. En primer lugar, aparecen los agroquímicos. Este es un tema ya tratado en el trabajo que vuelve a aparecer ya que la utilización de los mismos no sólo se da en los cereales como la soja transgénica, sino también en los cordones hortícolas y frutícolas. En Argentina el uso de pesticidas por parte de huerteros y huerteras es común, se los suele utilizar sin ningún tipo de control o asesoramiento y como es común comprar fraccionado, las medidas de toxicidad son inexistentes. En noviembre del 2012 la revista *MU*, lanzo un artículo donde ponía en cuestión el nuevo modelo agronómico a partir de la muerte de dos niños de cuatro años cada uno, producidas por la producción de tomates junto con la utilización de agroquímicos, en la localidad correntina de Lavalle.

“Un juez proceso a un empresario por homicidio culposo y expuso así la verdad que todos ocultan y ningún organismo provincial ni nacional controla. Una industria que basa sus ganancias en el trabajo infantil y en negro y que usa venenos letales produce así el 22% de los tomates que llegan al Mercado Central” (*Revista MU*, 2012, año 6, numero 60: 2).

Los OGM también han comenzado a aparecer en frutas y verduras, el ejemplo más conocido es el del tomate, el cual fue modificado genéticamente para madurar más lentamente, por supuesto que este tipo de innovación fue pensada a partir de las necesidades del mercado, por ser una fruta muy consumida a nivel mundial pero a la vez

con una corta vida⁴¹. Para la biotecnología el camino de la experimentación con organismos genéticamente modificados en este tipo de alimentos es algo que recién comienza. Pero, lo cierto es que a pesar de que los OGM nacieron con la revolución verde como una posibilidad para erradicar el hambre, los transgénicos no sólo no tienen genes que los vuelvan más ricos en algún nutriente (como se sospechó) sino que cada día están más sospechados y relacionados con alergias, enfermedades del sistema inmunológico, nervioso y endocrino y otras patologías. Los alimentos procesados están llenos de rellenos económicos sucedáneos de la soja como la lecitina o endulzantes como el jarabe de alta fructosa proveniente del maíz; conocidos como “anti nutrientes”, son responsables entre otras cosas de los altos índices de obesidad y diabetes que hay en las ciudades desarrolladas.

Estos cultivos -que ocupan todo- también afectan la biodiversidad, ya que, de las mil variedades de papas que había en el mundo, actualmente se cultivan intensamente cuatro. De los siete mil tipos de manzanas que nutrían la imaginación del siglo XIX, quedan las cuatro o cinco que se suelen ver (Barrutti, 2013).

Con respecto al sector de los granos, este es un tema ya largamente referido a lo largo de todo el trabajo, la introducción de la *soja RR* junto con el paquete tecnológico desplazo al resto de los cereales. Pero lo que interesa tratar aquí no es el análisis de la soja en comparación con otros cereales, sino más bien su cualidad como “alimento”, o al menos ver si la tiene, y la promoción que se hizo de ella a nivel social. El consumo de soja no pertenece a la cultura argentina, ni siquiera a la cultura occidental, sino más bien está fuertemente incorporada en países de Oriente. Teniendo en cuenta este dato, es útil a su vez recordar que, actualmente el 90% de la producción de soja en Argentina es para el mercado exterior y se utiliza como forraje para los animales.

Un hecho que fue comentado largamente y denunciado por el grupo ecologista *Greenpeace*⁴² durante el año 2003, fue la aparición del programa “soja solidaria”, el mismo surge dentro de un marco de fomentación que comenzó en Argentina de manera masiva y notablemente mediática, el consumo e incorporación de la soja en la cultura y alimentación de la población. El programa fue promovido por la Asociación Argentina de Productores en Siembra Directa (AAPRESID), y la campaña apuntaba a “atender a la profunda crisis económica actual y ante los índices de desnutrición de los niños menores de cinco años”. “Según sus promotores, los objetivos de tal accionar se centraban en dos

⁴¹ Véase <http://fitomateudca.blogspot.com.ar/2010/11/tomate-transgenico.html>. Consultado el 03/11/13.

⁴² Véase <http://www.pagina12.com.ar/diario/sociedad/3-25229.html>. Consultado el 04/11/13.

puntos: la solución a la nutrición infantil en el país y la generación de un nuevo hábito alimentario para los argentinos” (Greenpeace, 2003: 4). La difusión de los supuestos beneficios nutricionales de la soja y su distribución masiva fue ganando lugar en la conciencia colectiva, y los medios de comunicación fueron una gran herramienta⁴³. Sin difundir gran parte de información crítica sobre el consumo de soja, el discurso de la industria sonó fuerte y logró insertarse públicamente. Distintas entidades de la sociedad civil tomaron el emprendimiento como propio, bajo un evidente desconocimiento de lo que más tarde comenzaría a hacerse público: las contraindicaciones nutricionales de la soja, que habían sido en un principio deliberadamente ocultas por parte de quienes lanzaron este programa. Otro fuerte cuestionamiento por parte de organizaciones civiles como *Greenpeace*, fue la realidad cultural con la que chocaba el consumo de soja en los hogares argentinos, porque como se dijo previamente, el consumo de soja no forma parte de la cultura culinaria de este país. Una realidad que se sucedía en espacios como centros comunitarios donde se donaba soja para para que sea diera allí, o para que las familias se llevaran a su casa, era la dificultad y lentitud de cocción que implicaba el grano.

Como conclusión al programa “soja solidaria” la organización Greenpeace declaró:

“La soja no es sólo un poroto, un brote o un nuevo componente en la dieta alimentaria de los argentinos: también forma parte de una gran campaña de maquillaje humanitario que utiliza la industria de los alimentos transgénicos para imponer su consumo y abrirse nuevos mercados”⁴⁴.

Como último tema de este apartado, es interesante hablar del desplazamiento que ha experimentado el trigo en favor de la producción de soja, ya que este es un cereal cuyos derivados son ampliamente consumidos en Argentina. Según la Federación Argentina de la industria molinera (FAIM) en el año 2012 el consumo per cápita de harina de trigo fue de 94 kg⁴⁵, esta cifra genera es una de las más altas en los últimos años, e inclusive se vislumbra un aumento firme del consumo de harinas y derivados. En contraposición a esto, el país tuvo en la última campaña 2012-2013 la menor superficie sembrada en más de un siglo, este suceso viene de la mano del desplazamiento que ha experimentado el trigo en favor de la soja. De acuerdo a la revista del Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la provincia de Buenos Aires, las provincias donde se cultiva trigo son:

⁴³ Véase <http://edant.clarin.com/suplementos/rural/2003/01/11/r-00801.htm>. Consultado el 04/11/13.

⁴⁴ Véase <http://www.pagina12.com.ar/diario/sociedad/3-25229.html>. Consultado el 04/11/13.

⁴⁵ Véase <http://www.faim.org.ar/>. Consultado el 05/11/13.

Buenos Aires con 50%, Capital Federal y Gran Buenos Aires 8%, Córdoba con 22%, Santa Fe 12%, Entre Ríos 3%, La Pampa 2% y queda un 3% para otros, muchas de estas provincias son a su vez, como ya se ha visto, las principales cultivadoras de soja. En Buenos Aires el trigo que a principios de milenio llegó a ocupar más del 40% del área sembrada, en las últimas campañas promedió el 20% (*RePro*, 2013, año 14, número 74). Según un informe de la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL), en Argentina se encuentran instalados y funcionando 151 molinos de harina de trigo con diferente capacidad de molienda. Pero tres de los molinos más importantes en el país, como son Cargill, Cañuelas y Lagomarsino, concentran más de la mitad de los granos procesados en suelo bonaerense. La multinacional Cargill cuenta con más de diez centros de acopio en la provincia de Buenos Aires y en sus molinos se elaboran harinas para las marcas Favorita, Letizia, Rosafe y Blancaflor. Por su parte, Molino Cañuelas cuenta con siete plantas ubicadas estratégicamente en las zonas más productivas de la Argentina. A pesar de que un 85% de la harina de trigo se destina al mercado interno, la demanda al no poder ser cubierta por la oferta, impulsa el aumento del precio (*RePro*, 2013, año 14, número 74). Para concluir, se puede decir que detrás del cultivo de trigo existen por lo menos tres situaciones definatorias en la cuestión del precio del pan, en primer lugar aparece una reducción importante del número de hectáreas sembradas con trigo, a su vez eso produce la especulación de los productores que sabiendo que el kilo de trigo se pagará más caro a fin de año (porque se produce escases) se guardan una parte de la cosecha. Por último aparece la concentración económica. Según la revista del Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la provincia de Buenos Aires, un 2% de los productores de trigo, son responsables del 50% del cultivo del cereal. En conclusión, estas tres variantes terminan finalmente en el consumidor, él es el que en definitiva se tiene que hacer cargo de un mercado que es deficiente, poco regulado y que lejos está de ser un sector que apunte hacia su beneficio. A lo largo de este apartado se han intentado desarrollar los cambios que han experimentado aquellos sectores relacionados con los consumos más relevantes en el mercado de alimentos argentino. Es importante tener en cuenta que estas transformaciones son el eco de un suceso que se repite a nivel mundial y que ha traído consigo conflictos sociales, como el desplazamiento de miles de campesinos hacia las ciudades las cuales no han sabido contenerlos y por el contrario los han marginado, también conflictos relacionados a la salud, las pruebas relacionados a los efectos letales de los agroquímicos resultan hoy día innegables. Para el caso que compete

específicamente a este trabajo, tanto la industrialización de los alimentos (tema que se tratará en el próximo apartado) como la introducción de la biotecnología en el sector agrario, han sido producto de él acontecimiento, por demás de paradigmático, la “mercantilización de los alimentos”. Este es el gran dilema dentro de la historia de la relación entre el hombre y su alimento, he aquí un suceso que ha sido mayormente positivado, poco discutido a nivel estatal e incorporado casi naturalmente entre las familias. En el momento en que la fuente de vida de los seres humanos pasó a ser parte del mercado, el mismo ha dejado de ser lentamente algo natural a ser algo comercial, y por ende, ha dejado de pertenecernos.

CAPÍTULO 4

Contextos, actores y consumidores

4.1 Los formadores de consumidores

A lo largo de capítulos previos se ha intentado hacer un recorrido por los distintos aspectos que han transformado al mercado de los alimentos en Argentina, algunos referidos a movimientos mundiales que tuvieron una importante repercusión en el país, y otros que sucedieron en un nivel interno favorecidos por ciertas políticas estatales. Como se explicó al comienzo, el objetivo principal de esta Tesina es analizar el contexto social que envuelve al consumidor, principalmente a quienes residen en las ciudades superpobladas.

