

FOOD, NUTRITIONAL INEQUALITY, AND GEOPOLITICS: The 21st century argentine diet

Luis Blacha
Bruno Sassone Torcello

Abstract: This article analyzes the changes in the Argentine food pattern that began at the end of the 20th century on three interdependent scales: the geopolitics of the global nutritional transition, the productive transformations of the Argentine agrifood system, and the co-construction between food and social actors. In this process, new forms of social exclusion arise from access to nutrients. The Argentine case is relevant to address the new forms of hunger in the 21st century because it initiates the nutritional transition with a unified food pattern. The incidence of geopolitical relations in the Argentine diet explains only part of this process. It is necessary to incorporate into the analysis the agency that food -as products, processes and forms of organization- exerts on social actors as part of a process that co-constructs them both. The paper has four sections. The first is a analytical framework that presents the main theoretical tools used to address the co-construction of social actors and food. The second section synthetically reconstructs the historical process of food industrialization worldwide and the consolidation of the unified food pattern in Argentina. In the third section, the importance of addressing nutritional inequality as an element that allows us to explain the functioning of the food system as a factor of social exclusion is discussed. Finally, the conclusions synthesize the main discussions presented and present future lines of analysis based on a co-construction approach between food and social actors.

Keywords: Hunger; inequality; agribusiness; food; Argentina; food; food security

DOI: <https://doi.org/10.59130/2965-128X-V01-N01-V302-ALIMENTACION>

ALIMENTACIÓN, DESIGUALDAD NUTRICIONAL Y GEOPOLÍTICA: la dieta argentina del siglo XXI

Luis Blacha¹

Bruno Sassone Torcello²

Resumen: Este artículo analiza los cambios en el patrón alimentario argentino que se inician a finales del siglo XX a partir de tres escalas interdependientes: la geopolítica de la transición nutricional global, las transformaciones productivas del sistema agroalimentario argentino y la co-construcción entre alimentos y actores sociales. En este proceso surgen nuevas formas de exclusión social a partir del acceso a nutrientes. El caso argentino resulta relevante para abordar las nuevas formas de hambre del siglo XXI porque inicia la transición nutricional con un patrón alimentario unificado. La incidencia de las relaciones geopolíticas en la dieta argentina explica sólo una parte de este proceso. Es necesario incorporar al análisis la agencia que los alimentos -en tanto productos, procesos y formas de organización- ejercen sobre los actores sociales como parte de un proceso que los co-construye a ambos. El trabajo cuenta con cuatro secciones. La primera es una perspectiva analítica que presenta las principales herramientas teóricas utilizadas para abordar la co-construcción de actores sociales y alimentos. En el segundo apartado se reconstruye sintéticamente el proceso histórico de la industrialización de los alimentos a nivel mundial y la consolidación del patrón alimentario unificado en Argentina. La tercera sección fundamenta la importancia de abordar la desigualdad nutricional como una herramienta analítica que permite explicar el funcionamiento del sistema alimentario como un factor de exclusión social. Por último, las conclusiones sintetizan las principales discusiones presentadas y presentan futuras líneas de análisis a partir de un abordaje de co-construcción entre alimentos y actores sociales.

Palabras clave: Hambre; desigualdad; agronegocios; alimentos; Argentina

¹ investigador independiente en CONICET y docente-investigador concursado (UNQ), Dr. en Cs. Sociales (FSOC-UBA), Mg. en Cs. Políticas (IDAES-UNSAM) y Lic. en Sociología (FSOC-UBA). E-mail: luisblacha@gmail.com

² becario doctoral en CONICET. Maestrando en Sociología de la Cultura (UNSAM-IDAES) y Lic. en Sociología (FSOC-UBA). E-mail: brunosassone.bs@gmail.com

INTRODUCCIÓN

Este artículo analiza los cambios en el patrón alimentario argentino que se inician a finales del siglo XX, los cuales resultan en nuevas formas de exclusión social. En este proceso es posible identificar un nuevo tipo de desigualdad social a partir del acceso a nutrientes que comprende tanto a la composición de los alimentos como a los vínculos sociales entre productores y consumidores. El estudio del caso argentino resulta relevante porque inicia la transformación de su patrón de consumo alimentario con pautas socioeconómicas y culturales que son compartidas por diversos grupos sociales. Sin embargo, estos cambios van a acelerarse con la implementación de las políticas neoliberales en la década de 1990 que afectan tanto a la producción, a la oferta y a la forma de acceder a los alimentos. El presente artículo propone tres niveles de análisis para abordar este proceso complejo: la escala global de la transición nutricional, las transformaciones productivas del sistema agroalimentario argentino y, por último, los vínculos entre alimentos y actores sociales.

La transición nutricional (POPKIN et al, 2019) remite a la mayor presencia de alimentos industrializados en las comidas cotidianas, fenómeno que también se explica por relaciones geopolíticas. A nivel global, el sistema alimentario adquiere la forma de un reloj de arena con una gran base de productores, un pequeño grupo de procesadores/distribuidores y la mayor cantidad de consumidores de alimentos de la historia (PATEL, 2007). El incremento en la ingesta de grasas y azúcares es parte de una estrategia comercial en la cual los alimentos son “buenos para vender” (AGUIRRE, 2004) pero no necesariamente “buenos para comer” (HARRIS, 1999; AGUIRRE, 2004). Sin embargo, la noción de transición nutricional tiene un fuerte sesgo determinista porque se sustenta en que existe un sólo camino hacia el desarrollo: el transitado por los países del Norte global (BLACHA, 2018). El carácter geopolítico de la conformación de la dieta se profundiza a finales del siglo XX con la implementación de las políticas neoliberales (OTERO, 2018). La globalización de una dieta alta en calorías y con reducidos nutrientes es parte de una nueva circulación de los alimentos. El Norte global produce calorías baratas mientras que el Sur exporta nutrientes. El hambre ya no remite exclusivamente a la carencia absoluta sino que también incorpora déficits específicos de minerales y vitaminas (BIELASKI, 2013).

En el segundo nivel de análisis, la implementación del modelo de agronegocios en Argentina se acelera a partir de 1996 con la primera campaña oficial con soja transgénica (GRAS y HERNÁNDEZ, 2016). El caso argentino es la segunda implementación de un organismo genéticamente modificado (OGM) a nivel mundial (PELLEGRINI, 2013). En conjunto con la siembra directa (SD) que comienza a utilizarse a mediados de la década de 1980 va a permitir un incremento significativo en la producción de soja mientras se mantienen estables otras producciones como la ganadería y el trigo (RECA et. al; 2010). La incorporación de un paquete tecnológico que incluye OGM, mecanización y riego intensivo, así como fertilizantes y pesticidas artificiales son sólo una parte de este proceso (BARSKY y GELMAN, 2012). La articulación a escala global de la producción es posible por la apertura neoliberal del mercado alimentario local que también favorece el ingreso de las grandes empresas transnacionales de la alimentación y las cadenas de supermercados.

En relación con las transformaciones antes reseñadas es posible identificar un tercer nivel de análisis: los cambios en los patrones de consumo desde la perspectiva del actor. La co-construcción actores-alimentos es la herramienta teórica elegida para abordar este tercer nivel de análisis, ya que en esta oportunidad no se han realizado etnografías. Un conjunto de preferencias que se independiza de factores económicos, el cual puede reconstruirse tanto desde la composición de los alimentos como desde las transformaciones en los cuerpos de los actores sociales que los consumen (GOODY, 1995). La mayor distancia entre productores y consumidores va a implicar nuevos tipos de desigualdad social. El acceso a nutrientes es un factor de exclusión social también en países con gran tradición como productores de alimentos para el mercado mundial. La presencia del hambre en Argentina, en sus distintas formas, resulta significativa porque el país produce 10 veces más las calorías necesarias para sostener a su población³. Muchas de esas calorías son también proteínas de alto valor biológico derivadas de la soja las cuales se producen para ser exportadas (BLACHA, 2022). Más allá de los saltos productivos que genera el agronegocio, las calorías diarias per capita (kcal/capita/día) disponibles en el país se mantienen estables. Lo que se modifica es la composición de los alimentos y las relaciones sociales involucradas en la conformación de la dieta.

