



Anales
de la Universidad
de Chile

Tabla de Contenidos

Número Actual

Números Anteriores

Presentación

Reseña Histórica

Numeración y Series

Comité Editorial

Normas Editoriales

— Nutrición

[Evolución de la alimentación a través del Siglo XX]

Tagle, María Angélica, Dra.

Doctora en Química y Farmacia. Consultora Internacional en Nutrición

📄 Cita / Referencia

Tagle, María Angélica, Dra. Evolución de la alimentación a través del Siglo XX. Anales de la Universidad de Chile. VI serie: Nº11, agosto 2000

📄 http://www2.anales.uchile.cl/CDA/an_completa

/0,1281,SCID%253D1830%2526ISID%253D7%2526ACT%253D0%2526PRT%253D1828,00.html

1. Introducción

*«Una cosa es comer y otra cosa es comer bien»,
refrán popular campesino.*

Al acercarnos al fin de siglo son muchos los autores que han tratado de describir el estado de desarrollo y avance de su quehacer, el grado de adaptación del saber y el hacer humano a las necesidades y desafíos de este momento histórico, una puesta al día de lo que sucede en el área de su especialidad. Algunos comentaristas hablan de «fiebre de recuentos», fiebre que ha contagiado a muchos, pero - hasta donde nosotros sepamos- nadie lo ha hecho todavía con el tema de la alimentación.

El tema de la alimentación: qué se come, dónde y cómo se come; de dónde y cómo se obtiene; cuánto se come; la falta de alimentos: sus causas y consecuencias; a quién le falta y por qué; derroche, snobismo y despilfarro, etc., es un tema que, por lo general, carece de registros adecuados. La historia de la alimentación no está escrita; se escriben muchas historias, pero no ésta.

Hace algunos años, después de hurgar en publicaciones de diversa índole, de muy distintas especialidades (antropología, geografía humana, sociología, historia, etc.), logramos esbozar la evolución de la alimentación humana, desde el hombre recolector hasta la «comida rápida» de los años 80(1). Hoy pretendemos describir la evolución de la alimentación a través del siglo y la problemática de la alimentación urbana en el umbral del tercer milenio, sus principales características, tendencias y aberraciones.

La parte central de este ensayo es una descripción y análisis de la oferta, ya que no existen datos suficientes sobre el consumo real de las personas. La información entregada proviene de las referencias (sección 9), de vivencias personales y de numerosas conversaciones con personas que también han vivido parte importante de este siglo.

Al final del texto (sección 10) hay un glosario que explica los términos que podrían resultar extraños, ajenos, confusos o imprecisos; la primera vez que cualquiera de ellos aparece, lo hace seguido de asterisco ().*

2. Marco conceptual

2.1.- La alimentación como característica del grupo humano.

La alimentación, como todo lo que conforma la cultura y estilo de vida de una comunidad, es propia de cada grupo humano. Así, podemos establecer diferencias entre países, regiones, etnias, edades, grupos socioeconómicos, nivel de desarrollo, etc.

Hecho importante a considerar es que en un mismo momento histórico, diversas comunidades pueden presentar distintos grados de evolución; dicho de otra manera, hay comunidades que viven en momentos «anteriores» y que podrían homologarse a nuestros ancestros, o a nosotros mismos en épocas pasadas; tal es el caso de la población rural respecto a la urbana.

2.2.- La migración rural-urbana.

Chile tiene un pasado rural, «entre saucos, peumos y quillayes», dijo el poeta. Según la historiadora Sol Serrano(2), en 1865 sólo el 28.5% de los chilenos vivía en ciudades y 71.5% lo hacía en el campo; era «población rural en serio», que vivía desperdigada en la hacienda o en lotes aledaños.

Las condiciones de vida de la población rural pobre suelen ser muy deficientes(7). La población que vive en medio rural, con viviendas precarias y aisladas que salpican el paisaje campestre, con falta de agua potable y escaso saneamiento ambiental, con malos caminos, locomoción colectiva escasa o inexistente y difícil acceso a educación y salud, mira hacia la ciudad en busca de mejores condiciones de vida, lo que muchas veces no pasa de ser un espejismo. Una vez llegados a la ciudad, pasan a engrosar los cinturones periurbanos de vida miserable, con síndrome de depravación y marginalidad, cesantes o subempleados, con escaso o nulo poder de compra (Anexo2)

Dificultades relativas a disponibilidad de alimentos, precio de los mismos, tiempo y combustible necesarios para su preparación, sumadas al hacinamiento en la vivienda, hacen que el migrante abandone total o parcialmente su dieta(*) campesina, típica, y dé cabida a ciertos alimentos industrializados baratos, de escaso o menor valor

nutricional, que no requieren cocción, o requieren poca, y que cuentan con una buena imagen y prestigio social.

La migración del campo a la ciudad es un fenómeno de este siglo y se intensifica a partir de 1920; las fuertes corrientes migratorias acarrearán una pléyade de problemas, entre ellos, los alimentarios-nutricionales(3). Ya en 1940 la población urbana supera a la rural.

La evolución de este proceso a través de 133 años, 1865 a 1998(4-6), se presenta en la Figura 1; puede observarse que al llegar al año 98, el 85% de la población lleva vida urbana.