Las transformaciones en el sector agroalimentario, han producido cambios en las dietas de los individuos, pero no son las únicas que han contribuido a esos cambios. Es importante reflexionar sobre aquellos contextos que moldean más de cerca a las personas, se está hablando de los agentes y campos con los cuales el convive constantemente y a partir de los cuales forma su *habitus*, identificándose o alejándose de ellos. Es tiempo de pensar a este consumidor como alguien con un posible rol en la sociedad de consumo, o tal vez con más de uno, y preguntarse cuál es el rol y para quien resulta funcional.

“Existen, y no solamente en los sistemas simbólicos, estructuras objetivas, independientes de la conciencia y de la voluntad de los agentes, que son capaces de orientar o de coaccionar sus prácticas o sus representaciones” (Bourdieu, 1986: 127). Para el caso que compete, el análisis pretende observar las estructuras objetivas que existen dentro de la sociedad argentina, que orientan las prácticas y representaciones de las personas en su elección de alimentos para consumo diario y a su vez reconocer a los agentes en esas estructuras y descifrar los intereses que ponen en juego cada uno. A su vez, es pertinente tener en cuenta que en estas limitaciones que propone Bourdieu existe la ocasión de que sean revertidas por los individuos, ya que el *habitus* goza de un carácter flexible,

“El habitus no es el destino, como se lo interpreta a veces. Siendo producto de la historia, es un sistema abierto de disposiciones que se confronta permanentemente con experiencias nuevas, y por lo mismo, es afectado también permanentemente por ellas. Es duradera, pero no inmutable” (Bourdieu, 1992:109). Reconocer y analizar los

determinantes que forman parte de la vida cotidiana de una persona, es la clave para la transformación de ciertos esquemas pertenecientes a la sociedad industrial (en este caso), y que se han naturalizado e incorporado plenamente en la sociedad, y afectan negativamente sobre el derecho a decidir que tienen las personas. La pérdida de control y conexión entre el hombre y su alimento forma parte de estas negatividades; en este contexto, la necesidad de un análisis desde la Ciencia Política resulta pertinente.

Uno de los iconos de transformación alimentaria ha sido la revolución industrial; sus innovaciones repercutieron en lo profundo de la dieta de las distintas sociedades, y particularmente en Occidente. Como ya hemos adelantado en el capítulo I, Aguirre (2005) explica que la alimentación en las sociedades urbanas a partir de la industrialización, ha cambiado su formato debido a la mecanización, la conservación, el transporte y la venta minuciosa (Goody, 1995), a lo que agrega la publicidad y la normatización bromatológica, de manera que la alimentación industrial se distancia de la producción doméstica creando una verdadera “cocina industrial” (en realidad más parecida a un laboratorio que a una cocina). Pero esta cocina industrial por sus mismas características ya no puede ser controlada por los hogares y dentro de ellos por los cocineros o cocineras sino que se necesita el control de los “sistemas expertos” propios de la modernidad (Aguirre, 2005). Ellos son los que designan “si puede o no comerse la comida” ya que el contenido de la lata o la salud del pollo eviscerado están lejos del poder de control de la cocinera o del comensal, en tanto involucran sistemas complejos de producción –crecimiento acelerado genética o químicamente, procesamiento en serie, aditivos, cadena de frío, etc.- que escapan a las posibilidades del ámbito doméstico. En la modernidad, la alimentación deja de depender de la producción del ecosistema inmediato (con su alternancia de abundancia y escasez según el ritmo de las estaciones) y se convierte en una alimentación des-localizada. Actualmente la comida de la mesa puede provenir de diferentes partes del mundo, producida donde cueste menos, procesada y envasada de manera que pueda transportarse donde la paguen más, comercializada a gran escala, y distribuida según pautas menos nutricionales que publicitarias. Como ya hemos referido, en la era industrial los alimentos son mercancías, que no tienen que ser necesariamente “buenas para comer” sino “buenas para vender”. Aun a destajo de sus cualidades nutricionales, existe toda una línea de productos que se reconoce abiertamente como “comida chatarra”, nociva para la salud (Aguirre, 2005).

La alimentación es ahora una cuestión de expertos, y ya no más de productores y cocineros. El concepto de “evolución” que tanto se venera en la sociedad posmoderna y particularmente en el ámbito de las ciencias, es ahora al que parecería le compete mejor hacerse cargo de la alimentación de la humanidad. La pregunta entonces es: ¿qué sucedió para que se produjera este cambio de rol? La posible respuesta tal vez esté relacionada al momento histórico, en que el hombre decidió delegar su salvajismo, para abrazar el progreso. Las personas fueron renunciando lentamente el lugar que tenían como “parte integral” de su medio ambiente, el *Homo sapiens* pensándolo desde el plano cultural en las relaciones del hombre con el ecosistema, asiste a una verdadera conmoción.

“Es legítimo, pues, plantearse la cuestión de saber si el mundo que ha creado el hombre moderno resulta siempre compatible con la naturaleza humana. Si realmente, de manera súbita (a escala del tiempo evolutivo), los fundamentos mismos de la adaptabilidad entre el hombre biológico y la esfera eco-cultural son de nuevo cuestionados, reemplazado por otro tipo de relación, se puede preguntar si ese cambio puede amenazar, por excederlas, las capacidades de ajuste de ese organismo” (Fischler, 2010: 5).

Cuestionar el rol del individuo dentro del ecosistema resulta necesario pero con pocas respuestas, su sola existencia ha sido venerada por el hecho de que es el único con posesión de la capacidad de raciocinio. La vida en sociedad ha hecho eco y estandarte del progreso a partir de la razón, el problema tal vez ahora es la delegación completa de una gran parte de esa sociedad en manos de un reducido grupo supuestamente representativo de esa idea, la cual produce la falsa sensación de un progreso que se aplica a todos y todas.

Poner en duda el concepto de progreso, como un movimiento que sólo va hacia adelante, es necesario, pero resulta molesto y hasta inmoral para aquellos a quienes les resulta beneficioso este nuevo paradigma, que ya no admira al hombre como único animal con posesión de razón, sino al “ideal de progreso”. Se está frente a una sociedad y un estado que han delegado en manos de otros su accesibilidad alimentaria (y decimos otros porque la relación fuente de alimento/ comensal está cada día más tercerizada).

Tal como indicamos en el capítulo 3, Argentina paso de ser un país con una extensa variedad de horticultura, fruticultura y ganadería, a país exportador de forraje. La pérdida del *juego*, o al menos de posiciones muy importantes, de una parte de la sociedad argentina, ha implicado la perdida de la soberanía alimentaria. Este concepto

fue introducido en el debate público internacional en 1996 por la Organización Mundial *Vía Campesina*⁴⁶, como una alternativa a las estrategias desarrolladas por organismos internacionales como el Foro Monetario Internacional (FMI), el Banco Mundial (BM) y la FAO, durante la Cumbre Mundial sobre la Alimentación, realizada en Roma. En la declaración “Soberanía Alimentaria: un futuro sin hambre” presentada en la Cumbre, la *Vía Campesina* señaló:

“Soberanía Alimentaria es el derecho de cada nación para mantener y desarrollar su propia capacidad para producir los alimentos básicos de los pueblos, respetando la diversidad productiva y cultural. Tenemos el derecho a producir nuestros propios alimentos en nuestro propio territorio de manera autónoma. La soberanía alimentaria es una precondition para la seguridad alimentaria genuina.”⁴⁷

Previamente a la aparición de este concepto, existía el de Seguridad Alimentaria. Se entiende por ella el derecho de todas las personas a tener una alimentación cultural y nutricionalmente adecuada y suficiente. El mismo es utilizado desde 1974 por la FAO definiéndolo como un derecho, e incluye 5 dimensiones:

- Disponibilidad de alimentos.
- Acceso a los alimentos.
- Utilización: Utilización biológica de los alimentos a través de una alimentación adecuada, agua potable, sanidad y atención médica.
- Estabilidad: Para tener seguridad alimentaria, una población, un hogar o una persona deben tener acceso a alimentos adecuados en todo momento.

Según Eguren (2008), estos dos conceptos tienen en común el objetivo de lograr que toda la población de un país esté bien nutrida, para lo cual debe poder acceder en todo momento a los alimentos necesarios pero, discrepan en el cómo. La seguridad alimentaria no implica necesariamente un apoyo a la producción doméstica de alimentos, pues estos podrían ser importados, y se lograría la seguridad alimentaria si es

⁴⁶ Vía campesina se define como un movimiento mundial, autónomo, plural e independiente de organizaciones rurales, sin afiliación política, económica o de otro tipo. Las organizaciones que conforman Vía Campesina vienen de 56 países de Asia, África, Europa y América. Su objetivo principal es desarrollar la solidaridad y la unidad dentro de la diversidad entre las organizaciones, para promover las relaciones económicas de igualdad y de justicia social, la preservación de la tierra, la soberanía alimentaria, la producción agrícola sostenible y una igualdad basada en la producción a pequeña y mediana escala.

⁴⁷ Véase <http://ajayularevista.files.wordpress.com/2012/11/soberaniaalimentaria.pdf>. Consultado el 18/11/13.

que todos pueden acceder a ellos. En principio, pues, y siguiendo la teoría de las ventajas comparativas, un país podría tener y exportar recursos de los que dispone abundantemente (ejemplo: petróleo u otro recurso natural) y a cambio importaría todos los alimentos que necesita, sin necesidad de producirlos. La soberanía alimentaria reclama, sobre todo, el derecho de los Estados de definir con autonomía su política alimentaria y agraria; en segundo lugar, la necesidad de asegurar la satisfacción de la demanda de alimentos interna con producción nacional; en tercer lugar, el papel protagónico de los campesinos en la producción de alimentos. Puesto que esta es una propuesta que va a contracorriente de los acuerdos comerciales en boga, y es promovida por *Vía Campesina*, considerada como una organización muy radical para los tiempos, la propuesta de soberanía alimentaria es rechazada más o menos veladamente por las organizaciones intergubernamentales, las organizaciones financieras multilaterales, y la mayor parte de los gobiernos.