Las tres escalas de análisis que presenta este trabajo permiten abordar la alimentación como un proceso en el cual los alimentos y los actores sociales se co-construyen. El sistema alimentario construye a sus consumidores pero éstos también son parte de su funcionamiento, el cual origina y sustenta profundas asimetrías sociales. Además, construye no-funcionamiento a propuestas alternativas como las diferentes vertientes de agroecología o las distintas escalas de producción biodinámica porque impone sus conocimientos “técnicos” como apolíticos y universales (CLEVELAND, 2013). Este artículo busca poner en cuestión esta supuesta objetividad y convertirse en un insumo para diseñar y planificar políticas públicas que conviertan el acceso a los alimentos nutritivos en un factor de inclusión tanto para consumidores como para productores. Este desafío demanda un abordaje interdisciplinar -como el que proveen los análisis sociotécnicos- que combine herramientas antropológicas con conceptos sociológicos, conocimientos agronómicos y saberes nutricionales.

El trabajo cuenta con cuatro secciones. La primera sección presenta la perspectiva analítica con las principales herramientas teóricas utilizadas para abordar la co-construcción de actores sociales y alimentos. En el segundo apartado se reconstruye sintéticamente el proceso histórico de la industrialización de los alimentos a nivel mundial y la consolidación del patrón alimentario unificado en Argentina. En el tercer apartado se fundamenta la importancia de abordar la desigualdad nutricional como un elemento que permite explicar el funcionamiento del sistema alimentario como un factor de exclusión social. Por último, las conclusiones sintetizan las principales discusiones presentadas y presentan futuras líneas de análisis a partir de un abordaje de co-construcción entre alimentos y actores sociales.

³ A los efectos de este trabajo el hambre incluye tanto las situaciones de falta de acceso a alimentos que provean las calorías mínimas necesarias para el funcionamiento del cuerpo humano, como aquellas situaciones de insuficiencia de nutrientes esenciales. Para más detalles, referirse a Bielasky, 2013

PERSPECTIVA ANALÍTICA

El carácter social de la alimentación tiene un amplio desarrollo en las ciencias sociales que abarca factores evolutivos (SELDES, 2015; BULLIET, 2005; LUPTON, 1996), de organización social (GOODY, 1995; MINTZ, 1985; DIAMOND, 1997; HARIS, 1999), culturales (FISCHLER, 1995; MONTANARI, 2006; LEVI-STRAUSS, 2002) y políticos (FOUCAULT, 2007, 2011, 2012; BELASCO, 2008). Por lo general, son perspectivas en las cuales la oferta alimentaria explica los cambios sociales. El carácter social de las tecnologías y los aspectos tecnológicos de las sociedades permiten abordar la relación de los actores sociales con los alimentos como una co-construcción (THOMAS, BECERRA Y BIDINOST, 2019). Una perspectiva que amplía el alcance del biopoder foucaultiano al politizar también el diseño e implementación de los “dispositivos disciplinares” (BLACHA, 2024). A diferencia de la concepción original de biopoder, que lo entiende como una intervención sobre el cuerpo humano, en este trabajo se incorpora también la politización de la vida vegetal y animal. Además hay mayor precisión en cómo se realiza esa intervención a partir de la biotecnología.

La composición de los alimentos es nutricional pero también política, cultural, social y tecnológica. En su producción, procesamiento, distribución, consumo y post-consumo (consecuencias en el cuerpo humano y en el ambiente) hay relaciones que son tanto sociales como tecnológicas. Saberes, alimentos, prácticas y actores sociales están determinados por relaciones de poder que les dan forma y orientan sus interacciones. Aquello que es considerado un alimento remite a identidades socioculturales que lo clasifican como tal e incorporan, en consecuencia, tecnologías de producto, proceso y formas de organización para generar su oferta, promover su accesibilidad y facilitar su consumo.

La perspectiva desarrollada en este trabajo se sustenta en un diálogo entre distintos marcos teóricos para abordar tanto el carácter artefactual de los alimentos, su agencia y las relaciones socio-culturales en las cuales se insertan la producción, distribución y consumo. La alimentación, y su consolidación en una dieta, es un proceso social y tecnológicamente terminado. De acuerdo a la teoría del actor-red (ANT por sus siglas en inglés) la agencia como la capacidad de incidir sobre otro/otros actor/es no es una característica exclusiva de los humanos sino que también comprende a los artefactos. (LATOUR, 1987 y 2008). En este sentido el análisis socio-técnico (AST) permite abordar el funcionamiento del sistema alimentario a partir de una alianza socio-técnica de la que participan distintos grupos que son socialmente relevantes para su funcionamiento (THOMAS, BECERRA Y BIDINOST, 2019). Una alianza socio-técnica es una reconstrucción analítica de una coalición de elementos heterogéneos (actores sociales, artefactos, políticas públicas, etc) implicados en el proceso de construcción de funcionamiento o no-funcionamiento de una tecnología (THOMAS, BECERRA Y BIDINOST, 2019).

Desde esta perspectiva es posible definir a los alimentos como artefactos capaces de ser metabolizados por el cuerpo humano a partir de una ingesta consciente. Son alimentos todos los artefactos que en un entramado social se consideran como tal a partir de un proceso de co-construcción con los

actores sociales que involucra al menos tres niveles: las prácticas, la semiótica y aspectos cognitivos. Los actores realizan prácticas alimentarias que abarcan desde la producción y la cocción a la ingesta y el post-consumo, las cuales se orientan a transformar y consumir los alimentos-artefactos. A nivel semiótico, el actor social da significado a un conjunto de artefactos como alimentos y, al mismo tiempo, el proceso de producción, distribución y cocción de los alimentos construye al actor como consumidor/comensal/cocinero. Por último, a nivel cognitivo, los actores producen y difunden un conjunto de saberes y prácticas que orientan la preparación, la conservación y la ingesta de los alimentos. En estos niveles ni la oferta ni el acceso a los alimentos es neutral sino que está delimitada por vínculos de poder.

El funcionamiento del sistema alimentario es parte de una construcción que es tanto social como tecnológica que incluye a ciertos actores sociales pero excluye a otros. Tal como sucede con la Revolución Verde, que permiten una agricultura intensiva que concentra la renta al mismo tiempo que expulsa a actores tradicionales del mundo rural como tamberos familiares y pequeños-medios productores agrícolas. De esta manera se rompe con un sentido unívoco de funcionamiento, haciendo que el sistema alimentario no funcione para todos los involucrados. Las relaciones de poder tienen gran influencia en esta construcción, que es parte de un proceso que hace menos atractivas a prácticas alternativas a las cuales considera “como atrasadas” porque utilizan otro paquete tecnológico; y remiten a diferentes actores sociales. El carácter social y tecnológico de los alimentos lleva a una estabilización de ciertas interacciones entre humanos y artefactos que impactan en las frecuencias de consumo de alimentos que constituyen los patrones alimentarios.

Una de las principales características del funcionamiento del sistema alimentario industrializado es la separación entre productores y consumidores que potencia la exclusión social a partir del acceso a alimentos (POLLAN, 2016). También se debilitan los vínculos sociales que orientan la dieta y definen tanto identidades culturales como consumidores/comensales. Es el caso de la gastro-anomia (FISCHLER, 1995) en la cual las prácticas y saberes establecidos no permiten explicar completamente la forma en la cual los actores sociales se relacionan con los alimentos. En estos contextos pareciera como si la composición de los alimentos explicara, por su propia presencia en la oferta, los cambios en los patrones de consumo (LUSTING, 2017; Moss, 2021).

La industrialización de los alimentos va más allá de las nuevas preferencias de los actores sociales. Su impacto es tecnológico y social pero también cultural y geográfico (VAN TULLEKEN, 2023). Si bien hay nociones compartidas de lo que debe ser una “buena comida” como propone la noción de “patrón alimentario unificado” (AGUIRRE, 2004), la perspectiva socio-técnica sostiene que un mismo alimento/artefacto tiene diferentes sentidos para los diversos actores sociales. De ahí la importancia de la alianza socio-técnica como estrategia metodológica para abordar las diferentes relaciones sociales y de poder que están involucradas en el funcionamiento del sistema alimentario. A nivel analítico, el abordaje socio-técnico de los alimentos permite cuestionar las recetas de carácter universal para enfrentar el hambre así como las definiciones parciales de este importante problema social.