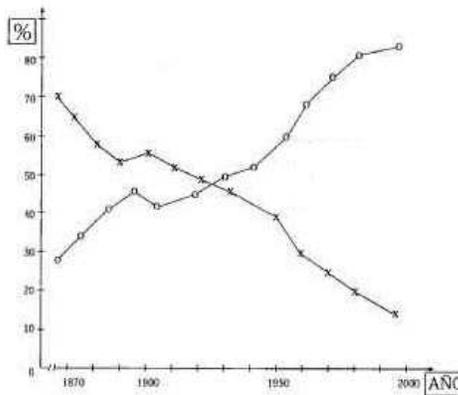


Figura 1. Chile: población rural (X) y urbana (o) como porcentajes de la población total, período 1865 a 1998 (4-6)

Al comparar la alimentación de la población rural y urbana, encontramos lo siguiente(1,3):

- la rural puede presentar fuertes variaciones estacionales, situación ajena a la dieta urbana
- dentro de cada estación, la alimentación rural puede ser muy monótona, p.ej. granados y choclo durante el verano en la zona central de Chile; para el consumidor urbano el mercado garantiza una oferta estable y muy variada durante todo el año, siempre que la pueda pagar
- la rural está enraizada en hábitos y tradiciones de generaciones pasadas, y, por lo tanto, es menos propensa al cambio que la urbana, la propaganda comercial les llega menos y penetra menos
- la alimentación campesina cuesta menos: a menudo cuentan con algunas hortalizas, a veces también huevos y aves, suelen recibir regalos y hacer trueques con vecinos
- la dieta campesina suele ser más abundante
- el valor nutricional de la dieta campesina es superior al de la dieta del migrante recién llegado a la ciudad, antes de su inserción laboral; o sea, la migración implica un deterioro de la dieta, al menos en su etapa inicial(3).

En todo lo que sigue nos referiremos exclusivamente a la alimentación de la población urbana, que como ya vimos corresponde a la mayor parte de la población total. Tampoco contamos con información suficiente sobre alimentación en vida rural.

2.3.- Factores condicionantes de la dieta.

Hay muchos factores que influyen en la composición y cantidad de la dieta(1), y , la mayoría de ellos se relaciona entre sí. Es imposible tratar de establecer prioridades, porque su peso varía de un caso a otro. Los principales son:

- nivel socioeconómico; en sociedades con marcada separación de clases el nivel socioeconómico de los individuos determina su acceso a ciertos mercados y productos, como ser, en los almacenes de los barrios pobres el poblador encuentra productos diferentes a los que existen en los supermercados de moda, y paga caro por ellos; en general, la ubicación de una familia dentro de la estructura socioeconómica contribuye a determinar no sólo su dieta, sino que en gran medida todo su sistema de vida
- renta familiar; condiciona qué y cuánto comprar y, por lo tanto, afecta la calidad y cantidad de la dieta; a mayor renta, menor es la proporción que se invierte en alimentación. La ley de Engel dice que, tratándose de los pobres, un aumento en la renta se traduce en incrementos absolutos y disminuciones relativas en los gastos en alimentos (se ve claramente en la Figura 4)
- tamaño de la familia; traduce la cuantía de la renta familiar en términos prácticos: cuánto se dispone para cuántas personas, o cuánto por persona, asumiendo una distribución intrafamiliar equitativa
- disponibilidad (*) de alimentos, es decir, cuánto alimento hay realmente
- precio relativo de los alimentos, factor que se juega principalmente entre alimentos de una misma categoría o categoría emparentada; p.ej. quien compra los alimentos compara y decide entre pescado, carne, vísceras, u otros relativos
- nivel educacional del grupo familiar y, en particular, de la persona que hace las compras
- hábitos (*) alimentarios, varían grandemente de una comunidad a otra; algunos tienen carácter de norma de conducta y, mientras más aislada viva una comunidad del torrente de información de la vida moderna, más arraigados son sus hábitos
- imagen de los alimentos; el niño pequeño hereda de sus padres la imagen y valoración de los alimentos; luego, gracias a su propia experiencia y a los estímulos que recibe de la propaganda comercial, puede cambiarla
- preferencias individuales, factor que no necesita explicarse, y
- propaganda comercial ; los cuatro últimos factores se vuelven a ver en el párrafo 5.

Generalmente los estudios de nutrición utilizan la familia como unidad de análisis, pero no es necesario que así sea; también pueden usarse otros tipos de grupos humanos, como clubes de madres, escuelas, etc. Cualquiera que sea el nivel de agregación, los factores siguen siendo los mismos.

3. Acontecimientos del siglo XX que repercuten en la alimentación.

Los grandes acontecimientos de la sociedad humana del S XX han afectado las condiciones de vida en diversas formas, incluyendo la alimentación:

- las guerras, los campos de prisioneros, los estados de emergencia, implican hambrunas y enormes sufrimientos; a su vez, despiertan reacciones de defensa, entre otras, creatividad e inventiva; también estimulan a estudiar la fisiología del hambre y la desnutrición, y ayudan al despegue de la Nutrición como ciencia; prueba de esto, en 1950 se publicó uno de los grandes clásicos de esta ciencia(8).
- la preocupación por el bienestar de los ejércitos fomenta estudios e investigación, incluyendo el tema de la alimentación; éstos parecerían contarse entre los primeros estudios modernos de alimentación de masas.
- también nace la planificación alimentaria, y se sientan las bases de políticas de alimentación, que luego cada país adaptará a sus propias condiciones.

El siglo XX se caracteriza por una aceleración en los avances tecnológicos(9,10):

- durante todo el siglo ha habido grandes progresos en la maquinaria agrícola, contribuyendo a hacer el trabajo más cómodo y eficiente, y con menos mano de obra.
- la industrialización también llega al área de los alimentos; procesos que antes eran artesanales, pasan a efectuarse en gran escala, p.ej. aparecen los grandes mataderos. Se intensifica la conservación de alimentos por el frío a nivel industrial, y, más tarde (años 50 aprox), se familiariza el uso de refrigerador casero; aparecen en el comercio los alimentos enfriados y luego, los congelados
- nacen y se perfeccionan el automóvil y el avión, y, luego, también su uso se masifica. El individuo puede viajar, conoce otras gentes, aprende de paisajes, de alimentos, aromas y sabores: se internacionaliza la alimentación
- con el transporte internacional se acaban las fronteras y se borran las distancias, y, el que tiene dinero, puede conformar su dieta durante todo el año con alimentos exóticos de alejadas regiones del mundo.
- el transporte de pasajeros es un gran estímulo para la industria de raciones (ver 4.4.), la que es estimulada también por demanda de los centros laborales para alimentar in situ a personal
- los viajes espaciales crean una nueva necesidad: la de raciones para el espacio
- en el ámbito de la vida familiar, la vivienda se achica por notable incremento en la demanda y costo del espacio físico; la pequeñez de la cocina y escasez de servicio doméstico, hacen que el arte culinario vaya perdiendo presencia en el hogar.