4.2 La mirada de los actores

En esta tesina, sostenemos que, actualmente, en Argentina, tanto la seguridad alimentaria como la soberanía alimentaria no se encuentran garantizadas. Creemos que en los últimos años se han ido desarrollando espacios alternativos, dentro y fuera de las leyes del mercado, que apelan a ideales de producciones agroecológicas, en mayor armonía con el medio ambiente, que eligen relaciones laborales muchísimo más igualitarias en trabajo como en remuneración, etc. Pero, lamentablemente, los costos de producción y la baja asistencia del Estado para promocionar en la sociedad civil estos proyectos, implica muchas veces que los productos tengan un mayor coste económico en comparación con la mayoría de los alimentos que se producen hoy donde el interés se centra más en abaratar costos que en producir alimentos inocuos, por ende el porcentaje de personas que consume estos alimentos es bajo. El Estado actual es un espacio contradictorio, sostiene en primer lugar un sistema agroalimentario deficiente, que promueve consumidores pasivos que deleguen su alimentación en manos de grandes empresas, además avala un modelo agrario que produce alimentos insalubres, enfermedades, desalojos de tierras, pérdida de fauna y flora, y de las fronteras frutícolas y hortícolas:

“Los Estados en general, nacional o provincial, son sumamente cómplices de esta situación, son los que instalan la posibilidad de que los modelos de desarrollo del país se construyan.” (Entrevista a funcionario del C.E.A, 2 de noviembre de 2013).

Dentro de las grandes fallas que tiene el modelo predominante actual en el sector agrario, se puede nombrar el uso corriente en la horticultura y fruticultura de químicos como método de prevención y erradicación de malezas e insectos. Esta apreciación es confirmada por un funcionario del Programa de Agricultura Urbana de Rosario (P.A.U) que oportunamente realizó hace unos años atrás un estudio sobre la utilización de agroquímicos en los cordones hortícolas y frutícolas de los alrededores de la ciudad:

“Por ejemplo en el mercado de productores de Rosario no hay controles de la calidad de los alimentos. Yo he estado trabajando vinculado a la producción periurbana de hortalizas de Rosario, y los huerteros y huerteras usan agroquímicos, y sin echarles la culpa porque es la forma como les han enseñado, sin asesoramiento del estado o de un privado. Como son pocos los productores los asesora el mismo que les vende los químicos.” (Entrevista a funcionario del P.A.U, 4 de noviembre de 2013).

La utilización de productos químicos en el sector agrario no sólo es utilizado por pequeños productores sino también grandes empresas como los *pooles* de siembra, además es utilizado en todo tipo de producción, soja, trigo, maíz, frutas y verduras. Una cuestión interesante que nombra el funcionario del P.A.U, sobre la que profundizaremos más adelante, es la ausencia de asesoramiento sobre estos productores de frutas y verduras para una importante población de que habita actualmente la ciudad de Rosario y sus alrededores⁴⁸.

La falta, tanto a nivel provincial como nacional, de una institución u organismo que ayude al cambio de paradigma de producción en este tipo de trabajos, resulta incomprensible, sin mencionar que el principal garante de la salubridad de las frutas y verduras que recibe una población, el Estado, parecería más interesado en la promoción de la *soja RR* junto con el paquete tecnológico (el cual implica necesariamente la utilización de agroquímicos), que en la prevención de este tipo de prácticas que no solo son frecuentes en la agricultura argentina sino que resultan de alguna forma avaladas, sea por acción o por omisión del estado.

⁴⁸ Véase <http://www.elciudadanoweb.com/censo-2010-rosario-tercera/>. Consultado el 23/11/13

Una funcionaria del programa Pro-Huerta corrobora también la utilización masiva de agroquímicos, y de las innumerables irregularidades que se producen entre el que vende el producto y el que lo compra:

“Si hoy vos vas a los cinturones hortícolas y frutícolas, la cantidad de productos químicos que les echan a todas es impresionante. Son productos prohibidos, o compran mucho fraccionado y ya entonces ni siquiera saben los niveles de toxicidad.” (Entrevista a funcionaria del Pro-Huerta, 9 de noviembre de 2013).

Como hemos visto en los capítulos previos, las innumerables denuncias de grupos sociales en contra de la utilización de agrotóxicos como *Roundup Ready* en campos cercanos a las ciudades, junto con las pruebas que establecen el aumento de enfermedades, como el cáncer, en personas que fueron expuestas directamente a ese tipo de productos, son incuestionables. Se puede pensar entonces que la línea que separa el contacto directo con un agroquímico, y el rociamiento de frutas y verduras, que posteriormente van a ser consumidas por seres humanos, no resulta tan diferente.

El sector cárnico, al igual que el frutícola y hortícola, padece actualmente los efectos que trajo consigo la agroindustrialización. Los anteriormente nombrados *feedlots* que se utilizan actualmente en Argentina y de forma regular, junto con las granjas industriales donde se crían pollos y cerdos, se manejan con sistemas productivos altamente industrializados y automatizados, con un gran número de animales en espacios reducidos, en la producción de pollos y gallinas se les suele amputar partes del cuerpo (los picos por ejemplo) para que no se lastimen entre ellos más de lo que ya lo hacen (al estrés continuo que padecen los animales se les suma el hacinamiento), es muy frecuente la utilización de hormonas y medicamentos para controlar el sinnúmero de enfermedades que tienen estos animales:

“El pollo por ejemplo es un alimento que por su precio ha desplazado un poco a la carne de vaca, pero la forma como se lo produce ahora junto con las gallinas es tremendo. Hoy uno no sabe de dónde viene el pollo y están tan industrializados los criaderos que cada vez ponen más gallinas en jaulas pequeñas. Les ponen cada vez más hormonas, entonces lo terminan al pollo para consumir en 45 días y eso es lo que comemos. Hoy al alimento se lo ve en el supermercado pero se desconoce lo que hay detrás. Los alimentos cuando se industrializan y se producen de manera masiva, se convierten en sistemas alimentarios que empiezan a ser peligrosos si no tienen algún tipo de control, porque necesariamente llegan a un alto nivel de artificialización.” (Entrevista a funcionario del P.A.U, 4 de noviembre de 2013).

Así se encuentra actualmente el mercado de carnes, frutas, verduras y cereales de Argentina. El consumidor final de estos productos recibe un alimento que, o ha sido expuesto a agroquímicos, o fue maltratado, hacinado, inyectado con hormonas o una tonelada de medicamentos, etc., sin contar los derivados que se hacen de estos, para terminar finalmente en la mesa familiar. Afirmar, como lo hacen muchos defensores de este modelo, que todos esos procesos no repercuten en la calidad del alimento que consume la persona, resulta seriamente objetable. Al estar transitando un período en que el tiempo es algo preciado, la sociedad deposita ciegamente su alimentación en manos de un sistema del cual uno recibe la comida pero es totalmente ignorante de la procedencia del alimento y de la forma como fue hecho. Frente al desconocimiento, buena parte de los comensales “eligen” casi como si fuese una fe, en las sabias palabras de la industria alimenticia que les dice que ese alimento es lo más parecido a lo que alguna vez fue:

“Los tiempos están acelerados, y los comercios te ofrecen soluciones rápidas que cumple esas necesidades de abastecerte rápido, de comer rápido. No hay una cultura del alimento, está eso, comer rápido, con el menor tiempo y cosas que ya estén elaboradas. Te venden por ejemplo patas de pollo congeladas, y es algo que se prepara rápido y fácil y para colmo la publicidad te dice que es un pollo que fue criado en una granja y así te quedas tranquilo.” (Entrevista a miembro de la cooperativa Sentaditos Trigo Sano, 1 de noviembre de 2013).

Sostenemos que, la industrialización de la comida, y por ende la toma por parte de las empresas del suministro de alimentos para la población, crea en la sociedad la falsa ilusión de la libertad de elección. Ya se ha hablado de las empresas que producen alimentos, pero resta mencionar todavía aquellas que comercializan alimentos, sea enlatados, procesados, pre cocidos, cocidos, etc., y de la promoción a nivel generalizado que se hace de su consumo. Según Patel (2008) guiadas por su obsesión por los beneficios, las grandes corporaciones que venden comida delimitan y constriñen la forma de comer y la manera de pensar sobre la comida. Actualmente la gran mayoría de las personas en Argentina se alimenta sobre la base de alimentos que atravesaron mecanización, conservación, transporte o reventa minuciosa, a lo que se le agrega la publicidad y la normatización bromatológica que sirven, a nivel social, para positivar este tipo de alimentación. Los alimentos enlatados por ejemplo, se encuentran fácilmente en hogares argentinos, el precio y la comodidad de su consumo (son

productos “prácticos”) hacen de ellos un ingrediente cotidiano, pero resultan alarmantes las sospechas que se esconden detrás de su fabricación:

“Un día, trabajando, nos cruzamos con un hombre que tenía una fábrica de enlatados y vendía para todas las marcas, sean baratas o caras, porque en verdad es una sola fábrica que tiene diferentes nombres. Además tiene una numeración de calidad, de 1 a 10, la diferencia está en que la de mejor calidad tiene los alimentos en mejor estado visual pero al fin y al cabo todos se terminan comiendo los conservantes. La mala alimentación que se da en todas las clases sociales pasa por el manejo de la publicidad que se hace, y por las políticas de Estado.” (Entrevista a miembro de la cooperativa Sentaditos Trigo Sano, 1 de noviembre de 2013).

Aunque la industria dice responder a la demanda, la realidad indica que ella “crea” necesidades artificiales para así modelar la demanda a la medida de su oferta. A esto se suma un conocimiento técnico-científico inalcanzable para la mayoría de los consumidores, que “crea” alimentos para “superar” los productos naturales (Aguirre, 2010). La medicina, trabajando en conjunto con las empresas de alimentos, es hoy el referente de calidad y seguridad en donde los consumidores depositan la confianza de su alimentación. La leche, por ejemplo, paso a ser un alimento que mientras más intervención de la ciencia tenga, más cercana a la salubridad está. Atrás quedo la época en que el productor de leche vendía ese producto recién obtenido, la ciencia le fue diciendo lentamente a los consumidores que ingerir un alimento fresco implica riesgos a la salud. A tal nivel de intervención ha llegado la ciencia que la nueva atracción es la leche maternizada⁴⁹. Pero, la contrariedad del avance continuo de la biotecnología en el sector agropecuario argentino es que, mientras los animales son cada día más intervenidos biológicamente, la leche que consumen los argentinos resulta de peor calidad. Así lo corrobora una funcionaria del Centro de Educación Agropecuaria:

“Pensa que con 1 litro de leche de tambo, las empresas sacan 6 o 7 litro de la leche que se consume en el mercado. Todos los derivados de la leche se sacan de ese litro solo. La leche industrial no tiene grasa o proteínas, inclusive la leche en polvo es la peor porque es un disecado completo que desnaturaliza todas las proteínas y lo que hacen es agregarle artificialmente todo lo que perdió cuando la disecaron. Todo esto responde a un sistema de industrialización que a su vez es funcional a una necesidad mercantil, en términos de las empresas que manejan el negocio, y no pensando en la

⁴⁹ Véase <http://www.diarioelargentino.com.ar/noticias/108651/la-vaca-clonada-en-2011-produce-leche-materna>. Consultado el 19/11/13.

calidad. Es mentira que la leche de tambo es menos sana que la leche envasada que te venden, al contrario, en términos de calidad la leche de tambo es mejor pero hay una construcción social que se hace de que la misma tiene bacterias, que se corta, que se pudre rápido, que engorda y entonces eso influencia a las personas. Terminan siendo intereses económicos que responden a la industria láctea, que ya ni son eso, más bien son pools de dinero que apuestan a una oportunidad de capital en cualquier sector productivo.” (Entrevista a funcionaria del C.E.A, 2 de noviembre de 2013).