LA DIETA INDUSTRIALIZADA: UNA SOLUCIÓN PARCIAL AL PROBLEMA DEL HAMBRE

La frecuencia de consumo de alimentos se enmarca en un proceso en el cual los actores sociales también intervienen sobre los alimentos. A partir de su producción, preparación, distribución y consumo, estos alimentos definen prácticas sociales e identidades culturales. A lo largo de los últimos 2 siglos es posible identificar una mayor presencia de procesos industriales en estas prácticas. A escala global pueden distinguirse tres etapas en la industrialización de los alimentos: 1870-1949; 1945-1980 y lo sucedido post 1980 (WINSON, 2013).

La primera etapa remite a la integración de los territorios americanos al mercado internacional a partir de convertir sus ecosistemas en agroecosistemas (REBORATTI, 2000). También se implementa una primigenia industrialización que incluye el procesamiento de alimentos integrales (como el caso de la harina blanca) o el desarrollo de la conserva enlatada a partir de adaptar maquinarias diseñadas para otras finalidades (CROSS y PROCTOR, 2014). En esta etapa es cuando el mercado mundial de materias primas que se inicia en el siglo XV (MINTZ, 1985) incorpora gradualmente desde finales del siglo XIX el procesamiento industrializado.

El segundo período está caracterizado por la intensificación del proceso iniciado en la etapa previa, el cual se acelera a finales de la Segunda Guerra Mundial cuando se incrementa la oferta alimentaria. En esta etapa tiene gran influencia la Revolución Verde, que introduce prácticas industriales en el mundo rural e incrementa la incidencia del capital financiero en la producción de alimentos. Los mayores rendimientos por hectárea se realizan a través de un paquete tecnológico que reduce la biodiversidad. Las cadenas de supermercados y de comida rápida son actores característicos de esta globalización de la dieta norteamericana a partir de su fuerte influencia geopolítica en el contexto de la “Guerra Fría” (HAMILTON, 2018). La dieta a nivel global se homogeneiza a partir de priorizar los alimentos más “eficientes”, a nivel cuantitativo y según sus precios de mercado. También se distancian las etapas de producción de las del consumo, ampliando la influencia de las empresas procesadoras de materias primas agropecuarias.

El último período se caracteriza por la implementación de políticas neoliberales que impulsan la apertura de mercados alimentarios nacionales en el Sur Global, los cuales conservaban el signo proteccionista de las etapas anteriores (OTERO, 2018). En esta tercera etapa se amplía el uso de tecnologías excluyentes, es decir, aquellas que concentran la renta y amplían la productividad por hectárea a partir de una importante simplificación de los agroecosistemas que se convierten en monocultivos de commodities (HOLT-GIMÉNEZ, 2017). El proceso estructural de crisis de deuda en el Tercer Mundo, que cobra mayor impacto en la década de 1980, y las recetas económicas de organismos internacionales como el Fondo Monetario Internacional (FMI) permiten el ingreso de multinacionales de alimentos que

modifican profundamente los patrones de consumo de los países del Sur global. Es el auge de ciertos tipos de alimentos característicos de la oferta industrial como snacks o refrescos que forman parte de una “transición nutricional” (BRAY y POPKIN, 1998). Las alternativas al desarrollo se reducen y la dieta industrializada se impone como la forma adecuada para producir y distribuir alimentos. Aún países que han sido eficientes productores de alimentos para el mercado mundial, ven amenazada su soberanía y seguridad alimentarias. Hay una nueva geopolítica de los alimentos en la cual el Norte también produce calorías de bajo costo mientras el Sur exporta nutrientes (OTERO, 2018).

La mayor presencia de alimentos industrializados en las comidas cotidianas es definida como un proceso de escala global: la transición nutricional (POPKIN et al., 2019). En este contexto, surgen nuevas formas de hambre que trascienden cuestiones de oferta y se concentran en el acceso a nutrientes (BIELASKI, 2013). Los avances de la Revolución Verde incluyen un paquete tecnológico de semillas, mecanización de la producción, riego intensivo e insumos artificiales como fertilizantes y pesticidas (PATEL, 2007). También se insertan en un proyecto geopolítico de estandarización de la producción que pone en cuestión tanto el carácter omnívoro de la dieta como las identidades culturales de pequeños productores y consumidores locales/regionales (HOLT-GIMENEZ, 2017). Su carácter técnico prioriza la productividad por hectárea a partir de recetas tecnológicas universales que se presentan como apolíticas (PATEL, 2013). Sin embargo, el problema social del hambre no se resuelve sino que adquiere nuevas formas al incluir también la malnutrición por exceso (DE CASTRO, 2019; BIELASKI, 2013).

Las etapas definidas por Anthony Winson (2013) también tienen su correlato en los saberes nutricionales que buscan orientar tanto la producción como el consumo. Definido como “nutricionismo” estos abordajes estudian el acceso a nutrientes como una forma reduccionista de caracterizar el impacto social de la alimentación (SCRINIS, 2013). El primer período es el “medible” y se inicia a finales del siglo XIX hasta la década de 1940. Es cuando se descubren las proteínas y las distintas vitaminas que forman parte de los alimentos así como el impacto que tienen en el cuerpo humano. Alimentarse no es suficiente para ser un “ciudadano productivo” y los Estados-Nación implementan políticas públicas alimentarias para mejorar la salud de su población (ROSE, 2012). La segunda etapa va desde el final de la Segunda Guerra Mundial hasta la década de 1980. Sin embargo, para el Sur global este período se extiende hasta la década de 1990 cuando se produce la apertura neoliberal de los mercados nacionales. Es la era de lo “bueno-malo” en donde los saberes nutricionales se caracterizan por su fuerte artefactualidad y las relaciones geopolíticas parecieran quedar ocultas ante el “conocimiento objetivo”. Los conocimientos nutricionales disponibles resultan mucho más permeables a las fronteras nacionales que el fuerte carácter proteccionista presente en los mercados alimentarios. Estos conocimientos van a influir en aquello que desde “la ciencia” se considera bueno para comer, los cuales se integran a la gubernamentalidad de los distintos Estados-Nación para intervenir en la salud de su población.

La tercera etapa del nutricionismo se focaliza en las relaciones funcionales que establecen los alimentos en la dieta cotidiana. En este período, comer se equipara a la ingesta de nutrientes que se

“compensan” ante una reducción en el carácter omnívoro de la dieta (FISCHLER, 1995). Como parte del funcionamiento del sistema alimentario global, la producción está mayoritariamente concentrada en diez grandes empresas transnacionales, que convierten al marketing en el gran diferenciador de los patrones de consumo (HOFFMAN, 2013). El carácter científico de la nutrición que reconstruye Scrinis (2013) aparece desvinculado de las prácticas sociales y las identidades culturales. En el nutricionismo hay una clasificación de los alimentos a partir de su interacción en las comidas cotidianas, la cual se fundamenta en conocimientos específicos que involucran tanto estudios médicos como técnicas industriales específicas para aislar nutrientes. Esta etapa coincide con la era “post-1980” que identifica Winson (2013) en la cual, el funcionamiento excluyente del sistema alimentario impone condicionamientos a propuestas alternativas. Es un funcionamiento que excluye a propuestas alternativas a partir de factores económicos (de escala), geopolíticos (pone en cuestión la seguridad y soberanía alimentaria) y culturales (no todos los saberes son conocimientos válidos). La pérdida del carácter omnívoro de la dieta es un indicador de cómo las preferencias de los actores y la oferta alimentaria tienden a coincidir en contextos de alta concentración de la producción (POLLAN, 2016).