A diario se come mucho más simple, se compra comida preparada o a medio preparar.

Muchas mujeres jóvenes ya no se interesan por la cocina. La operación «cocina» es subvalorada, pero - simultáneamente - tomar clases de cocina exótica es muy «chic» y propia de gente refinada.

-la propaganda de productos alimenticios infiltra los hogares, primero con la radio, luego con la TV y últimamente con Internet (ver Anexo 1), y es capaz de provocar cambios importantes en las conductas alimentarias.

Nos atreveríamos a sintetizar los grandes cambios en la alimentación, como sigue:

- industrialización de los alimentos, prácticamente todo o casi todo lo que consumimos ha sido industrializado
- globalización o mundialización del mercado e internacionalización de la gastronomía: en cualquier parte del mundo se puede comer cualquier alimento, siempre que se pueda pagar por él
- estandarización, hay una tendencia a la estandarización de la comida de costo módico, particularmente la comida rápida; todo esto conlleva a
- alejamiento de los productos naturales y aumento del consumo de aditivos-la pérdida o debilitamiento de lo típico, debilitamiento de lo nacional, de la idiosincracia culinaria de los pueblos(11).

Claro está que los cambios mencionados no afectan a toda la población por igual: dependiendo del estrato socioeconómico donde se ubican los individuos, el cambio se hace más o menos presente y sus consecuencias pueden ser bien diferentes(12).

En el Anexo 1 se listan, en orden cronológico, acontecimientos, descubrimientos e inventos que - directa o indirectamente - han afectado la alimentación.

4. Oferta de alimentos

4.1.- Agua potable.

No podemos hablar de la alimentación sin referirnos, en primer lugar, al agua. El agua es el medio en el que se desarrollan todas las reacciones bioquímicas, el medio en el que se desarrolla la vida; otros - simplemente - han dicho : el agua es vida. El agua potable es la base de una alimentación sana.

La disponibilidad de agua potable ha ido aumentando de acuerdo a las necesidades de la creciente población; contamos con estadísticas desde 1906 hasta 1997(13-15). Al 31 de Diciembre de 1997 se estimaba que la población total de los centros urbanos ascendía a 12.47 millones de personas, de las cuales 99.3% contaba con abastecimiento de agua potable y 91 % con recolección de aguas servidas por medio de alcantarillado.

A nivel de empresas y regiones se estima que el 2% de la población urbana no cuenta con agua potable, y una cifra bastante mayor, 15 a 20%, no cuenta con alcantarillado(15). Entendemos que estos porcentajes corresponden a «tomas», callejones, poblaciones nuevas, u otras barriadas periurbanas de reciente formación. Es altamente probable que los migrantes pertenezcan a este grupo.

4.2.- Apreciación cualitativa de la oferta de alimentos.

La oferta de alimentos hoy en día es muy diferente de la de comienzos de siglo; más aún, diríamos que la oferta ha cambiado y continúa haciéndolo; está en estado de transición permanente. Ejemplos hay muchos.

El pueblo chileno es consumidor de pan, y la marraqueta era la reina indiscutida de las panaderías hasta los años 50 aproximadamente, luego, empezaron a popularizarse otras variedades de pan y hoy son muchas las formas y texturas con las que debe competir. Sigue sí siendo el pan más consumido por los pobres.

La oferta de poroto, alimento de uso diario para sectores importantes de la población hasta los años 60, hoy en día es relativamente escasa; ello se explica porque su costo, sumado al tiempo y combustible utilizados en la preparación, funcionan como factores adversos a su uso, y la demanda urbana es limitada.

En un estudio de disponibilidad de alimentos, realizado en los años 1970 a 1972(16), decíamos que la presencia de maíz maduro en la dieta chilena era ínfimo, despreciable, y sólo consideramos el tierno (choclo) entre las verduras; hoy en día hay una oferta extendida del grano maduro en forma de «palomitas de maíz», moda copiada de EEUU.

Los vegetales se producen a distancias mayores de los centros de consumo, necesariamente se alarga el tiempo de transporte ; todas las variedades que se deterioran rápidamente van quedando fuera del mercado, las que permanecen deben resistir bien transporte y almacenaje. Belleza y durabilidad son características prioritariamente exigidas por el mercado, más valoradas que el aroma y sabor, cualidades tan importantes en la cultura de nuestros antepasados.

Desaparición de especies y variedades apreciadas por el consumidor, y aparición de otras nuevas son hechos frecuentes, característicos de la evolución de nuestro mercado y respuesta a los dictámenes del mercado global(17).

Las frutas que vemos en las estanterías son hermosas: de gran tamaño, lucen piel resistente, muchas veces brillante, encerada (caso típico de la manzana); en su mayoría han sido sometidas a maduración forzada, controlada, y ocultan una historia de uso secuencial de productos químicos, tanto en la planta madre, como en el producto mismo. A veces son bien desabridas, p.ej. desapareció la frutilla silvestre, chica, desapareja, pero sabrosísima, reemplazándola por un fresón tipo europeo, grande, hermoso y desabrido.

Hay frutas chilenas que están casi desaparecidas, como el maquí, la mora, la muna, la avellana, el pehuén, los digüefies; en cambio, las estanterías exhiben las de origen europeo, adaptadas ya hace tiempo (manzanas, uvas, peras, etc.), y las otras, las de adaptación reciente, como kisN7i, clementinas, berries, arándanos, babaco, etc.(17).