La industrialización de los alimentos no sólo ha tenido efectos dañinos sobre ellos mismos, sino también ha transformado el cuerpo de los consumidores. Como marcan Patel (2008) y Aguirre (2010), los pobres ahora son gordos, y los ricos flacos, atrás ha quedado el estereotipo en el cual aparecía el burgués regordete y el mendigo delgado. Los obesos y los famélicos están vinculados entre sí por las cadenas de producción que llevan los alimentos desde el campo hasta nuestra mesa. Guiadas por su obsesión por los beneficios, las grandes corporaciones que nos venden comida delimitan y constriñen nuestra forma de comer y nuestra manera de pensar sobre la comida. Incluso cuando queremos comprar algo sano, algo que nos mantenga alejados del médico, estamos atrapados por el propio sistema que ha creado los “Países de Comida Rápida”. Intente, por ejemplo, comprar manzanas. En los supermercados de Norteamérica y de Europa, las elecciones están restringidas a media docena de variedades. ¿Por qué? Porque son atractivas: nos gusta -en el sentido de la construcción del gusto que hemos trabajado en el capítulo 1 y que retomaremos a continuación- su piel lustrada e inmaculada, y tienen un sabor que, para la mayoría del público, es inobjetable; pero también, porque soportan ser transportadas a través de largas distancias y su piel no se daña si son sacudidas en el trayecto desde la huerta hasta la góndola; además, toleran el transporte y las técnicas que las mantienen atractivas en los estantes, son fáciles de cosechar y responden bien a los pesticidas y a la producción industrial (Patel, 2008).

Si se piensa en la conformación de las dietas argentinas, porque no es posible afirmar que existe una sola pero sí se reconoce la existencia de una tendencia, es oportuno retomar a Bourdieu. En Argentina los pobres son gordos y los ricos son flacos porque los primeros tienen *gustos de necesidad* y los segundos *gustos de lujo*:

“El hecho de que en materia de consumos alimenticios la oposición principal corresponda grosso modo a unas diferencias de ingresos ha disimulado la oposición secundaria que, tanto en el sello de las clases medias como en el de la clase dominante, se establece entre las fracciones más ricas en capital cultural y menos ricas en capital

económico y las fracciones que tienen un patrimonio de estructura inversa.[...] a medida que se sube en la jerarquía social, la proporción de consumos alimenticios disminuye, o de que decrece la proporción de los consumos de alimentos pesados y grasos y que hacen engordar, pero que también son alimentos baratos, mientras que aumenta la proporción de los consumos de alimentos sin grasas, ligeros (fáciles de digerir) y de los que no hacen engordar. Por el hecho de que el verdadero principio de las preferencias es el gusto como necesidad hecha virtud, la teoría que hace del consumo una función simple de los ingresos es, en apariencia, verdad, puesto que los ingresos contribuyen, en una parte muy importante, a determinar la distancia con respecto a la necesidad” (Bourdieu, 1988: 176).

Por ejemplo, el consumidor de alimentos considerado, en términos amplios de clase media, en Argentina, deambula entre los extremos, pero los estratos más altos tienen el privilegio de tener gustos de libertad, ellos pueden consumir lo que quieren y no lo que pueden, es por eso que así como existe un mercado de alimentos que promueve cierto consumo de alimentos generalmente considerados insalubres para el cuerpo y además con altas dosis de azúcar, sal, grasas y carbohidratos (que está comprobado producen una adicción a ese tipo de comida), también generan alternativamente y con un discurso más ecologista, el consumo de productos saludables.

En el 2004, Aguirre comentaba que dentro de los gustos de lujo rigen en el sector de mayores ingresos las representaciones del cuerpo “sano”, la que se identifica con la preocupación por estar delgados (igual que el anterior) que en este tiempo se asocia tanto a la estética como a la salud. Siguiendo este único principio de incorporación: alimentos light, preferirán productos sin grasas y sin azúcar (Aguirre, 2004). En el 2013, los productos *Light* han pasado de moda, compañías relacionadas a gaseosas, agua mineral, galletitas, pan, lácteos, etc. se han subido a esta nueva forma de vivir, largamente difundida hace ya un tiempo en Europa, y que a pesar de haber nacido con motivos nobles y sinceros, ha sido cooptada por empresas del mercado de alimentos que visualizaron un concepto novedoso, lo “orgánico”. Este seguramente nació como un intento de proponer una forma de vida mucho más cercana a la naturaleza y a la convivencia armoniosa con ella. *Pepsi* y *Coca Cola* que alertados por la salida en masa de clientes que no querían seguir consumiendo cantidades siderales de azúcar y jarabe de maíz en sus bebidas, pero que tampoco encontraban una opción en los endulzantes químicos que les ofrecían como reemplazo- se pusieron a investigar una planta medicinal que los guaraníes utilizan hace 1.500 años: la stevia. Lo que hicieron con la

planta fue estudiarla, aislar las partes que les servía y lanzar dos nuevos endulzantes: *PureVia*, la stevia de *Pepsi* y *Turbia*, la de *Coca Cola* desarrollada por *Cargill*. ¿El resultado? Una mezcla de esas partes de stevia (que ahora proviene de monocultivos que nada tiene que ver con su origen tradicional), un poco de eritriol (un alcohol de azúcar que sí tiene efectos secundarios, sobre todo estomacales) y otros dulces según la línea que necesiten desarrollar. *Coca Cola Life* se presentó en Argentina en julio de 2013⁵⁰.

La utilización hipócrita por parte de empresas como *Coca Cola* o *Pepsi* sobre el consumo de alimentos saludables y más cercanos a lo natural que a lo artificial (como lo son las gaseosas), pero, junto con tener una extensa línea de productos adictivos y repletos de azúcares destructivos a la salud, resulta extremadamente preocupante. Si se piensa en términos simbólicos y en cómo las compañías multinacionales hacen una utilización suprema del capital cultural (junto con el capital económico y el político) que existe en una sociedad, a tal punto que *Coca Cola* puede vender dos productos supuestamente contradictorios, entonces se dirá que la principal disputa es en el campo simbólico que envuelve a los sujetos:

“Nos hemos alejado de lo natural, de lo que uno intuye que es bueno para su cuerpo, y de la variedad. E inclusive eso también sirve como contra publicidad, porque entonces te venden ahora otras cosas para acercarte a lo natural. Es como una contra publicidad a favor de la misma industria.” (Entrevista a miembro de la cooperativa Sentaditos Trigo Sano, 1 de Noviembre de 2013).

Si el campo simbólico es el lugar para desarrollar los cuestionamientos, entonces el concepto de Agroecológico que proponen instituciones como el Programa de Agricultura Urbana o el Pro-Huerta, resulta de gran utilidad para pensar la diferencia entre orgánico y agroecológico y representan una mirada alternativa en términos de lo público estatal (a nivel nacional y local respectivamente):

“Es importante hacer una diferencia entre lo que es orgánico y lo que es agroecológico, ya que nosotros trabajamos más con el concepto de agroecológico porque orgánico significa cumplir con una serie de requisitos de certificación de tercera parte. Hay una ley en Argentina de producción orgánica que dice que para poder usar el término “orgánico” y los prefijos bio y demás, tiene que estar certificado

50

Véase http://www.foodnewslatam.com/index.php?option=com_content&view=article&id=5835:lanzamiento-de-coca-cola-life-con-stevia-en-argentina&catid=6:bebidas&Itemid=14. Consultado el 23/11/13.

por empresas que son de tercera parte. En el caso de Rosario hay una empresa que es como si fuera un escribano y garantiza que se cumplan con protocolos en relación a lo orgánico.” (Entrevista a funcionario del P.A.U, 4 de noviembre de 2013).

Frente al mercado de alimentos orgánicos que se viene gestando, para el caso en la ciudad de Rosario, se contraponen un resurgimiento de cooperativas de trabajo. Muchas están formadas por jóvenes con intenciones de insertarse en el mundo laboral pero que consideran negativo la relación patrón-empleado, y en cambio se consideran aptos de sostener relaciones de trabajo más igualitarias, con concepciones plenas y desarrolladas de ecología, reciclaje, medio ambiente, etc., apuestan a viejas ideas pero que nunca pierden su actualidad. Para muchos de estos grupos el mercado de lo “orgánico” funciona de la misma manera que cualquier alimento, sea o no saludable, ya que al entrar en una regulación oficial termina convirtiéndose en una mercancía más que se regula de la misma manera que a los alimentos insalubres:

“No elegimos lo orgánico sino sin agroquímicos, y hay una diferencia acá. Porque lo “orgánico” tiene todo un trasfondo comercial, de certificación, de dinero, de exportación.” (Entrevista a miembro de Cooperativa Sentaditos Trigo Sano, 1 de Noviembre de 2013).

En el caso de Argentina, y aunque la población rural muestra un proceso de retracción desde los años de 1940 que se acentúa durante la década de 1990, buena parte de la población residía dispersa en todo el territorio, especialmente en zona rural. Las personas que vivían allí prácticamente no utilizaban dinero para conseguir alimentos ya que tenían la tierra para cultivar lo que quisieran, y animales que también les proveerían. Las diferentes crisis sociales previas a la de 1990 contribuyeron con el traslado de algunos pequeños productores hacia las ciudades, pero fue durante el neo liberalismo de la década de 1990 que se consolidó la privatización de lo público, la apertura comercial que provocó la lenta decadencia de buena parte del sector industrial, la especulación agraria que determinó los furtivos desplazamientos que sufrieron muchísimos pequeños productores y campesinos⁵¹ sin título de tierra, y la inauguración de un proceso de sojización que ya venía sucediendo pero que se potencio en 1996 con la oficialización de la comercialización de la *soja RR más el paquete tecnológico*, la época inaugural. La innovación tecnológica, justificada a partir de la *revolución verde*,

⁵¹ Según el Censo Agropecuario 2002, solo en diez años más de 200 mil familias fueron expulsadas de sus históricas chacras, con destino a los barrios de emergencia de las grandes ciudades. Hasta el propio gobernador de la sojera Santa Fe, Hermes Binner, reconoció recientemente que “el proceso de sojización ha vaciado los campos” (Aranda, 2008: 1)

sostenida asimismo por resultar la “solución” para erradicar el hambre en el mundo, provoco este desplazamiento masivo de mucha gente que perteneció toda su vida al campo, el cual era su ambiente natural donde tenía lo que necesitaba para vivir.