Las dinámicas excluyentes de la dieta industrial se aceleran en la década de 1990 con la implementación de las políticas neoliberales (OTERO, 2018). El neoliberalismo reconfigura las formas de la alimentación de modo que se ajustan a las transformaciones socioeconómicas que se despliegan a partir de la crisis del Estado de Bienestar. Aún con incrementos en la productividad por hectárea, se debilita la seguridad alimentaria y se ponen en cuestión a actores tradicionales del mundo rural como pequeños productores, agricultores familiares, campesinos y/o pueblos originarios (HOLT-GIMÉNEZ, 2017). A nivel latinoamericano cada vez más, los sectores empobrecidos de la población resuelven sus comidas cotidianas incorporando alimentos procesados y ultraprocesados de baja calidad nutricional y alta densidad calórica (GALICIA et al., 2016). Estos alimentos son baratos de producir, comprables para los sujetos que los consumen y altos en sodio, grasas y azúcares. En contrapartida, los sectores medios y altos complejizan su dieta incorporando cada vez más variedad de alimentos de una creciente cantidad de regiones del globo (OTERO, 2018). Esta división de clases que se articula alrededor de la ingesta alimentaria se distingue de las diferencias que pueden encontrarse en siglos precedentes. En ese entonces la alimentación de sectores pobres se caracterizaba por la malnutrición por carencia. En el proceso que se inicia a finales del siglo XX hay mayor presencia de la malnutrición por exceso. Los conocimientos nutricionales también refuerzan esa distinción porque pueden utilizarse para culpabilizar al excluido por su condición.

Los cambios en los patrones alimentarios no sólo afectan a la composición de los alimentos sino que ponen en cuestión prácticas culinarias e identidades sociales. En este contexto de gastroanomia, diversos actores sociales generan nuevas estrategias para conformar una “buena comida”. En especial, cuando no se sienten interpelados por los conocimientos de la nutrición abordados por Scrinis (2013). Es así como algunos actores sociales comienzan a interesarse y a demandar alimentos con bajos niveles

de procesamiento industrializado. La producción orgánica es viable para los sectores medios y altos porque sigue inserta en relaciones mercantiles capitalistas tradicionales mientras que la agroecología promueve una economía social y solidaria que la hacen más accesible para los sectores bajos y medios. También puede considerarse al movimiento Slow Food como una estrategia implementada por los sectores medios y altos para diferenciarse desde el consumo, en oposición a los modelos alimentarios asociados a cadenas de comida rápida (GUTHMAN, 2011).

El caso argentino presenta diferencias dentro de este proceso de globalización de la dieta industrializada. No sólo porque inicia su “transición nutricional” con un patrón alimentario unificado (AGUIRRE, 2004) sino que el consumo de alimentos procesados en el siglo XXI se incrementa a medida que son mayores los ingresos del hogar (ZAPATA et al., 2024). Sin embargo, el consumo de alimentos ultraprocesados todavía continúa siendo un elemento que diferencia entre clases sociales. Si bien a medida que se reducen los ingresos del hogar es mayor la cantidad de carbohidratos, los ultraprocesados remiten a cierta “modernidad” que permite distinguir entre los alimentos para ricos y otros para pobres. A su vez, el consumo de pastas secas fortificadas, polenta (harina de maíz) y arroz ocupan un lugar destacado en las comidas de los hogares pobres pero, no necesariamente pueden ser calificados como ultraprocesados en un sentido estricto.

Las transformaciones en la composición de los alimentos se da en un contexto de estabilidad de las calorías per cápita disponibles en el país. Aún cuando se incrementan significativamente su producción, la cantidad que queda en el país sigue siendo la misma. Lo que va a transformarse es el tipo de alimentos que hacen ese aporte calórico, con un mayor consumo de bebidas azucaradas y una merma en la ingesta de frutas y verduras (ZAPATA et. al, 2016). Por su densidad calórica, es decir la cantidad de calorías por gramo, es posible obtener la misma cantidad de energía consumiendo menos gramos de alimentos. La influencia de la transición nutricional permite explicar una parte de este proceso a partir de la mayor densidad calórica en la oferta alimentaria argentina.

Gráfico 1

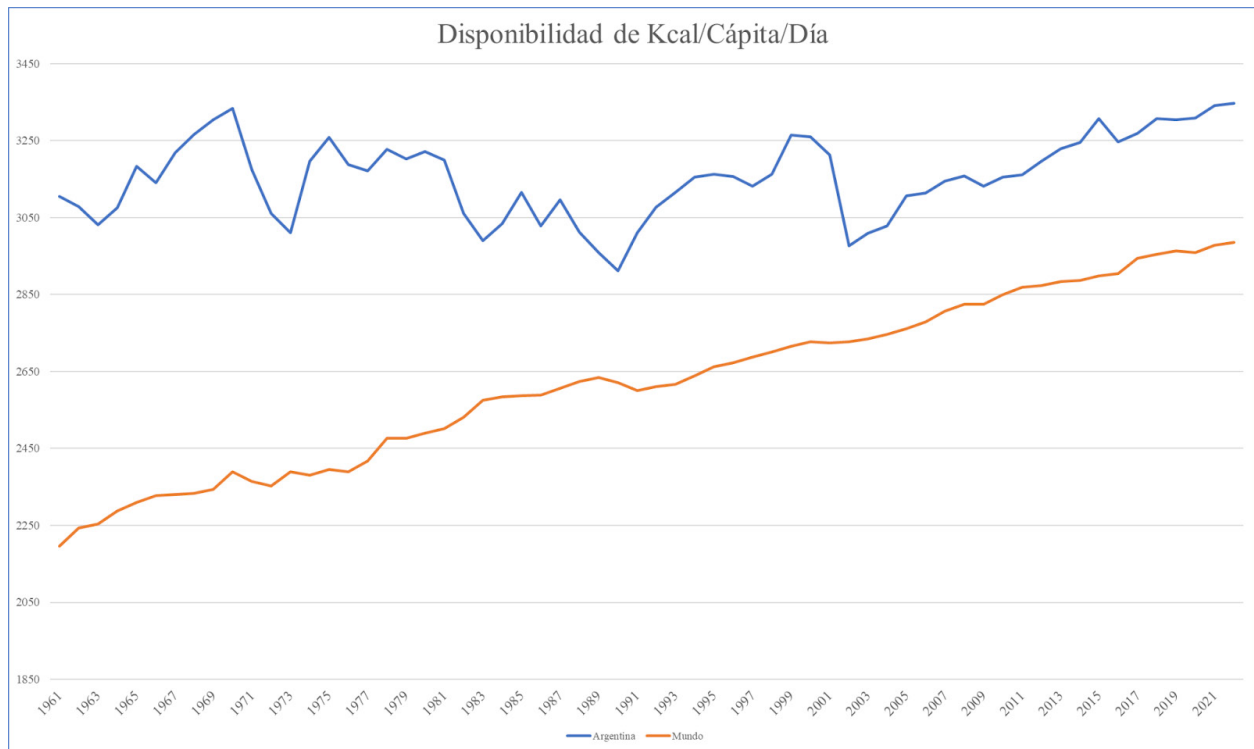


Gráfico 1. Comparación de disponibilidad de kcal/cápita/día (1961-2022). Elaboración propia en base a FAO-STATS

Sin embargo, el punto de partida de este proceso es la existencia de un patrón alimentario unificado en Argentina que es parte de un proceso de ascenso social en el contexto del Estado Interventor de la década de 1940 y que se extiende hasta 1976. Los derechos laborales y una mejora en el poder de compra de los asalariados tienen un impacto directo en la dieta de los argentinos que va más allá del rol que ocupa el país como productor de alimentos para el mercado mundial. El acceso a la vivienda y a infraestructura culinaria (cocinas a gas y heladeras eléctricas) son parte de la Industrialización por Sustitución de Importaciones (ISI) (MILANESIO, 2014). La existencia de un patrón alimentario no significa que todos los argentinos comieran lo mismo sino que piensan la comida de forma similar (Aguirre, 2004). Este proceso va a continuar hasta la implementación de las políticas neoliberales en la década de 1990 cuando ese patrón alimentario unificado se rompe.