En el caso de las verduras últimamente ha habido grandes novedades: han aparecido la arveja china, las endivias, la radicheta, el pak-choi o espinaca oriental, las verduras enanas (especiales para cóctel), las verduras hidropónicas (*), verduras « orgánicas » (*). etc., etc .

Desaparecieron del mercado el pollo, la gallina y los huevos de campo. La producción de carnes se basa en la crianza intensiva: se logra en el mínimo posible de tiempo y al menor costo, utilizando mezclas de alimentos y concentrados de bajo costo; hormonas y antibióticos completan la receta tecnológica. Hace 20 años los novillos se faenaban a los 5 años de vida; hoy, a los 24 meses. Un pollo de campo se demora entre 4 y 6 meses en pesar 2 kg; la industria avícola lo logra en 45 días. Claro está que ese pollo de crecimiento rápido - a simple vista - contiene mucha agua y mucha grasa; sus características organolépticas son muy inferiores a las de las aves de campo; además, nunca sabremos con seguridad cuánto de los productos químicos responsables del crecimiento acelerado permanecen en la carne y pasan a formar parte de nuestra ingesta.

Los alimentos industrializados son aquellos que han sido manipulados por el hombre para mejorar alguna o varias características: color, sabor, durabilidad, textura, aspecto, aroma, tiempo de cocción, etc., o para confeccionar un producto distinto; ello implica tratamientos y agregado de aditivos (*). Prácticamente todo o casi todo lo que consumimos ha sido industrializado. Los aditivos no son deseables, pero muchos sí son permitidos; entre ellos: acidulantes, alcalinizantes y agentes «tampón», antiaglomerantes, antihumectantes, espumantes y antiespumantes, antioxidantes, emulgentes, espesantes, colorantes, edulcorantes, emulsionantes, estabilizantes, etc. No se conocen los efectos que estos aditivos, en su conjunto y usados a lo largo de toda la vida, puedan tener sobre la salud.

Frente a esta situación resulta aconsejable optar por una dieta muy variada y preferir los alimentos que contienen aditivos naturales.

4.3.- Cambios cuantitativos.

Reducir a cifras las aseveraciones anteriores sería un largo trabajo que escapa al propósito de este ensayo. Sólo a guisa de ejemplo vamos a observar el cambio que experimenta un rubro, las carnes, entre los años 1976 y 1998 (18). La Figura 2 muestra la disponibilidad total de carnes, la que en este período aumentó desde 24 kg/persona/año a 62 kg/ persona/año, lo que es 258% con respecto al valor inicial; pero, la carne de vacuno muestra sólo un pequeño incremento, en tanto que el gran cambio está dado por las carnes blancas, y principalmente por la carne de pollo (Figura 3), cifra que para 1998 es 733% con respecto a la de 1976.

Estas figuras traducen un cambio en el patrón alimentario: la carne de pollo desplazando a la de vacuno; también puede observarse que a partir de 1982 la carne de pavo hace su entrada al mercado, tímida y muy débil al comienzo y más fuerte desde 1993. Se trata de la formación de un hábito nuevo, con un producto que no es ni vistoso, ni espectacular, y que, por lo tanto, tomará su tiempo.

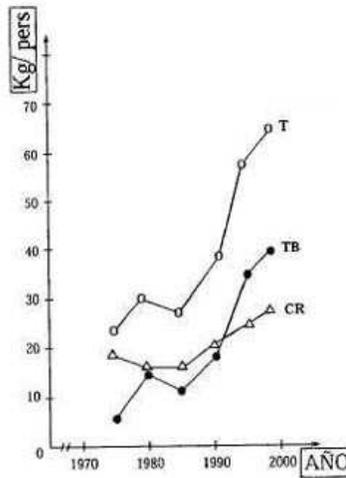


Figura 2. Disponibilidad total (kg/pers/año) de carnes (T), total de carnes blancas (TB) y carnes rojas (CR), entre los años 1976 y 1998(18).

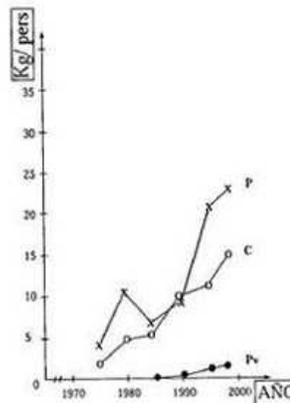


Figura 3. Disponibilidad de carnes (Kg/pers/año) de pollo (P) cerdo (c) y pavo (Pv), entre los años 1976 y 1998 (18)

4.4.- *Fábrica de raciones.*

Hasta los años cincuenta, más o menos, la familia chilena que se apreciaba como de «buena mesa», hacía empanadas todos los domingos; empanadas, plato típico, pero trabajoso; poco a poco fue abandonándose la costumbre de su confección casera, y aparecieron las grandes fábricas de empanadas, las primeras fábricas de raciones que existieron en Chile. Antes las había pequeñas, u ocasionales, p.ej. para Fiestas Patrias, como también había muchos pequeños negocios que preparaban y repartían «viandas»(*); pero, las verdaderas empresas de alimentación son características de los últimos decenios.

El «catering», o «outsourcing», o servicio externo de alimentación, está muy en boga. Hoy en día, en Santiago, cerca del 80% de las grandes empresas abandonaron el sistema de cocinar para su personal y, en cambio, han contratado comida preparada. Ello ha generado un crecimiento explosivo de la industria de raciones, o empresas de alimentación. El sistema partió abasteciendo a bancos y grandes instituciones, pero luego le han seguido colegios privados y públicos, universidades, clínicas y muchos otros. La empresa contratante se concentra en su negocio, no distrae personal ni intereses en preparar comida; reduce costos; recibe una buena variedad en la oferta; tiene garantía de higiene y calidad, y los consumidores están contentos. Junto a tanta ventaja, hay que reconocer que se trata de otra instancia que contribuye a la estandarización de la alimentación de la clase media trabajadora.