En el año 2010 la presidenta Cristina Fernández de Kirchner presento el Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial Participativo y Federal 2010-2016 (PEA2)⁵², este proyecto de futuro agrario e industrial en sociedad con la tecnología dista todavía de una vía que logre reconducir nuevamente hacía el campo, a todos aquellos pequeños productores y campesinos que han sido prácticamente obligados a vivir en las grandes ciudades, en asentamientos irregulares donde las falencias son miles y las necesidades otras más, perdieron a su vez la posibilidad de una buena alimentación a base de hortalizas y diferentes carnes, para aceptar las injustas e impositivas leyes del mercado.

Según Rulli y Mendoza (2013) del Grupo de Reflexión Rural, este proyecto impulsado por el Gobierno, dista enormemente de intentar resolver en profundidad la problemática que viene ocasionando este modelo de sojización argentina, sino más bien pretende la profundización del mismo. Basta con consignar algunos de los objetivos principales del PEA2: incrementar la superficie sembrada con granos en un 27%, (es decir, aumentar la superficie actual de 33 millones de has. a 42 millones de has.), elevar la producción de soja GM en un 20% (aumentar la superficie actual de casi 20 millones de has. a más de 22 ó 23 millones de has.) y elevar la producción de maíz GM en un 56% (aumentar la superficie actual de 3,7 millones de has. a 5,7 millones de has.), entre otros objetivos⁵³. Como dato adicional, es importante destacar que el PEA2 se sustenta ideológicamente en los Objetivos del Desarrollo del Milenio de las Naciones Unidas, cuyos mayores promotores a nivel global son el Banco Mundial, el Fondo Monetario Internacional y la Organización Mundial del Comercio. Es un dato relevante en términos del análisis del discurso, puesto que

“[...] la dirigencia oficialista de nuestro país se caracteriza por el uso de una retórica nacional-popular, enérgicamente antineoliberal, crítica del llamado “Consenso de Washington”, condenatoria de las ideologías del libre mercado y de la dependencia de los organismos multilaterales de crédito” (Rulli y Mendoza, 2013: 1).

⁵² Véase <http://www.iade.org.ar/uploads/c87bbfe5-d9a8-468c.pdf>. Consultado el 20/11/13.

⁵³ Datos extraídos del documento “Argentina Líder Agroalimentario. Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial Participativo y Federal 2010- 2020”, disponible en la web oficial del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Esta visión que nos proponen los autores, también es compartida por un funcionario del Programa Pro-Huerta:

“Yo pienso el plan agro alimentario como la segunda campaña del desierto porque estamos hablando de mayor cantidad de hectáreas de agricultura, mayor cantidad de gente que va a ir a vivir a las ciudades y una mayor depredación del medio de vida.” (Entrevista a funcionario del Pro-Huerta, 9 de noviembre de 2013).

Retomando los “consumos trazadores”, como expresa Aguirre (2010), de los sectores bajos, es de vital importancia que parte de las razones que sostienen este tipo de consumos (que ha llevado a tener índices altos de obesidad en personas de bajos recursos gracias a una dieta a base de carbohidratos y grasas), son el aumento progresivo que los alimentos han venido experimentando en los últimos 20 años, para el caso particular de Argentina el incremento en frutas, verduras, harinas y carnes (en los últimos años el pollo comenzó a tener mayor preponderancia en la mesa argentina justamente por el aumento de la carne vacuna) es el que interesa aquí. Muchos críticos del modelo actual de agroindustrialización coinciden en que la ampliación de la zona sojera ha desplazado otros cultivos:

“Hay una correlación porque a medida que aumento la soja en su área sembrada, disminuyeron las zonas productivas de carnes, la zonas de frutas y hortalizas. Todo eso hace a su vez que al haber menor producción también aumente el precio, y por otro lado todo lo que es exportable tiene un precio a nivel internacional, entonces eso se refleja en el mercado interno. La soja se exporta el 90 % pero si miras las composiciones de cualquier cosa que comas en algún punto tiene algún derivado de soja.” (Entrevista a funcionaria del Pro-Huerta, 9 de noviembre de 2013).

El aumento del precio de los alimentos, no solo se encuentra determinado por el cultivo de soja. Las empresas encargadas de procesar esas mismas materias primas para luego revenderlas forman parte del grupo de actores clave en esta problemática, son ellas las que sacan el mayor porcentaje de ganancias dentro del mercado de los alimentos. En Argentina los productores de leche y de trigo (tema previamente desarrollado) son esclavos de las reglas de las empresas que la comercializan:

“El alza de los precios es bastante relativo porque por ahí es el valor final que el consumidor paga, por ejemplo con el tema de la leche el precio que se le paga al productor por el litro de leche es irrisorio en comparación con el precio que le terminas pagando a la empresa que la proceso, y sin tener en cuenta todo el proceso de diluido industrial que se le hace para la obtención final de un producto que no tiene

nada que ver con la calidad inicial que pudo haber tenido esa leche. Entonces, cuando el alimento pasó a ser un bien de mercado que está regulado por la reglas del mercado, de oferta y de demanda, de monopolio, de concentración, el primer eslabón y el último son los que no tienen poder de decisión. El productor acepta el precio del que le compra la leche, el intermediario o la industria láctea, y al consumir le llega la leche con el precio que puso la empresa. El consumidor tal vez paga 7 pesos la leche y al productor le pagan 2 pesos, y cuando le preguntas al tambero cual consideraría un precio justo, con suerte te dice 2,50 o 3, asume que toda esa diferencia no le corresponde a él. El estado también es responsable de esta situación porque no tiene políticas que ayuden a los productores de leche, sigue bastante ausente.” (Entrevista a funcionaria del C.E.A, 2 de noviembre de 2013).

Y entonces aparece el Estado, ¿qué rol le compete en cuestiones de seguridad y soberanía alimentarias? ¿Qué es lo que puede o no puede hacer en lo que va al acceso y la salubridad de los alimentos que la población consume? Y principalmente debe preguntarse, ¿qué es mejor, la dependencia hacia el mercado externo para conseguir alimentos, o la producción interna de los mismos? Oszlak y O'Donnell (1971) consideran, dentro del marco de competencia de resolución de conflictos que tiene el Estado, que, tanto la acción como la omisión del mismo es considerada una política estatal. Ejemplo de esto dentro de la historia de Argentina es, casualmente 1990, época de esplendor para el neoliberalismo, que implicó entre otras cosas el desprendimiento del estado de gran parte de los servicios que brindaba a la población. En la actualidad el Estado no se escuda detrás de políticas neoliberales, pero si avala y promueve un tipo de producción agraria que lejos está de un beneficio para la población, sino más bien una ampliación del cultivo de soja, una semilla que se usa como forraje:

“Yo me pregunto cuáles son los intereses que tiene cada uno para promover algo, en el caso de la sojización el Estado hay un interés económico por el tema de las retenciones al cobrar un porcentaje de lo que son las exportaciones tiene un flujo de dinero. La soja le es funcional para subvencionar otras actividades, este modelo muchas veces se lo critica y por el otro lado se lo promueve. Se ha intentado desde algunas instituciones promover el consumo de soja en la población y me parece una barbaridad. Les regalaban a las familias pobres las sobras de la producción de soja, pero este cultivo requiere de muchos pasos para consumirla y entonces para hacerla apta para el consumo tenían que gastar mucho gas en cocinarla. Se promueve un paquete tecnológico que tiene consecuencias no sólo entre los que producen, sino que

aplicar 300.000.000 de litros de agro tóxicos en una población de 12.000.000 de habitantes que es la zona sojera, es una fumigación de pueblos muy grande que es imposible que no haya consecuencias. Estamos perdiendo la soberanía alimentaria, Rosario antes se abastecía de la producción hortícola del cinturón y hoy depende de producción foránea.” (Entrevista a funcionario del P.AU, 4 de noviembre de 2013).

El Gobierno Argentino consolida de esta forma su estatus de “Republiqueta Sojera”, metáfora que según Rulli y Mendoza alude a una de las facetas más perversas del modelo extractivo y neocolonial en vigencia: la agricultura biotecnológica, productora de granos transgénicos y de agrocombustibles para los mercados globales, hegemonizada por el capital concentrado transnacional y sus socios locales, aliados a los fanáticos, tanto públicos como privados, de la ciencia y de la tecnología.

“Una agricultura desnaturalizada y deshumanizada; una agricultura sin agricultores, profundamente violenta con el suelo y con los ecosistemas; una agricultura que considera meros insumos a las semillas y a la biodiversidad. Los terribles impactos de las fumigaciones, el desmonte, las enfermedades, la falta de alimentos sanos, las inundaciones y sequías, la pérdida de los suelos y sus riquezas, el desplazamiento de las poblaciones y su consiguiente hacinamiento en las periferias urbanas asistencializadas” (Rulli y Mendoza, 2013, 16).

Los procesos político-económicos que se profundizan en torno al modelo de los agronegocios, sumado a la creciente subordinación de las políticas de Estado hacia los objetivos económicos de las corporaciones transnacionales y las necesidades de los mercados globales, se distancian de manera abrupta de las retóricas épicas que, ilegítimamente, pretenden activar el imaginario social de la tradición nacional y popular. “Una mirada congruente con las complejidades propias de la historia reciente de la Argentina, observaría con facilidad la tensión que existe entre la base material y el universo simbólico-ideológico del actual proceso político” (Rulli y Mendoza, 2013: ídem). El reconocimiento previamente hecho, hacia programas tanto del Estado Nacional, como el Pro-Huerta, o del Estado Provincial, como el P.AU, forman parte de las contradicciones que poseen ambos organismos. De todos modos, a pesar de ser programas con una amplia historia y con marcos teóricos dispuestos a pensar la producción agraria desde una mirada agroecológica, ambos pertenecen a una rama del estado que se encuentra subordinada a intereses económicos y políticos cercanos al modelo de sojización.