La ruptura del patrón alimentario unificado (AGUIRRE, 2004) afecta tanto al consumo como a la producción e incluye factores económicos pero también sociales y culturales que van a reflejar nuevos tipos de desigualdad social (ver próximo apartado). Desde el punto de vista productivo, la implementación del modelo de agronegocios va a orientar la producción de alimentos a la de commodities (BLACHA, 2018). Argentina va a producir insumos para la industria alimentaria global, incluida la alimentación animal. La articulación de la producción sojera con la industria porcina china es un elemento clave del período más reciente del sistema alimentario. También permite explicar que el 47% de la superficie

sembrada en Argentina se destine a la soja (CEPXXI, 2020).


La articulación de la producción agropecuaria a las necesidades del mercado mundial es un elemento de gran importancia de la vida política y económica argentina desde la consolidación de sus estructuras administrativas a finales del siglo XIX. Estos procesos forman parte de la primera etapa descrita por Winson (2013). Sin embargo, el avance del modelo de agronegocios permite resolver la tensión entre mercado interno y externo que se genera a mediados del siglo XX en la segunda etapa de Winson. La producción de commodities a finales del siglo XX permite una nueva articulación en el sistema alimentario global que forma parte de la tercera etapa de Winson. No sólo se expulsa a trabajadores del mundo rural sino que va a cambiar la calidad nutricional de las calorías disponibles en el país. No sólo se simplifican los ecosistemas sino que se homogeneiza la producción porque el cultivo sojero desplaza a producciones tradicionales como la industria ganadera y lechera a territorios que están fuera de la principal región productiva del país, la pampeana.

Los agronegocios van a implementar nuevos usos del territorio con una gran simplificación de los agroecosistemas que adquiere mayor extensión y precisión con el uso de la biotecnología en la década de 1990. El monocultivo aparece como una nueva forma de relacionarse con el ambiente a partir de una intervención precisa sobre la vida que incluye OGM para una agricultura de precisión (BLACHA y CÉVALO BORO, 2023). Es una dinámica que se adapta mejor a un sistema alimentario que promueve el procesamiento de commodities mientras que los alimentos frescos parecieran quedar relegados en las comidas cotidianas de los sectores populares.

Estos cambios productivos también abarcan los contextos de consumo. Las grandes cadenas de supermercados que hacen amplían su alcance en el país con la apertura neoliberal son un eslabón en esta cadena productiva (CHIODO, 2010). Las políticas públicas no ponen en cuestión el carácter excluyente de este modelo productivo sino que se implementan soluciones al hambre a partir de una lógica ofertista y lineal. Tal es el caso de las políticas públicas que utilizan alimentos fortificados pero que no ponen en cuestión el origen de ese desigual acceso a nutrientes. Como se aborda en el siguiente apartado, la desigualdad nutricional es una forma de analizar los límites de estas perspectivas productivistas que no incorporan los vínculos sociales ni la agencia de actores sociales y ni la de los alimentos.

LA DESIGUALDAD NUTRICIONAL: NUEVAS FORMAS DE EXCLUSIÓN SOCIAL

La desigualdad nutricional abarca los distintos eslabones de la cadena alimentaria: producción, distribución, consumo y post-consumo. La composición de los alimentos se articula con formas de procesar y distribuir commodities que convierte el acceso a nutrientes en un factor de exclusión social. En Argentina, los alimentos frescos (carnes, frutas y verduras) se compran mayoritariamente en



comercios de especialidad (carnicerías y verdulerías) mientras que los lácteos y alimentos industrializados se comercializan en más de un 80% en supermercados (ENGHO, 2018). Los puntos de venta interpelan a distintas clases sociales, generándose una segmentación en el consumo que apela a diversos poderes adquisitivos y a diferentes estrategias para consolidar la alimentación. La composición nutricional de estos consumos se convierte en un factor más de diferenciación social: la desigualdad nutricional. La adopción acrítica del paquete tecnológico de los agronegocios es parte de las relaciones geopolíticas que conforman de la desigualdad nutricional. Se incorporan procesos productivos y patrones de consumo que priorizan las necesidades de territorios y poblaciones lejanos por sobre las demandas nutricionales de la propia población (BLACHA, 2022). Además, tal como propone Scrinis (2013) los saberes acerca del impacto de la ingesta tienen un carácter político que no sólo distingue entre actores sociales sino entre países.

El caso argentino se inscribe de una forma particular en este proceso. A diferencia de otros países latinoamericanos en una posición similar, el consumo de ultraprocesados no se encuentra especialmente orientado a los sectores bajos sino que, por el contrario, aumenta junto con el ingreso. Entre el primer y el último quintil de ingresos es posible observar una diferencia del 10% en el consumo de alimentos ultraprocesados (ZAPATA et al., 2024). De este modo, los patrones de consumo argentinos se corresponden al de países con ingresos medios o bajos, en los cuales alimentos ultraprocesados todavía tiene un acceso complejo en los sectores de menores ingresos. Esta distinción se corresponde con la segunda etapa de la periodización de Winson (2013) para los países del Norte global. Este acceso reducido a nutrientes se vincula con los supermercados e hipermercados como la principal forma de distribución de alimentos, cuyo principal público objetivo son los sectores con mejores ingresos y altos niveles de bancarización. Los alimentos que en el Norte global son propios de los escalones más pobres de la sociedad, en países con un esquema como el argentino representan a los grupos de mayor riqueza.

La menor ingesta de alimentos ultraprocesados en los sectores más pobres tampoco asegura el acceso a nutrientes. Los alimentos de los sectores bajos presentan una alta densidad energética y baja calidad nutricional: alimentos altos en carbohidratos como pastas, pan, hortalizas feculentas (papas especialmente) son centrales en la dieta de los sectores bajos. En ese sentido, los cuerpos de clase que presenta este modelo alimentario sí responden a la tercera etapa de Winson pero con patrones de consumo que convierten a los alimentos industrializados en una ingesta con cierto prestigio. Argentina es un país de gordos pobres y ricos flacos (AGUIRRE, 2004). Lo cual resulta llamativo porque hasta la ruptura de su patrón alimentario unificado en la década de 1990, pobres y no pobres caracterizan a la comida de forma similar (AGUIRRE, 2011).

Sin embargo, la obesidad no es una problemática exclusiva de los sectores más pobres a pesar que es el grupo socioeconómico donde adquiere mayor visibilidad. El Gráfico 2 muestra la tendencia a escala nacional -sin distinciones de clase- y lo compara con una variable macroeconómica: el porcentaje de individuos que se encuentran por debajo de la línea de pobreza. El incremento de la obesidad entre las

enfermedades crónicas no transmisibles continúa su evolución de forma independiente a la evolución de la pobreza. La primera mantiene un crecimiento sostenido tanto cuando baja como cuando sube el porcentaje de personas bajo la Línea de Pobreza. La obesidad es entonces un problema integral de la sociedad argentina, responde a la mayor presencia general de alimentos altos en energía en la dieta, los cuales reemplazan a otros productos con menor cantidad de grasas y carbohidratos.

Gráfico 2



Gráfico 2. Elaboración propia sobre la base de ENFR (obesidad) y EPH (pobreza)

La desigualdad nutricional permite destacar la independencia que tiene la obesidad en la sociedad argentina respecto de otros factores, como los económicos. Tampoco puede explicarse exclusivamente desde las transformaciones en factores productivos porque el principal cultivo, la soja, está orientado principalmente para el mercado internacional. Estos cambios en los patrones de consumo parecieran exceder las cuestiones económicas pero impactan en las estrategias implementadas por los distintos actores sociales para acceder a los alimentos. Si bien ricos y pobres comen menos frutas y verduras, la merma es mayor en estos últimos actores sociales que los reemplazan con panificados. Los ricos, por su parte, tienen un mayor consumo de alimentos industrializados, que explica la densidad calórica de su dieta (ZAPATA et al., 2024) Es posible identificar que éstos últimos ejercen agencia sobre los actores sociales a partir de sus propiedades organolépticas (texturas, sabores, olores o aspectos visuales) como al apelar a las identidades culturales que surgen a partir de su producción, preparación y consumo. Esta agencia permite caracterizar la relación entre alimentos y actores sociales como una co-construcción que construye funcionamiento al sistema alimentario. Como muestra el Gráfico 2, los alimentos transforman a los actores sociales pero éstos -a partir de relaciones sociales y tecnologías- también transforman a los alimentos. Las dinámicas excluyentes en la alimentación que se multiplican con la implementación de

las políticas neoliberales -la tercera etapa de Winson- generan cambios en aspectos corporales, cognitivos y semióticos. En este sentido, la evolución de la obesidad a nivel nacional que presenta el Gráfico 2 también puede analizarse como una de las consecuencias de la ruptura del patrón alimentario unificado en Argentina. Con la mayor concentración de la producción industrializada de alimentos en manos de unas pocas grandes empresas transnacionales, se debilitan las relaciones sociales que forman parte de la dieta. Los actores deben implementar nuevas estrategias para alimentarse que adquieren cierto carácter personal.