Siempre dentro del tema de las fábricas de raciones, hay que mencionar el sistema de reparto a domicilio que han adoptado muchos restaurantes, pizzerías y sandwicherías. También hay quienes preparan dietas especiales: sin sal, hipocalóricas, ricas en fibras, y las distribuyen a domicilio.

4.5.- *Del emporio del barrio al megamercado.*

En la primera mitad de este siglo todos íbamos a comprar al emporio o almacén del barrio; generalmente se trataba de un negocio familiar, con horario largo, reparto a domicilio, personalización del cliente, pago mensual, descuentos, «yapas» (*), «fiado»(*); vendía:

-productos secos no-perecibles, desde sacos o grandes contenedores, aceite desde un tambor, etc.

-dulces y galletas, también desde envases grandes, pesando lo que el cliente deseaba.

-algo de vegetales frescos, pero no satisfacía la demanda total de frutas y verduras, razón por la que había que completar con la ida a algún mercado, o comprando al carretón de caballo que pasaba por la puerta de la casa, o al «casero»(*) que llevaba un gran canasto con verdura y fruta en cada brazo.

El emporio de barrio subsiste en poblaciones periféricas de las grandes ciudades y en pueblos.

En la década de los 50 comenzaron a aparecer los primeros supermercados, los que fueron creciendo en cantidad, tamaño y complejidad, hasta llegar al megamercado. Hoy en día. hay muchos supermercados en proceso de convertirse en megamercados.

El megamercado urbano es una gran superficie (en Francia se les llama «grandes surfaces»), en la cual coexisten la mayor parte de los productos que el individuo necesita para su alimentación, higiene, vivienda (mantención, equipamiento y ornato), vestuario y entretenimiento. La idea es que el cliente compre todo en un solo lugar.

En el ámbito de la alimentación encontramos:

todo tipo de alimentos, productos nacionales e importados, crudos y cocinados, enlatados, congelados, etc. También alimentos «light»(*) y toda clase de productos «dietéticos»(*); dietas y antidiets, comidas vegetarianas, alimentos integrales, alimentos concentrados para ganar peso y otros para perder peso, para «quemar grasas», productos para diabéticos, alimentos sin gluten, otros ricos en fibra, poroto de soja y muchos de sus derivados, etc.

Revisando los estantes encontramos una enorme variedad de productos extranjeros, perfectamente ajenos a nuestra cultura alimentaria (hasta hace algunos años) y totalmente innecesarios, p. ej: crutones (*) de pan importados de EEUU y también de España e Italia; pasta de aceitunas traída desde EEUU; pâtés y terrines (*) francesas; chutneys (*) ingleses; salsas alemanas, inglesas y norteamericanas; aderezos para ensaladas importados de EEUU; mostazas francesas; tortillas de maíz, tacos (*), enchiladas (*), frijoles, salsas de ají y otros productos típicos de la cocina mejicana, muy apreciados en Chile, importados de EEUU o del propio Méjico; garbanzos, habas y tahine (*) traídos del Líbano; quesos de Suiza, Holanda, Alemania e Italia; guisos enlatados provenientes de España, Francia o Alemania, etc., etc.

Hecho curioso es que especies, antaño exóticas, provenientes del Extremo Oriente, son importadas desde algún país desarrollado del Hemisferio Norte, p.ej. todos los curries (*) originarios de la India son importados desde el Reino Unido, y los couscous (*) norafricanos provienen de Francia o EEUU. Son las caprichosas e intrigantes redes del mercado, realizando operaciones intermediadas con productos tan dispensables.

Nos parece que estamos frente a una parafernalia de objetos de dudosa necesidad; los chilenos podemos vivir muy felices sin caramelos de

Minnesota, ni aderezos para ensalada traídos de Miami, ni crutones italianos para la sopa. Claro está que el modelo neoliberal necesita de un consumo vertiginoso, limitado únicamente por el poder de compra.

Al respecto, nosotros pensamos que la comunidad se divide en tres grupos: el verdaderamente pobre, que no tiene acceso a este megamercado; el rico, que compra y puede despilfarrar sin crearse problemas, y -entremedio - un gran grupo de individuos que en el megamercado escucha el canto de las sirenas: resiste mal, o no resiste, compra más de lo que debe, altera su presupuesto y desorganiza su respuesta a otros compromisos.

4.6.- ¿Comer en casa o comer fuera?

Esta pregunta parecería ser frecuente, particularmente entre las parejas jóvenes; se trata de un cuestionamiento jamás habido en la vida diaria de nuestros antepasados, para quienes el ritual de la cocina y de la mesa familiar era irremplazable. A los jóvenes parece darles lo mismo, o incluso preferir lo externo. Quizás sea consecuencia lógica de una vida diaria muy competitiva, llena de tensiones, donde la mesa familiar ha perdido importancia y encanto, y, entonces, comer fuera es una compensación.

Una muestra tangible de esta tendencia la encontramos objetivada en la actual planta física del Mercado Central de Santiago. Antiguamente, lleno de puestos de venta de alimentos, era el mejor lugar de la ciudad para adquirir productos crudos de primerísima calidad; hoy cuenta con pocos puestos y está lleno de restaurantes. Este fenómeno parecería ser propio de los últimos 15 a 20 años.

Resultados de encuestas de presupuestos familiares, realizadas entre los años 1977-1978 y 1997-1998, muestran que - en promedio - todas las familias gastan alrededor de un 3% de su presupuesto total en comidas fuera de casa (19-22)

4.7.- La comida rápida.