Una de las instituciones estatales argentinas que se encarga de investigar los avances dentro de la agrotecnología es el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Como se mencionó previamente, uno de los funcionarios del Programa Pro-Huerta comentaba que en una reunión interna que se sucedió hace 2 años atrás entre el nuevo director del INTA y las personas que lo integraban, él mismo mencionaba la necesidad del organismo de sostener y abrazar las nuevas tecnologías relacionadas a la biotecnología, esta afirmación implicaba el sostenimiento de toda esta estructura agraria, la cual ya se ha dicho, resulta perjudicial de todas las formas posibles:

“El Estado de alguna forma participa manteniendo este tipo de modelo extractivo, porque reestructuró en los noventa todas sus organizaciones estatales para que todos los técnicos que se dedican a la extensión promovieran ese paquete tecnológico. Le da a las empresas el sustento necesario para que hagan de ese mercado el nicho de crecimiento.” (Entrevista a funcionaria del C.E.A, 2 de noviembre de 2013)

Volviendo a Bourdieu, este autor define *campo* a un espacio social estructurado y estructurante compuesto por instituciones, agentes y prácticas. Una

*“[...] red o configuración de relaciones objetivas entre posiciones. Estas posiciones se definen objetivamente en su existencia y en las determinaciones que imponen a sus ocupantes, ya sean agentes o instituciones, por su situación (*situs*) actual y potencial en la estructura de la distribución de las diferentes especies de poder (o de capital) -cuya posesión implica el acceso a las ganancias específicas que están en juego dentro del campo- y, de paso, por sus relaciones objetivas con las demás posiciones (dominación, subordinación, homología, etc.)”* (Bourdieu y Wacquant, 1995: 64).

Para el caso que se viene desarrollando es interesante pensar qué rol juegan dentro de la sociedad argentina ciertos agentes pertenecientes a determinados campos considerados de importancia para el mundo social. El INTA por ejemplo es un agente, o más bien un grupo de agentes, que dentro del campo de la ciencia, posee un capital cultural de suma importancia para el desarrollo de la actividad agraria en nuestro país, tanto para los grandes productores interesados en la producción de soja RR (más el paquete tecnológico), como para los pequeños productores que se interesan por otro tipo de agricultura:

“Hace dos años atrás cuando asumió el nuevo presidente del INTA (Monti), en una reunión en Esperanza, el hablo muy por encima sobre el plan agro alimentario. Después abrió la discusión para preguntas y yo le pregunté: ¿Qué paradigma el INTA iba a trabajar? El respondió que no iba a haber un paradigma determinado y que los

nuevos avances tecnológicos no iban a ser dejados de lado. Con esta respuesta, él me está diciendo que no hay una voluntad por impulsar un tipo de agricultura que tenga otras características, con los tres ejes como los que hable al principio, relacionados a la agroecología.” (Entrevista a funcionario del Pro-Huerta, 9 de noviembre de 2013).

Como se mencionó, el Programa Pro-Huerta fue formulado e implementado por el INTA a principios de 1990. En ese momento, el país atravesaba una crisis hiperinflacionaria que agudizó los problemas de abastecimiento alimentario de los sectores vulnerables, entre otros efectos. El objetivo fue promover –a través de la creación de espacios de aprendizaje y la provisión de insumos- la autoproducción de alimentos frescos y saludables entre la población en situación de pobreza. Que tremenda contradicción ocurre entonces entre un instituto estatal representativo de la voz gubernamental dentro del campo de la ciencia, que forma parte actualmente del equipo que en Argentina se ocupa de los últimos avances dentro de la biotecnología en la agroindustria, y a su vez tiene un Programa que existe hace más de 20 años y que promueve la agroecología:

“Nosotros lo que proponemos formalmente se le dice una producción de base agroecológica. Es trabajar con determinadas premisas que lo que hacen es copiar los procesos que se dan en la naturaleza, y estas premisas tienen que ver con promover la biodiversidad.” (Entrevista a funcionaria del Pro-Huerta, 9 de noviembre de 2013).

Siguiendo con las contradicciones que se vienen discutiendo, sobre el accionar del Estado argentino, aquí mismo, en la ciudad de Rosario, existe desde el 2001 el Programa de Agricultura Urbana (P.A.U), el cual nace de una gestión socialista que gobierna la provincia con mayor hectáreas de soja transgénica sembradas. Bien sabido es el paradigmático suceso ocurrido en la ciudad en relación al *boom* de la soja y el *boom* de la construcción⁵⁴. Muchos productores que desde 1990 comenzaron a producir soja transgénica (junto con el paquete tecnológico), se vieron enormemente enriquecidos y dispuestos a invertir su dinero en la construcción de edificios principalmente, junto con hoteles, centros comerciales, etc. Nuevamente se puede ver una gestión oficial que privilegia la producción de soja transgénica a cambio de retenciones al cobrar un porcentaje de lo que son las exportaciones, con motivo del flujo de dinero resultante.

⁵⁴ Para mayor información véase “Ciudad del Boom Ciudad del Bang”. Véase <http://www.youtube.com/watch?v=si952Ed7Vu0>.

Tanto el gobierno nacional como el gobierno provincial, los cuales se consideran entre sí rivales en el campo de la política partidaria en la actualidad, y que, a su vez, se posicionan desde un lugar de centro izquierda, avalan una agricultura desnaturalizada y deshumanizada.

Es verdad que ambas gestiones, provincial y nacional, son poseedoras de programas de agroecología, pero lamentablemente al día de hoy se encuentran con fallas estructurales que deben ser modificadas para poder lograr así un efecto con mayor expansión:

“Estamos haciendo un estudio de que es lo que consumen los huerteros y las huerteras del programa, porque nos hemos encontrado con que muchas veces producen alimentos pero no los consumen, por una cuestión cultural.” (Entrevista a funcionario del P.A.U, 4 de noviembre de 2013)

Lentamente Argentina pierde su Soberanía Alimentaria, para fortalecer la producción de forraje:

“producir soja no es un alimento porque estas produciendo un forraje, en verdad estas produciendo un alimento para animal. La soja se usa como forraje para animales que se exportan, el poroto se exporta a Europa para alimentar animales.” (Entrevista a funcionario del P.A.U, 4 de noviembre de 2013).

Tanto el gobierno nacional como el provincial, se encuentran actualmente en desarrollo y promoción de un modelo productivo que posee innumerables efectos negativos, los cuales repercuten principalmente sobre sectores desprotegidos del campo y de la ciudad. El modelo actual, que es proyectado por el gobierno nacional como un futuro prometedor, ya muestra claros signos de un fracaso anunciado. Si, como dicen Oszlak y O'Donnell, la “omisión” de un Estado frente a la problematización por parte de la sociedad de una cuestión, es también una política pública, entonces, qué lectura se debe hacer sobre el Estado argentino.

“Negar la problematicidad de un asunto (argumentando que es un "falso problema"), afirmar que nada puede hacerse (la "inevitabilidad" de la pobreza), relegarlo a un "benevolente olvido" o reprimir a quienes intentan plantearlo son, por supuesto, formas de ejercicio de poder en la dirección de impedir su problematización social o su surgimiento como cuestión. Una consciente política de "bloqueo" por parte de sectores dominantes y del estado se expresa generalmente en alguna de estas formas” (Oszlak y O'Donnell, 1981: 111).

Si la necesidad de una respuesta más contundente que la que actualmente está otorgando el estado a la sociedad, es considerada de vital importancia, entonces es tal vez la hora

de plantear nuevos empoderamientos para con aquellos actores que desde la sociedad apelan a la resolución de estas cuestiones a través de lo colectivo y en pos de la recuperación de recursos tanto materiales como simbólicos que nos hemos desprendido y que son necesarios para la conservación del lazo que la naturaleza exterior establece con la naturaleza interior. Como indica Kusch (2007), el alimento y el individuo son por definición opuestos, el primero pertenece al mundo exterior y el segundo al mundo interior, lo sagrado es ese ámbito donde todos los opuestos se unen.

CONCLUSIONES

En otros tiempos los alimentos eran utilizados para curar, para agradecer, para honrar, para conectar e inclusive para matar. Eran una forma de conexión con los dioses; ellos eran el medio para agradecer lo recibido sabiendo que dar tributo al cosmos significaba obtener nuevamente lo sembrado: los humanos sabían que el secreto de la prosperidad era la entrega. Era así como se formaba el tiempo, de forma circular.

El hombre actual desprecia del *círculo*, para él lo correcto es la *línea*. Se sube al auto rumbo al supermercado, recorre las góndolas de forma autómatas, selecciona entre una serie infinita de latas, cajas, bolsas, envases y repuestos aquello que satisfaga su gusto culinario, su gula por lo laberínticamente artificial y así deglute, sin más anhelo que la vuelta a ese mismo lugar para repetir una y otra vez la misma acción. Aquí solo existe la línea, ya que posee un principio y un final que suceden en diferentes puntos del espacio. El círculo se disolvió para convertirse en línea.

Al pasar del círculo a la línea, hemos olvidado como comer, qué comer, con quién hacerlo, hemos olvidado que dar para luego recibir es la esencia del círculo, es el interminable ciclo. La línea tiene infinitos comienzos e infinitos finales, puntos que van quedando sueltos en el tiempo y que no encuentran conexión en el cosmos:

“[...] en la antigua América el hombre y su alimento se vinculaban estrechamente. Más aún los ritos más importantes, así como los mitos centrales de su religión trataban de favorecer esa vinculación entre el hombre y su alimento. Unen en suma dos cosas que nosotros separamos. [...] Porque lo sagrado es ese ámbito donde todos los opuestos se unen. Si aquí se vive por separado el bien y el mal, la tristeza o la alegría, allá entre lo sagrado, todos se funden en una sola cosa, sin que ningún opuesto predomine. ¿Y cómo no se iba a pensar eso del alimento? Es lo más opuesto al hombre, supone la salida de éste hacia afuera, quizá el único paso que realmente da el hombre hacia la materia. Es más, el alimento supone casi exclusivamente el conocimiento de la realidad, porque él está en el mundo de afuera, frente al hombre y éste debe recogerlo para incorporarlo. Comer significaba volver a juntar lo que los dioses habían separado” (Kusch, 2007: 532).

La sociedad actual se ha convertido en pura y exclusiva consumidora de mercancías, las cuales son cada día más. La mercantilización de los recursos humanos o los naturales son los ejemplos más paradigmáticos. La ciencia no sólo crea sino que también apropia, en el nombre del progreso clona animales y humanos, crea vacas que dan leche

maternizada, plantas que son inmunes a químicos y salmones de acelerado crecimiento. La verdadera novedad de las semillas transgénicas no es la modificación genética, sino más bien que esa tecnología convirtió los cultivos desde su primera instancia productos con *copyright*. Todas estas innovaciones, junto con las transformaciones acontecidas dentro de los diferentes sectores del sistema alimentario, han favorecido a que los comensales dejen de reconocer a sus comidas como propias, el ser humano ya no puede volcar en el alimento una carga significativa porque ahora son el logro puro y exclusivo de la ciencia y la industria. La comida es ahora la tarea de las empresas y ya no más de campesinos y campesinas, los alimentos que se compran en el supermercado dejaron de tener los colores o los olores de siempre, y cada día evolucionan más hacia un futuro que en verdad es desconocido por todos y que además corroe lentamente una parte esencial de la vida humana, de la cual no se puede prescindir, y que se la está dejando automatizar. Estos contextos corrobora, en parte, las dos primeras hipótesis planteadas en esta investigación de Tesina: 1) el peso de las visiones predominantes en la elección de nuestros alimentos y 2) el “distanciamiento” entre el consumidor y el alimento. A continuación, se abundará más sobre esta última.