En la agencia que ejercen los alimentos hay también relaciones de poder que se explican por el diseño, planificación y procesamiento de los componentes de los alimentos en la industrialización a gran escala. La utilización de tecnologías excluyentes -concentradoras de la renta y maximizadoras del beneficio- prioriza los aspectos comerciales de los alimentos en una relación “personal” como el consumidor. En un contexto de gastroanomia (FISCHLER, 1995), la marca pasa ocupar el papel que antes tenían las normas sociales para configurar la alimentación. En este proceso se construyen identidades culturales y prácticas sociales pero también se generan ciertas sensaciones a partir del contacto cotidiano que los consumidores caracterizan como satisfactorias. Las grandes empresas de la alimentación modifican los alimentos para maximizar las sensaciones que incrementen en el consumo y estos productos alimenticios generan consumidores a su medida. Los alimentos no son sólo un producto sino también un proceso y unas formas de organización.

La agencia de los alimentos no está presente sólo en aquellos con altos niveles de procesamiento industrializado. También forma parte de las políticas públicas que abordan distintos aspectos de esta problemática como los programas alimentarios, las campañas de salud, la identificación de factores de riesgo para la salud humana y las guías alimentarias para la población. Sin embargo, en las políticas públicas llevadas a cabo por el Estado argentino en las últimas dos décadas es posible identificar un carácter ofertista y lineal en la forma de concebir el problema e implementar soluciones. En especial hay una conceptualización unidimensional del problema social del hambre, vinculado con la falta de alimentos. El Programa ALIMENTAR que se inicia a finales de 2019, busca combatir el hambre a partir de una tarjeta prepaga que sólo puede ser utilizada para comprar alimentos. Si bien sus destinatarios tenían que hacer un curso sobre “alimentación”, la responsabilidad de cuáles alimentos comprar recae exclusivamente sobre ellos.

La tarjeta ALIMENTAR apunta a mejorar la accesibilidad otorgando dinero. Sin embargo, no pone en cuestión a una oferta alimentaria que promueve la malnutrición por exceso. Tampoco lo logran la denominada Ley de Góndolas (LEY 27545/20) o el programa “Precios Cuidados”. A su vez, las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), si bien dan información nutricional, parecieran tener poca incidencia en la implementación de las políticas alimentarias para generar cambios en los patrones de consumo. Sin embargo, como presenta el Gráfico 2 hay una tendencia general a la obesidad que afecta a todos los grupos sociales y se fundamenta en una oferta alimentaria de gran densidad calórica. En lo

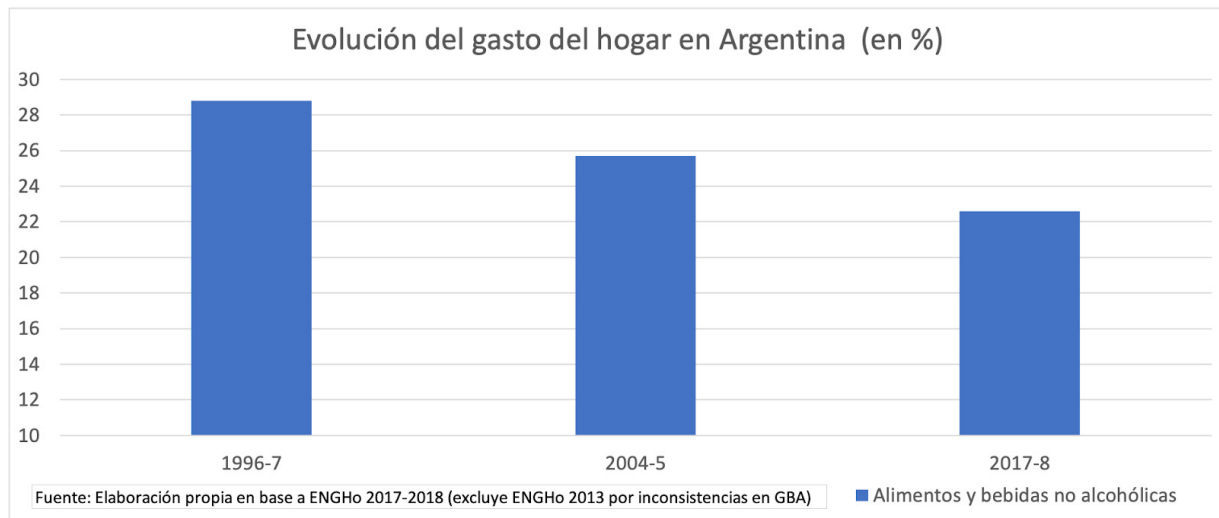
que refiere a la variedad de consumos alimentarios que surgen a partir del uso de la tarjeta alimentar, los resultados indican que no se aprecian impactos estadísticamente significativos en el consumo de carnes, lácteos, frutas o verduras (SALVIA et al, 2021; POY et al, 2021). Es decir, aquellos alimentos que las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA) recomiendan priorizar para una alimentación saludable.

La consolidación de una oferta alimentaria -donde unos productos están disponibles y otros no- es una forma en la cual los alimentos ejercen agencia sobre los actores sociales. El consumo cotidiano permite conformar patrones e internalizar preferencias organolépticas que terminan por constituir identidades de clase. Al focalizar la alimentación como un problema de ingresos, la tarjeta ALIMENTAR no tiene en cuenta estas cuestiones que también inciden sobre el vínculo que los actores establecen con los alimentos, promueven prácticas sociales y habilidades culinarias. Si bien los factores económicos tienen gran incidencia sobre la accesibilidad hay una oferta que está condicionando los patrones de consumo y las estrategias que establecen los actores para poder comer. La existencia de dos dietas diferenciadas en la sociedad argentina, una para ricos (carne, lácteos, verduras, frutas) y otra para pobres (arroz, papas, pan, fideos) no es atendida de forma parcial por las políticas públicas (AGUIRRE, 2004).

La noción de desigualdad nutricional permite abordar estas diferencias como parte de un proceso que trasciende el consumo porque incorpora los cambios en los procesos productivos, la composición de los alimentos, las relaciones sociales que están presentes en cada una de los eslabones de la cadena productiva así como los vínculos que los actores establecen con los alimentos. La co-construcción entre alimentos y actores sociales se origina a partir de las comidas cotidianas pero también tiene en cuenta la carencia de alimentos: el hambre. El acceso a nutrientes como un factor de desigualdad social es un factor clave en la reproducción intra e intergeneracional de la pobreza. Aún en el caso argentino que produce 10 veces las calorías que requiere su población. Esta forma de desigualdad social adquiere gran importancia en el siglo XXI porque complejiza el problema del hambre que convive con la obesidad en los sectores de menores recursos (BIELASKI, 2013).

Con la implementación de las políticas neoliberales en Argentina hay una re-definición de la incidencia de la oferta alimentaria en la caracterización del hambre. Si en las dos primeras etapas de Winson (2013) puede vincularse al hambre como problema de oferta, en esta tercera etapa los problemas están en la composición de esa oferta. No sólo por su composición nutricional sino porque los procesos y tecnologías involucradas en su producción resultan excluyentes. Aún cuando hay una menor incidencia de la alimentación en el ingreso de los hogares argentinos, al menos hasta 2018 (gráfico 3).