Invade el mundo a partir de la década de los 70. Se la ha conceptualizado como el alimento que se recibe dentro de los tres primeros minutos después de ordenado, y se consume en veinte minutos, o menos (23). Tratándose de Chile, creemos que los tiempos no son ni tan cortos, ni tan nítidos, pero sí vale el criterio involucrado.

La comida rápida es - a nuestro juicio - la mejor muestra de la estandarización, internacionalización y despersonalización de la alimentación humana. En la mayoría de los casos se trata de empresas multinacionales que ofrecen un tipo bien definido de alimentación rápida, con cadenas de lugares de expendio a través del planeta, con locales de presentación similar; cuando se viaja, se les encuentra en todas partes, vendiendo lo mismo, con el mismo gusto e incluso expandiendo el mismo olor; pollo y papas fritas, hamburguesa y papas fritas, principalmente.

Desde el punto de vista nutricional, esta alimentación es rica en carbohidratos, grasa y sal, y los vegetales crudos se usan sólo como adorno. Su consumo repetido puede conducir al abandono del hábito de consumo de frutas y verduras, y, eventualmente, a hipertensión, sobrepeso y obesidad (24).

En términos prácticos hay que reconocer que la comida rápida es altamente aceptable para grandes sectores de la comunidad, particularmente niños y jóvenes; es higiénica y de precio módico; lo último la hace aún más atractiva.

4.8.- El «boom» de la gastronomía.

La gastronomía, o el arte de comer bien, está cobrando más y más importancia, principalmente asociada al nombre de restaurantes famosos y caros. Este «boom» se manifiesta por la gran cantidad de restaurantes sofisticados, con oferta de comida de todas partes del mundo (francesa, alemana, española, japonesa, coreana, india, bengalí, china, peruana, italiana, mejicana, etc., etc.), malamente llamados «étnicos» (*); por la cantidad de cocineros famosos, nacionales y extranjeros, que anuncian sus especialidades; por exposiciones y exhibiciones culinarias de diversa índole; concursos y competencias; cursos de cocina, clubes ad-hoc, safaris culinarios, etc.

Otra actividad que se anuncia es la sofisticación de los platos criollos, lo que - a nuestro juicio - no pasa de ser una aberración y una ofensa a nuestras raíces. P.ej. se anuncian; ragout de lentejas con ostiones, huesillos rellenos con mazapán, humitas con centolla, mousse de pisco sour, etc.; se habla así de la «Nueva cocina chilena».

Otros restaurantes finos realizan con esmero algunos platos de la típica cocina criolla (11), pero lo hacen sólo en oportunidades especiales, como Fiestas Patrias, dedicándose en general a la cocina internacional. Unos pocos restaurantes, quizás ocho o diez, están reivindicando frutos silvestres, la mayoría sureños, incluyéndolos en recetas dulces y saladas, originales y sorprendentes. En todos los casos, la oferta de champañas, vinos y licores es enorme, particularmente en el caso de los vinos, e igualmente ha sufrido enormes variaciones: cepas, varietales, tecnologías, envases, etiquetas, etc.

Pensamos que en todo este «boom» de la gastronomía hay mucho de sana curiosidad, pero también de snobismo. Demás está decir que participar en estas actividades es caro y, por lo tanto, sólo el sector privilegiado de la sociedad tiene acceso.

4.9.- Legislación, control y protección del consumidor.

En este siglo ha habido varias instancias de legislación alimentaria, entre las cuales destacan: el Código Sanitario de 1967 (25) y sus modificaciones, el Reglamento Sanitario de Alimentos de 1960 (26), y el último reglamento Sanitario de Alimentos (27), que entró en vigencia en noviembre de 1997. Este es un documento moderno y actualizado; pero, la existencia de normativas no garantiza que se cumplan; tampoco que el Estado cumpla su rol fiscalizador. Si todos los días, todos tenemos que alimentarnos, parecería lógico esperar que el control de los alimentos fuera prioritario. Desgraciadamente no es así y no está entre nuestros objetivos el analizar esta situación.

En general, puede decirse que el marco legislativo vigente presenta ciertas debilidades (28), p.ej. antes de los 80 existía el registro individual de los alimentos; sin embargo, en la actualidad se registra solamente el establecimiento productor. El control del sector salud se basa en la declaración de ingredientes que hace el fabricante en el rótulo de cada alimento, sin que exista el análisis inicial de parte de las autoridades, que era el que respaldaba el registro individual. Esta ausencia de fiscalización inicial del producto, sumada a que no existen ni los recursos humanos ni los financieros suficientes para la cantidad de controles que habría que ejecutar, en la cadena de producción y distribución, son ejemplos claros de desprotección del consumidor debido a fiscalización insuficiente.

Otros ejemplos de debilidades del sistema lo constituyen la detección en el comercio de productos alimenticios con fecha vencida y alimentos con colorantes no permitidos; también se observa el uso indiscriminado de los términos «light» y «dietético», términos muy confusos para el consumidor, que inducen engañosamente a la compra, puesto que al comprador le sugieren beneficio. Otro tanto puede decirse de la frase «sin colesterol» que aparece en algunos alimentos que naturalmente no contienen colesterol.

El SERNAC (Servicio Nacional del Consumidor) ejerce la función de protección del consumidor; se trata de un organismo dependiente del Estado, que - en la práctica - sólo protege de las fallas de los privados. Nosotros creemos que la verdadera protección sólo la puede brindar un organismo autónomo, capaz de lidiar contra el Estado y contra los privados, como sucede en países desarrollados.

Hay que reconocer sí que el SERNAC cuenta con pocos recursos y tiene competencia, no sólo en alimentos, sino en todos los productos que se comercializan en el país, situación que debilita su accionar en la verificación de la calidad de los alimentos (28).