Pensando en el objetivo de este trabajo, el de describir y analizar el contexto social que influencia al sujeto en la elección de alimentos para su consumo, y tomando como base que cada sujeto posee un *habitus*-constituído por las estructuras mentales producto de la interiorización de las estructuras del mundo social-, es pertinente pensar, entonces, en el *bombardeo simbólico* que reciben los consumidores actualmente. Comenzando por las primeras influencias que recibe cada ser humano en lo que será su futura alimentación, aparece el ambiente familiar, he aquí donde el niño o niña se encuentra completamente permeable a que su *habitus* se forme (al menos primeramente) de acuerdo a patrones que no son propios. El seno familiar es durante mucho tiempo el núcleo de formación del gusto, que tendrá ese niño o niña en su adultez, por algo empresas millonarias de venta de alimentos como *Mc Donalds* o *Coca Cola* invierten gran parte de sus ganancias en publicidad para chicos y chicas. Estas dos empresas, entre muchas más, tienen al menos dos buenos elementos para atraer clientes, el primero es que venden un producto (para el caso de *Mc Donalds* más de uno) a base de azúcar, y el segundo es el nivel de importancia que le asignan a la publicidad al punto que pueden patrocinar una maratón con fines caritativos y a la vez vender alimentos que producen todo tipo de enfermedades.

Saliendo del núcleo familiar, existen otros ámbitos que forman el *habitus* de las personas, él es el que determina el sentido del gusto de cada una de ellas, su formación transcurre en la convivencia entre los agentes en el mundo social. Se puede decir que toda experiencia cercanamente relacionada a los alimentos y al acto de comer, forma parte en mayor o en menor medida de “ese” sentido del gusto que cada persona va formando durante el resto de su vida. Factores como la geografía, el momento histórico, el desarrollo económico de un país, la temperatura ambiental, las políticas estatales, el nivel socioeconómico de las diferentes clases, la religión, el núcleo familiar, el grupo de amigos, el campo o la ciudad, forman parte de los miles de elementos que hacen a la construcción del *habitus*. Existen actores elementales que por su ubicación poseen el privilegio de dirigir ciertos campos claves en el sistema alimentario argentino, en el caso de este trabajo, la importancia que tienen tanto las empresas relacionadas a la producción de alimentos, como el estado, institución representativa de la sociedad argentina, es vital en la formación del sentido del gusto de los comensales argentinos. Así como la construcción del *habitus* se produce de forma colectiva, la problemática de la pérdida de soberanía alimentaria que está ocurriendo en Argentina, también es un problema colectivo. La industria que decidió hacerse cargo del suministro de alimentos e incorporar métodos que contribuían a la mayor venta de productos al consumidor dispuesto a pagar, las empresas que lograron hacerle creer al comensal que la comida y los alimentos era un tema tan importante debía ser delegado a ellas, junto con la ciencia, para ofrecer lo que mejor le conviene.

El Estado es el principal garante de la vida de las personas que habitan el suelo argentino, también es uno de los principales (junto con las empresas) promotores de este modelo de sojización, el cual es actualmente contrastado con pruebas contundentes de los efectos dañinos que viene produciendo y que continuara produciendo si se continua por este camino, lo cual contribuye a considerar que la tercera hipótesis que sostuvo este trabajo, la de las modificaciones en el sistema agroalimentario nacional, en buena medida a manos de los OGM, tiene verdadero asidero.

Por último, pero no menos importante, se encuentra la sociedad, cuál es su rol en este juego social, que es lo que puede o no hacer para revertir una situación que probablemente la afecte en mayor medida. La necesidad de empezar a generar una sociedad activa, y comensales, no consumidores, responsables hacia sus alimentos, es vital.

Si el *habitus* de cada comensal es influenciado por diferentes estructuras del mundo social que él no puede controlar, y los campos en los que tiene que convivir están ocupados por actores con altísimos grados de poder cultural, económico o político, es justo pensar cuál será la dieta alimentaria que le depara a la sociedad futura. Tal vez sea como en las películas futuristas, donde los comensales sólo necesitan de una píldora para conformar las vitaminas y nutrientes necesarios de una comida. Ese será el día en que el alimento pierda completamente su lado natural para pasar a ser una mera representación artificial de lo que fue.

Hasta el día en que eso ocurra, es útil recordar que el *habitus*, componente esencial e intangible, es el producto de la interiorización de las estructuras del mundo social, pero, eso no implica necesariamente que el individuo no tenga la posibilidad de reconocer esas estructuras y oponérsele activamente,

“[...] el *habitus* no es el destino, como se lo interpreta a veces. Siendo producto de la historia, es un sistema abierto de disposiciones que se confronta permanentemente con experiencias nuevas, y por lo mismo, es afectado también permanentemente por ellas. Es duradera, pero no inmutable” (Bourdieu, 1992: 109).

Según Collado, Montiel y Sánchez (2009) desde 1990, distintos sectores de la ciudadanía vienen manifestando un descontento frente al sistema agroalimentario globalizado. Son más conocidas aquellas manifestaciones del consumidor que expresa una desconfianza general hacia instituciones y productos concretos. Pero en ocasiones, esta desconfianza tiene otros derroteros, otras bases y otras propuestas. Existen estrategias de acción colectiva que proponen, no sólo otro consumo, también otro cambio de paradigma, alimentario y político; democratizar desde abajo la conformación y el acceso al sistema agroalimentario, generar dinámicas que permitan un empoderamiento en el acceso a alimentos, dentro de un contexto de creciente insostenibilidad ambiental, social y económica.

“Cada día surgen más resistencias agroalimentarias que son estrategias conscientes de introducir modificaciones en los *habitus*, en las gramáticas sociales de lo que es considerado “bueno” en la alimentación, apelando para ello a razones sociales, morales, medioambientales, culturales o afectivas” (Collado, Montiel y Sánchez, 2009: 8).

Este *agenciamiento* que surge desde la sociedad y que apela a la transformación del *habitus*, es una oportunidad para buscar el empoderamiento de la sociedad, de los individuos y principalmente de los alimentos. El cuestionamiento, desde todas las

disciplinas de las Ciencias Sociales, al sistema agroalimentario, es una exigencia urgente requerida en estos tiempos donde el derecho a la alimentación ha dejado de ser un hecho, para convertirse en un privilegio. Nos encontramos atravesando una era en la cual se alaba el avance constante de la ciencia en los alimentos y mientras tanto, se pierde el acceso natural a ellos que, por naturaleza, nos pertenece.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS:

- Aguirre, P., (2010) *Ricos flacos y gordos pobres: la alimentación en crisis*. Capital Intelectual. Argentina, Buenos Aires
- Aguirre, P., (2005) *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*. Miño y Dávila. Argentina, Buenos Aires
- Aranda, D., Yahdjian, J. y Gorriacho, L., (2008) *Resistencias Populares a la Recolonización del Continente. Soja, Desalojos y Degradación Ambiental*. América Libre / Fundación Rosa Luxemburgo. Argentina, Buenos Aires
- Arisnabarreta, G., (2013). “Los feedlots atentan contra nuestra soberanía alimentaria” en *Red Nacional de Acción Ecologista*. [En línea]. Argentina, disponible en: <http://renace.net/?p=4035>
- Auditoría General de la Nación (2012) *Informe de Auditoría*. Argentina, Auditoría General de la Nación
- Bolaños Rios, P., (2009). “Evolución de los hábitos alimentarios. De la salud a la enfermedad por medio de la alimentación” en *Trastornos de la conducta alimentaria* [En línea] No. 9, 2009, Instituto de Ciencias de la Conducta, disponible en: http://www.tcasevilla.com/archivos/evolucion_de_los_habitos_alimentarios._de_la_salud_a_la_enfermedad_por_medio_de_la_alimentacion.pdf
- Bourdieu, P., (1986) *The form of capital*. Blackwell Publishers Ltd. Estados Unidos, New York
- Bourdieu, P., (1988) *Cosas Dichas*. Gedisa. Argentina, Buenos Aires
- Bourdieu, P., (1988) *La Distinción. Elementos para una sociología de la cultura*. Taurus. España, Madrid
- Bourdieu, P., (1992) *Réponses*. Ed. du Seuil. Paris
- Bourdieu, P., y Wacquant, L. J. D., (1995) *Respuestas. Por una antropología reflexiva*. México, Grijalbo
- Constitución de la Nación Argentina, (1994). Kapelusz Editorial. Argentina, Buenos Aires

- Crespo, M. L. y Vizcaya Moreno, M. F. (2002) “Origen y desarrollo de los hábitos y costumbres alimentarias como recurso sociocultural del ser humano: una aproximación a la Historia y Antropología de los cuidados en la alimentación” en *Cultura de los cuidados*. Año VI, n° 11, 1er semestre 2002, pp. 61-65
- Collado Calle, Á., Soler Montiel, M. y Sánchez Vara, I., (2009) “La desafección al sistema agroalimentario: ciudadanía y redes sociales”. Conferencia dictada durante el *I Congreso Español de Sociología de la Alimentación*, Gijón, 28 y 29 de mayo de 2009
- Domínguez, D. y Sabatino, P. (2006) "Con la soja al cuello: crónica de un país hambriento productor de divisas" en Alimonda, Héctor (comp.), *Los Tormentos de la Materia. Contribuciones para una Ecología Política Latinoamericana*. Buenos Aires, CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales
- Fischler, C., (2010) “Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna” en *Gazeta de Antropología*, N° 26 /1, 2010, Artículo 09
- Folguera, Guillermo. (2011). “Los organismos genéticamente modificados (OGM) en la Argentina y la construcción de su legitimidad” en *Grupo de Reflexión Rural*. [En línea]. Argentina, disponible en: http://www.grr.org.ar/articulos/transgenicos_folguera.htm
- Galeano, E., (1998) *Patas arriba. La escuela del mundo al revés*. Siglo XXI Editores. España
- Goody, J., (1995) *Cocina, Cuisine y Clase: estudio de sociología comparada*. Edición de Gedisa. México
- Greenpeace, (2003) *Soja solidaria, soja irresponsable*. Argentina, Greenpeace
- Grupo de Reflexión Rural. (2009). “Producción de carnes a corral y quebranto de los criadores...otras consecuencias del actual modelo de agricultura industrial” en *Grupo de Reflexión Rural*. [En línea]. Argentina, disponible en: <http://www.grr.org.ar/articulos/feedlots.htm>
- Joensen, Lilian. (2008). “Alimentos Funcionales, entre la fe y la ciencia” en *Grupo de Reflexión Rural*. [En línea]. Argentina, disponible en: <http://www.grr.org.ar/articulos/alimentosfuncionales%5B1%5D.pdf>