Gráfico 3



La desigualdad nutricional permite poner en cuestión cómo se consigue la reducción en el costo de los alimentos que presenta el gráfico 3. La existencia de un patrón alimentario unificado en Argentina hasta mediados de la década de 1990 es un punto de partida para la transición nutricional. Tal como demuestra ENGHo (2018) el porcentaje del ingreso del hogar destinado a alimentos y bebidas no alcohólicas se reduce desde mediados de la década de 1990. En este mismo período se incrementa el consumo de alimentos industrializados en las comidas cotidianas. Es posible identificar una relación entre ambas tendencias, según la cual los menores costos parecieran vincularse con la ingesta de alimentos menos nutritivos. Se consume más energía pero menos nutrientes, en especial hay mayor presencia de carbohidratos en las comidas cotidianas. Este es el principal macronutriente que distingue la dieta del primer quintil de ingresos con respecto al último (BLACHA, 2022).

Si bien las comidas cotidianas terminan definiendo patrones alimentarios también es necesario incorporar la agencia que tienen los actores en este proceso. Los actores toman decisiones dentro de un abanico de posibilidades. El problema es que dentro de estas posibilidades se ha interiorizado un consumo que prioriza a los alimentos ricos pero no a los sanos (HARRIS, 1999). Los costos económicos terminan por reforzar esta tendencia y eso así como los procesos que representan los gráficos 2 (obesidad) y 3 (porcentaje del ingreso del hogar en alimentación) resultan interdependientes. En la construcción del funcionamiento del sistema alimentarios los actores sociales resultan de gran importancia, aún cuando éstos resulten excluidos. La desigualdad social incorpora prácticas y factores que no están presentes en las definiciones tradicionales de pobreza.

La desigualdad nutricional permite abordar el funcionamiento del sistema alimentario como un proceso que está social, tecnológica y culturalmente construido. Las relaciones de poder juegan un papel muy importante por lo que no hay funcionamiento unívoco sino que el sistema puede funcionar para

unos actores, a los cuales incluye, pero no funciona para quienes son excluidos. Si bien, como muestra el gráfico 2, la tendencia a la obesidad afecta a toda la sociedad, pero los sectores con mayor ingreso acceden a más nutrientes. Los alimentos adquieren múltiples sentidos y lo que es una “solución” para unos actores puede ser un anhelo para otros. El caso de los ultraprocesados en Argentina puede caracterizarse desde esta perspectiva. Sin embargo, este tipo de alimentos en el Norte global es un indicador de exclusión social (OTERO, 2018). Al poner en cuestión la unicidad de sentido de los alimentos y la neutralidad del funcionamiento del sistema alimentario, la desigualdad nutricional permite analizar tres escalas de un mismo proceso: la global, la nacional y la que se focaliza en el vínculo entre actores sociales y alimentos. En cada una de ellas actores sociales (desde pequeños productores a organismos internacionales) y alimentos (como productos, procesos y formas de organización) ejercen su agencia en aquello que forma parte de las comidas cotidianas.

CONCLUSIONES

La co-construcción entre alimentos y actores sociales es parte del funcionamiento del sistema agroalimentario, tanto a nivel local como global. En este funcionamiento hay relaciones de poder a partir de las cuales se construyen múltiples sentidos e identidades tanto en actores sociales como en alimentos que requieren de una perspectiva interdisciplinar para ser abordada. Geopolítica, ambiente e identidad cultural forman parte de un proceso que incluye tanto las tecnologías involucradas en la producción, procesamiento, distribución, cocción e ingesta de los alimentos como a los actores sociales que las llevan a cabo. Hay una internalización de normas, prácticas e identidades sociales que construyen funcionamiento al sistema alimentario. Y esta internalización también está presente en aquellos actores sociales a quienes el sistema alimentario excluye.

La internalización de normas como fundamento del orden social es otra forma de destacar esta co-construcción entre el actor y los alimentos. Al reconocer la agencia de los alimentos -es decir, su capacidad de incidir sobre los humanos-, éstos se convierten en actores sociales que también forman parte de un orden social que construye el funcionamiento de un sistema alimentario. Estos múltiples elementos se alinean y coordinan en una alianza socio-técnica que tiene múltiples escalas desde la geopolítica a los actores sociales a quienes excluye. En esta alianza también se incorporan las políticas alimentarias cuyo ofertismo lineal no tiene en cuenta cómo influyen los alimentos en las prácticas sociales pero también en los actores que las llevan a cabo. La sustentabilidad ambiental y el acceso económico son sólo una parte de este proceso. Hay una sustentabilidad social en la cual los actores son interpelados y constituidos a partir de las prácticas cotidianas. Aún la carencia de alimentos forma parte de este proceso y surgen distintos conocimientos -científicos, técnicos y prácticos- para abordarlo.

La construcción del funcionamiento del sistema alimentario involucra tanto a la producción como al consumo y a la desigualdad nutricional que permite incorporar a las asimetrías en los vínculos

de poder que le dan forma. El hambre no es la contracara de la alimentación o una falla en el proceso productivo sino que también forma parte de su funcionamiento. Las distintas formas que adquiere a lo largo de la industrialización de los alimentos tiene bases que son sociales y tecnológicas. Las definiciones parciales del problema social del hambre, como aquellas que tienen un fuerte sesgo ofertista, se traducen en soluciones que suelen repetir las condiciones iniciales de la exclusión.

Las tres escalas interdependientes analizadas en este artículo no sólo contextualizan el caso argentino, sino que permiten promover estrategias para incorporar a los actores sociales excluidos en el funcionamiento del sistema alimentario. Estos actores no sólo son productores o consumidores, sino que están co-construidos con los alimentos. La internalización de normas sociales y la composición de los alimentos son parte de un mismo proceso que adquieren perspectiva global, nacional y subjetiva. Para diseñar, planificar e implementar estrategias que conviertan a la alimentación en un proceso inclusivo es necesario tener en cuenta no sólo las diferentes agencias de actores (sociales y alimentos) sino a los distintos sentidos, identidades e intereses que están presentes en cada comida.

Artigo recebido em 20 de dezembro 2024.

Aprovado para publicação em 19 março de 2025.

REFERENCIAS

AGUIRRE, P. **Ricos flacos y gordos pobres**. La alimentación en crisis, Buenos Aires, Claves para Todos, Capital Intelectual, 2004

AGUIRRE, P. “**Reflexiones sobre las nuevas formas del hambre en el siglo XXI: la obesidad de la escasez**” en Boletín Científico Sapiens Research, Vol. 1 (2)-2011 / pp: 60-64 / ISSN-e: 2215-9312. 2011

BARSKY, O. GELMAN, J: **Historia del agro argentino**. Desde la conquista hasta comienzos del siglo XXI, Buenos Aires, Sudamericana, 2012

BELASCO, W.: **Food: The Key Concepts**. Oxford-New York: Berg Publishers, 2008

BIELASKI, H. K. **Hidden Hunger**. Heidelberg, New York, Dordrecht, London: Springer, 2013

BLACHA, L. E. “**La Revolución Verde y la degradación de la dieta**. Un enfoque sociológico del proceso agroalimentario pampeano” en Revista Dialogos en Mercosur, Número 5, Santiago de Chile, enero-junio 2018, pp.114-133, ISSN 0719-7705

BLACHA, L. **El menú del agronegocio: monocultivo y malnutrición del productor al consumidor (1996-2019)**, 2020

BLACHA, L. E. “**Argentinian Nutritional Inequalities in the Twenty-First Century. An Agribusiness, Ultra-Processed Food and Malnutrition Recipe**”, en CELEMIN J. P.; VELÁZQUEZ, Guillermo. (eds) *Inequities and Quality of Life in Argentina. The Latin American Studies Book Series*. Springer, 2022, ISBN 978-3-030-94410-0 https://doi.org/10.1007/978-3-030-94411-7_4