5. La manipulación de la demanda

La propaganda comercial está dirigida al consumidor potencial a fin de alterar la estructura de sus preferencias de consumo; su objetivo es persuadir, seducir, influenciar. Debe haber existido desde que el hombre tuvo algo que vender. En nuestra historia encontramos que ya en el siglo I D.C. existían anuncios publicitarios, así. Lo demuestran hallazgos en las ruinas de Pompeya(29).

Hoy en día, el consumidor está sometido a un bombardeo constante de estímulos: prensa, radio, cine, televisión, folletos, revistas, empaques, etiquetas, carteles, letreros, vitrinas, etc. El avisador no escatima gasto, porque la propaganda la paga el consumidor.

Hay quienes utilizan medios inusuales; p.ej. en el siglo pasado el señor Lipton hizo pasear un elefante por Londres, haciéndole propaganda a su marca de té, el que - un siglo después - todavía se vende. Bastante inusual (y feo) resulta ver el metrotren Valparaíso-Limache entero pintado, colores y letras, características de sus avisadores. Otro caso recién publicitado se refiere a propaganda espacial; una cadena de pizzerías estadounidense anunció haber comprado los derechos para desplegar un anuncio de alto en el cohete ruso no tripulado Protón. La sección del Protón portadora del aviso, se desintegrará en la atmósfera; pero, la perspectiva de lograr unos segundos de notoriedad global fascina a los ejecutivos de la empresa. Nació la era de la propaganda espacial.

Nos referiremos en especial a la televisión(29-31), porque tiene gran presencia social, es un fenómeno internacional de omnipresencia; es muy exitosa, llega a mucha gente y en muchas personas cala hondo; las personas son fácilmente influenciadas por la televisión, particularmente cuando están en su hogar, se sienten identificadas y ella les

habla directamente a cada una.

La TV vende imágenes bellas, vende glamour, hace pensar en formas de vida suntuosa, en gente joven, alegre, elegante y feliz; muestra un imaginario onírico que rompe la cotidianidad, muchas veces pobre y gris, y repite, repite y penetra. Es la primacía de la imagen, de lo visible sobre lo inteligible(31).

Para los televidentes, en general, la propaganda pasa bien. Antes de escribir este párrafo, controlamos los tiempos de teleserie y propaganda intercalada, y encontramos que después del almuerzo, a la hora de las teleseries brasileñas, cada ocho minutos de película hay un espacio que fluctúa entre tres y seis minutos de propaganda, totalizando cuarenta minutos de película y veinte de avisos. Sin embargo, la teleserie no pierde público y nadie reclama.

Estudios realizados en Chile, en dueñas de casa de familias pobres(32), han demostrado que compran periódicamente muchos de los productos anunciados en la TV, que lo hacen para satisfacer «preferencias» creadas por la TV, que están conscientes de invertir demasiado en ellos, y también de ser incapaces de resistir la actitud consumística que ya se instaló en la familia.

Consumir es una operación cotidiana, un acto ordinario relacionado con la mantención de la vida y la especie. Pero, no se consume solamente para sobrevivir y reproducir la especie, sino también por placer, para gozar, para apagar provisoriamente un deseo. Hay un vínculo entre necesidad y consumo, pero el consumo generalmente sobrepasa la necesidad. Al consumir el hombre está ejerciendo poder, se está realizando como persona, se asemeja a otros; algunos experimentan un vértigo que puede llegar a esclavizarlos(31,33).

Estamos insertos en una cultura mentirosa que nos dice que el libre mercado y la satisfacción total de nuestras necesidades materiales, un «pasarlos bien» sensorial, nos da felicidad. El individuo puede caer en un círculo vicioso: comprar, consumir, botar y volver a comprar; es la vorágine del consumismo.

En las mujeres a que nos referíamos en el párrafo anterior, la compra de los productos anunciados en la TV sería un intento por identificarse con grupos de mayor prestigio social, sería un signo de participación en la sociedad consumística.

La educación en alimentación - ojalá impartida como parte de la educación formal - haría al consumidor menos vulnerable frente a la publicidad, y le ayudaría a invertir mejor su presupuesto.

6. Gasto en alimentación y su evolución en el tiempo

En Chile cada diez años se realiza una encuesta de presupuesto familiar, a través de un año calendario, con una muestra de todos los estratos socioeconómicos, representativa del Gran Santiago; este ejercicio comenzó en 1968, contando a la fecha con los resultados de cuatro encuestas(19-22). La población se divide en cinco quintiles, Q,1 a Q,5, según nivel de ingreso, de menor a mayor.

El gasto en alimentos y bebidas, como porcentaje del gasto total, es menor a medida que se asciende en nivel de ingreso. El grupo más pobre (quintil 1), gasta entre 59% y 44%, sin que esto garantice la adquisición de una dieta adecuada(1,24,32), más aún, ese porcentaje tan alto está diciendo que tampoco se pueden cubrir todas las otras necesidades de la familia; aunque algo mejor, la situación también se ve crítica para el quintil 2 en todos los años, y para el quintil 3 hasta 1987-1988; por su parte el quintil 5 gasta entre 32% y 18% (Figura 4).

En todos los quintiles la ponderación del gasto en alimentos es más alta que el promedio de todos los hogares, con excepción del quintil de mayores ingresos, dejando en evidencia la gran brecha que separa los grupos socioeconómicos. En realidad, esta Figura por sí misma es una denuncia, demostrando el privilegio de unos pocos.

La Figura 4 muestra cómo el quintil de mayor ingreso se aleja de los otros, parecería formar parte de otro universo. Efectivamente, creemos que en Chile hay varios universos que no se mezclan. En la práctica, los pobres no tienen ninguna opción de participar en muchos de los cambios descritos más arriba, p.ej. en el «boom» de la gastronomía (4.8. más arriba), tienen que limitarse a sobrevivir. Por mucho que se hable de medidas para combatir la pobreza, pobreza y miseria urbanas continúan azotando a un sector de nuestra población. El Anexo 2 trae algunos párrafos pertinentes, extractados de El Mercurio de Octubre de 1999.