- Kush, G. R. (2007) *Obras Completas*. Fundación Ross. Argentina, Buenos Aires
- Mikkelsen, C. A., (2008) “La expansión de la soja y su relación con la agricultura industrial” en *Revista Universitaria Geográfica*, Bahía Blanca, v. 17, n. 1
- Ministerio de Economía de la Provincia de Buenos Aires. (2002) “Clusters productivos en la provincia de Buenos Aires. Segunda parte”. *Cuaderno de Economía*. [En línea]. 2002, No. 64
- Millan, A., (2009). “Fronteras alimentarias: Los ogm entre el imaginario social y la naturaleza cultural” en Medina, X. F. Ávila R. y de Garine, I. (comp.), *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers Essays in Honour of Helen Macbeth*. México, Editorial CUCSH-UdeG
- Obschatko, Edith S. de. (1988) “*La agricultura pampeana: transformaciones productivas y sociales*” en Barsky, O. (comp.). Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica
- Oszlak, O., (1979) “Formación histórica del estado argentino: la conquista del orden” conferencia dictada en el *I Seminario Latino-Americano de Políticas Públicas*, FUNDAP/CLACSO, noviembre de 1979
- Oszlak, O. y O'Donnell, G. (1981) “Estado y políticas estatales en América Latina: hacia una estrategia de investigación” en el Centro de Estudios de Estados y Sociedad (CEDES) [En línea] No. 4. 1981, Centro de Estudios de Estados y Sociedad, disponible en: <http://politicayplanificacionsocial.sociales.uba.ar/files/2012/04/04.05.-Dossier-Estado-y-politicas-estatales-en-America-Latina1.pdf>
- Patel, Raj. (2008) *Obesos y famélicos*. Autor-Editor. España
- Rapoport, E. H. (2009) *Malezas comestibles del Cono Sur y otras partes del planeta*. Ediciones INTA. Argentina, Buenos Aires
- Revista MU (1012) “El peor veneno. Tomate y agrotóxicos en Corrientes” en *MU*. Año 6, número 60. Noviembre 1012, pp. 2-6
- Revista RePro (2013) “A la flauta. Producción de trigo, harina y pan” en *RePro*. Año 14, número 74. Agosto 2013, pp. 24-27

- Rulli, J. y Mendoza M. (2013) “La “sintonía fina” del modelo sojero: Cristina Kirchner, Rockefeller, Monsanto y la nueva oligarquía agroindustrial” en *Grupo de Reflexión Rural*. [En línea]. Argentina, disponible en: <http://www.grr.org.ar/articulos/sintonia.htm>
- Sarquis, A. (2004) *Revisión del marco nacional sobre bioseguridad en Argentina*. PROYECTO UNEP-GEF – SAGPyA. Argentina, Buenos Aires
- Secretaria de Agricultura Ganadería Pesca y Alimentos, (2004) *Revisión del Marco Nacional sobre Bioseguridad en Argentina*. Argentina, Secretaria de Agricultura Ganadería Pesca y Alimentos
- Shiva, V., (1991) *The Violence of Green Revolution: Third World Agriculture, Ecology and Politics*. Zed Books Ltd. London
- Shiva, V., (2003) *Cosecha robada: el secuestro del suministro mundial de alimentos*. Paidós. Argentina, Buenos Aires
- Suarez, D., (2000). “Transgénicos. La situación en Argentina” en Estructplan. [En línea]. Argentina, disponible en: <http://www.estrucplan.com.ar/articulos/verarticulo.asp?idarticulo=483>
- Teubal, M., (2006) “Expansión de la soja transgénica en Argentina” en Pérez, M., Schlesinger, S. y Wise, A. T (comp.), *Promesas y peligros de la liberalización del comercio agrícola. Lecciones desde América Latina*. Bolivia, Asociación de Instituciones de Promoción y Educación (AIPE) e Instituto del Desarrollo Global y Medioambiente (GDAE) de la Universidad Tufts
- Viola T., M. (2008) “Estudios sobre modelos de consumo: una visión desde teorías y metodologías” en *Revista Chilena de Nutrición* [En línea] No. 2. Julio 2008, Sociedad Chilena de Nutrición, Bromatología y Toxicología, disponible en: <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182008000200002>

FUENTES AUDIOVISUALES:

- *Food Inc* (2008) Película dirigida por Robert Kenner. Estados Unidos, Magnolia Pictures.

- *We feed the world* (2005) Película dirigida por Erwin Wagenhofer. Austria, Helmut GRASSER.
- *Food Matters* (2008) Película dirigida por James Colquhoun y Carlo Ledesma. Australia, Aspect Film.
- *The Future of Food* (2004) Película dirigida por Deborah Koons Garcia. Estados Unidos, Lily Films.
- *Planète à vente* (2011) Película dirigida por Alexis Marant. Francia, **arte** France.
- *Le monde selon Monsanto* (2008) Película dirigida por Marie Monique Robin. Canadá-Francia, Arte France, Image et Campagnie, Productions Thalie, Office national du Canadá y WDR.
- *Ciudad del boom Ciudad del bang* (2013) Película dirigida por Martín Céspedes. Argentina, Universidad Nacional General Sarmiento y Universidad Nacional de Quilmes.

PÁGINAS WEB CONSULTADAS:

<http://www.lanacion.com.ar/1300821-la-dieta-de-los-argentinos-es-de-baja-calidad>

<http://www.docsalud.com/articulo/495/afirman-que-la-mesa-de-los-argentinos-no-responde-a-una-dieta-saludable>

<http://diasporaperuananewyork.blogspot.com.ar/2010/08/ceviche-peruano.html>

<http://fondodeolla.com/historia-del-asado-argentino-el-mana-de-las-pampas/>

<http://www.ipcva.com.ar/vertext.php?id=668>.

http://www.ipcva.com.ar/estadisticas/vista_consumos_promedio.php

<http://www.quintacolumna.com.mx/notas/2012/diciembre/vidasana/vid-071212-spt-la-diferencia-entre-alimentos-light-y-organicos.php>

http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/legislation_es

https://secure.avaaz.org/es/petition/Exigimos_una_Ley_de_etiquetado_de_OGM_o_TRANSGENICOS_QUEREMOS_SABER_QUE_COMEMOS/?tmlGfeb

<http://www.listao.com.ar/2011/02/biofach2011-europa-los-prefiere-organicos-en-cambio-america-latina-apuesta-a-menos-consumo-y-mas-exportacion/>

http://www.censo2010.indec.gov.ar/preliminares/cuadro_totalpais.asp

http://www.biblioteca.cij.gob.mx/Archivos/Materiales_de_consulta/Drogas_de_Abuso/Anfetaminas/Articulos/anfetaminas.pdf

<http://www.dicc.hegoa.ehu.es/listar/mostrar/192>

<http://inta.gob.ar/agricultura-familiar/documentos/prohuerta>

http://64.76.123.202/site/agregado_de_valor/biotecnologia/30-MARCO_REGULATORIO/index.php

<http://www.monsanto.com/global/ar/quienes-somos/Pages/historia-local.aspx>

<http://www.lanacion.com.ar/1625109-se-mantiene-el-bloqueo-contra-la-planta-de-monsanto-en-cordoba>

<http://www.lr21.com.uy/ecologia/1096780-ocho-paises-europeos-han-prohibido-el-cultivo-de-una-cepa-de-maiz-transgenico-producido-por-monsanto>

<http://argentina.indymedia.org/news/2005/10/335628.php>

http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/legislation_es

<http://www1.hcdn.gov.ar/proyxml/expediente.asp?fundamentos=si&numexp=8307-D-2010>

<http://www1.hcdn.gov.ar/proyxml/expediente.asp?fundamentos=si&numexp=2268-D-2008>

<http://www.monsanto.com/global/es/noticias-y-opiniones/pages/porque-monsanto-demanda-a-agricultores-que-reutilizan-las-semillas.aspx>

<http://www.msal.gov.ar/agroquimicos/pdf/INFORME-GLIFOSATO-2009-CONICET.pdf>

<http://parendefumigarnos-parendefumigarnos.blogspot.com.ar/>

<http://www.reduas.fcm.unc.edu.ar/informe-encuentro-medicos-pueblos-fumigados/>

<http://www.infonews.com/nota.php?id=67105&bienvenido=1>

<http://www.comambiental.com.ar/2012/06/el-modelo-agropecuario-al-banquillo.html>

<http://www.comambiental.com.ar/2006/03/un-pueblo-envenenado.html>

http://www.cepronat-santafe.com.ar/ver_editorial/noti/233/ver_editorial.html

http://www.osala-agroecologia.org/IMG/pdf/Ficha_final_Tosti_sistematizacion.pdf

<http://www.unl.edu.ar/noticias/noticia.php?nid=7487>

<http://www.pagina12.com.ar/diario/elpais/1-124288-2009-05-03.html>

<http://www.cacg.org.ar/comercio25/html/18070capitulo14.pdf>

http://www.oncca.gov.ar/?nvx_ver=2284

<http://fitomateudca.blogspot.com.ar/2010/11/tomate-transgenico.html>

<http://www.pagina12.com.ar/diario/sociedad/3-25229.html>

<http://edant.clarin.com/suplementos/rural/2003/01/11/r-00801.htm>

<http://www.pagina12.com.ar/diario/sociedad/3-25229.html>

<http://www.faim.org.ar/>

<http://ajayularevista.files.wordpress.com/2012/11/soberaniaalimentaria.pdf>

<http://www.elciudadanoweb.com/censo-2010-rosario-tercera/>

<http://www.diarioelargentino.com.ar/noticias/108651/la-vaca-clonada-en-2011-produce-leche-materna>

http://www.foodnewlatam.com/index.php?option=com_content&view=article&id=5835:lanzamiento-de-coca-cola-life-con-stevia-en-argentina&catid=6:bebidas&Itemid=14

<http://www.iade.org.ar/uploads/c87bbfe5-d9a8-468c.pdf>

NORMAS LEGALES:

- Constitución Nacional de la Nación.

- Protocolo de Cartagena sobre Seguridad de la Biotecnología del Convenio sobre la Diversidad Biológica
- Ley General de Ambiente N° 25.675
- Ley Provincial N° 11.273, Santa Fe