BLACHA, L. E. y CÉVALO BORO, G. B. “**Biopolítica en la sociología de los alimentos. Reflexiones sobre “Una Salud”**” en *Diferencia(s). Revista de teoría social contemporánea*, Grupo de Estudios sobre Estructuralismo y Posestructuralismo. Instituto de Investigaciones Gino Germani, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, CABA, ISSN: 2369-1100, 2023

BLACHA, L. E. “**Hunger, Obesity and Soy: The Corporate Agribusiness Diet in Argentina**”, en LOCONTO, Allison M. y CONSTANCE, Douglas H. (eds) *Agri-food Transitions in the Anthropocene. Challenges, Contested Knowledge, and the Need for Change. SAGE Studies in International Sociology*. 2024, pp.153-174, ISBN 9781529680157

BRAY G. A. POPKIN B. M.: **Dietary fat intake does affect obesity!** *Am J Clin Nutr.* Dec;68(6):1157-73. doi: 10.1093/ajcn/68.6.1157. PMID: 9846842., 1998

BULLIET, R. W. **Hunters, Herders, and Hamburgers.** *The Past and Future of Human-Animal Relationships*. New York: Columbia University Press, 2005

CENTRO DE ESTUDIOS PARA LA PRODUCCIÓN (CEPXXI) Informe de coyuntura agrícola, Junio 2020 disponible en https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/informe_de_coyuntura_agricola_-_junio_2020_0.pdf

CHIODO, L. **Hipermercados en América Latina: historia del comercio de alimentos de los autoservicios hasta el Imperio de cinco cadenas multinacionales.** Buenos Aires: Antropofagia, 2010

CLEVELAND, D. A. **Balancing on a Planet: The Future of Food and Agriculture.** 1st ed., University of California Press, 2013.

CROSS, G. S.; PROCTOR, R. N. **Packaged pleasures.** How technology & marketing revolutionized desire. Chicago: The University of Chicago Press, 2014

De CASTRO, J. **Geopolítica del hambre.** Ensayo sobre los problemas de la alimentación y la población del mundo. Remedios de Escalada: De la UNLA, 2019

DIAMOND, J. **Armas, gérmenes y acero.** La sociedad humana y sus destinos. España: Debate, 1997

INDEC: Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares 2017-2018 , **informe de gastos / 1a ed . -** Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Instituto Nacional de Estadística y Censos – INDEC. 2019

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

FOUCAULT, M. **Historia de la Sexualidad: la voluntad de saber,** México: Siglo XXI. 2007

FOUCAULT, M. **Seguridad, territorio y población.** Curso en el Collège de France: 1977-1978. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica., 2011

- FOUCAULT, M. **Nacimiento de la biopolítica**. Curso en el Collège de France: 1978 -1979. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica., 2012
- GALICIA, L., GRAJEDA, R., LÓPEZ DE ROMAÑA, D. **Nutrition situation in Latin America and the Caribbean: current scenario, past trends, and data gaps**. Rev Panam Salud Publica. 2016;40(2):104–13.
- GOODY, J. **Cocina, Cuisine y clase**. Estudio de sociología comparada. Barcelona: Gegisa Editorial, 1995
- GRAS, C.; HERNÁNDEZ, V. **Radiografía del nuevo campo argentino**. Del terrateniente al empresario transnacional, Buenos Aires, Siglo XXI, 2016
- GUTHMAN, J. Weighing In. **Obesity, Food Justice, and the Limits of Capitalism**. Berkeley: University of California Press, 2011
- HAMILTON, S. **Supermarket USA**. Food and Power in the Cold War Farms Race. New Haven and London. Yale University Press, 2018
- HARRIS, M. **Bueno para comer**. Enigmas de alimentación y cultura, Madrid, Alianza Editorial, 1999
- HOFFMAN, B. **Tras la marca**. El papel de las 10 grandes empresas de alimentación y bebidas en el sistema alimentario. Oxford: Oxfam International. 2013
- HOLT-GIMÉNEZ, E. **El capitalismo también entra por la boca: comprendamos la economía política de nuestra comida**. New York: Monthly Review Press-Food First Books, 2017
- LATOUR, B. **Science in Action**. How to follow scientists and engineers through society. Cambridge: Harvard University Press, 1987
- LATOUR, B. **Reensamblar lo social: una introducción a la teoría del actor-red**. Buenos Aires: Manantial, 2008.
- LEVI-STRAUSS, C. **Mitológicas I**. Lo crudo y lo cocido, 2002.
- LUPTON, D. **Food, the Body and the Self**. Londres: SAGE, 1996.
- LUSTING, R. H. **The hacking of the American Mind**. The Science behind the Corporate takeover of our bodies and brains, New York, Avery, 2017
- MILANESIO, N. **Cuando los trabajadores salieron de compras**. Nuevos consumidores, publicidad y cambio cultural durante el primero peronismo, Buenos Aires, Siglo XXI, 2014
- MINTZ, S. W. **Sweetness and power**. The place of sugar in modern history. Sabon: Penguin Books, 1985
- MONTANARI, M. **La comida como cultura**. Asturias: Ediciones TREA S.L., 2006
- MOSS, M.: **Hooked. Food, Free Will and How The Food Giants Exploit Our Addictions**. New York: Random House, 2021

OTERO, G., **The Neoliberal Diet. Healthy Profits, Unhealthy People.** Austin: University of Texas Press. doi:10.7560/316979, 2018

PATEL, R. **The Long Green Revolution**, The Journal of Peasant Studies, 40:1, 1-63, DOI: 10.1080/03066150.2012.719224, 2013

PATEL, R. **Stuffed and Starved.** The Hidden Battle for the World Food System. New York: Melville House Publishing, 2007

PELLEGRINI, P. A. **Transgénicos.** Ciencia agricultura y controversias en la Argentina, Bernal, Universidad Nacional de Quilmes Editorial, 2013

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

POPKIN, B.; CORVALAN, C.; GRUMMER-STRAWN, L. **Dynamics of the double burden of malnutrition and the changing nutrition reality.** The Lancet, 15 de diciembre de 2019. pp.1-39 [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(19\)32497-3](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(19)32497-3)

POY, S.; SALVIA, A.; TUÑÓN, I. **Evaluación de impacto del Programa Tarjeta Alimentar.** Efectos directos e indirectos en la inseguridad alimentaria, consumos alimentarios y no alimentarios, 2021

REBORATTI, C. **Ambiente y sociedad.** Conceptos y relaciones, Buenos Aires, Ariel, 2000

RECA, L. G.; LEMA, D.; FLOOD, C. (editores). **El crecimiento de la agricultura argentina.** Medio siglo de logros y desafíos. Buenos Aires, Universidad de Buenos Aires, 2010

ROSE, N. **Políticas de la vida.** Biomedicina, poder y subjetividad en el siglo XXI, La Plata, UNIPE, 2012

SALVIA, A.; POY, S.; TUÑÓN, I. **Dinámica de la inseguridad alimentaria en los/as destinatarios/as de la Tarjeta ALIMENTAR,** 2021

SCRINIS, G. **Nutritionism.** The Science and politics of Dietary Advice. New York: Columbia University Press, 2013

SELDES, V. **Dieta y evolución.** Buenos Aires: Cooperativa El Zócalo, 2015

THOMAS, H. E.; BECERRA, L. D.; BIDINOST, A. I.; **¿Cómo funcionan las tecnologías?:** Alianzas socio-técnicas y procesos de construcción de funcionamiento en el análisis histórico; Universidad Nacional de Mar del Plata. Facultad de Humanidades. Centro de Estudios Históricos; Pasado Abierto; 10; 12-2019; 127-158

VAN TULLEKEN, C. **Ultra-Processed People.** Why We Can't Stop Eating Food That Isn't Food. Canada: Alfred A. Knopf, 2023

WINSON A. **Industrial Diet.** The degradation of food and the struggle for healthy eating. UBC Press, 2013

ZAPATA, M. E.; FREIDIN, B.; BALLESTEROS, M.; ROVIROSA, A. **Patrones de consumo**

alimentario en hogares urbanos de Argentina, 2017-2018: determinantes socioeconómicos, variaciones geográficas e influencia de la composición del hogar. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil - CESNI, 2024

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