Las categorías de gasto «alimentos y bebidas» y «vivienda» continúan en 1996-1997 siendo los dos con más alta ponderación en el gasto de los hogares, si bien ambos disminuyen su importancia relativa en el gasto total. Otros grupos de productos aumentan su presencia en el gasto total: bienes y servicios, enseñanza, comunicaciones, recreación y salud, etc., insinuando una tendencia hacia mejor calidad de vida.

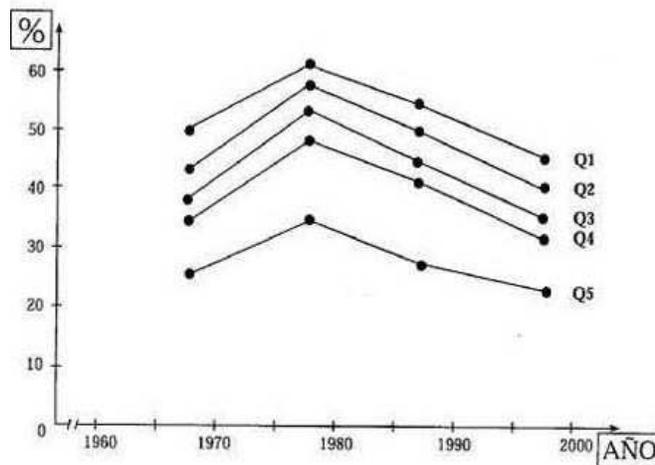


Figura 4. En el presupuesto familiar, el gasto de alimentación como porcentaje del gasto total. Según nivel socioeconómico, entre 1968 y 1998 (19-22)

7. Enfermedades de fin de siglo relacionadas con la alimentación

No podríamos concluir este ensayo sin referirnos a enfermedades relacionadas con la alimentación que vienen a sumarse a las tradicionalmente tratadas en la clínica de Endocrinología y Nutrición. Son trastornos de la conducta alimentaria cuya incidencia, particularmente en la última década, ha alcanzado proporciones alarmantes; de ahí que se les ha llamado las enfermedades de fin de siglo. Son anorexia nerviosa y bulimia (34-36).

Según la Organización Mundial de la Salud, la anorexia nerviosa es una enfermedad que se caracteriza por una pérdida deliberada de peso, inducida y mantenida por el propio enfermo. El perfil más común del paciente es el siguiente: adolescente, sexo femenino, clase media o alta, perfeccionista y sobresaliente, sin embargo tiene baja autoestima; se ve a sí misma gorda, o muy gorda, razón que le estimula a dejar de comer.

La anorexia no es una enfermedad nueva, sino que existe desde hace varios siglos; en los siglos XVI y XVII se la llamó «consunción nerviosa»; también parecería que algunas místicas la padecieron, castigando su cuerpo en busca de mayor espiritualidad; pero, es recién en la última parte del siglo XX cuando la anorexia adquiere proporciones preocupantes.

La bulimia se caracteriza porque el paciente ingiere enormes cantidades de alimentos, generalmente muy calóricos, de los que luego trata de deshacerse, provocándose vómitos y utilizando purgantes.

Detrás de ambas patologías está la obsesión por el peso corporal, por la figura estilizada, el estereotipo de triunfadora flaca que tiene el mundo a sus pies, los cánones de belleza que implanta la TV y el cine, la industria de la moda, los institutos de belleza, etc. En Chile se estima que estas dos patologías afectan al 4% de la población, y que 9 de cada 10 enfermos son mujeres. La presión de los factores sociales y culturales recién mencionados sería la causante del incremento de la incidencia.

El avance de ambas patologías es multiforme: aumenta el número de afectados, aumenta el número de pacientes masculinos y está empezando a aparecer en mujeres de más edad y de clase baja; en otras palabras, se está expandiendo la población en riesgo.

8. Conclusiones

Durante todo el siglo XX ha habido cambios importantes en la alimentación humana, pero el proceso evolutivo se aceleró en los últimos treinta años. Industrialización de los productos alimenticios, globalización del mercado de alimentos, internacionalización de la gastronomía, aparición de la comida rápida estandarizada, alejamiento de los productos naturales y aumento del consumo de aditivos, pérdida o debilitamiento de la cocina típica, figuran entre los principales cambios detectados. Claro está que estos cambios no afectan a toda la población por igual: dependiendo del estrato socioeconómico donde se ubican los individuos, el cambio se hace más e menos presente y sus consecuencias pueden ser bien diferentes.

La oferta de alimentos hoy es muy distinta de la de comienzos de siglo, y continúa cambiando; está en estado de transición permanente, de acuerdo a los dictámenes del mercado global.

Entre las variadas formas que toma la oferta hay que mencionar:

- las fábricas de raciones, características de los últimos decenios
- los supermercados (década de los 50), antecesores de los megamercados (década de los 90); los megamercados conjuntamente con los «malls», fomentan el consumismo; son instrumentos del modelo neoliberal que requiere de un consumo vertiginoso
- la comida rápida que invade el mundo a partir de los años 70, es - a nuestro juicio - una muestra de estandarización, internacionalización y despersonalización; desde el punto de vista nutricional, no es recomendable
- el enorme incremento del número de restaurantes y otros lugares con servicio de comida, propio de los últimos 15 a 20 años, sustentado en la pérdida de vigencia de la mesa familiar.

El abastecimiento de agua potable y la recolección de aguas servidas por medio de alcantarillado, aumentando a través del siglo de acuerdo al crecimiento de la demanda, aparecen adecuados para la población urbana consolidada; la situación puede ser diferente en el caso de las poblaciones nuevas.

La legislación alimentaria es moderna y actualizada, pero adolece de algunas debilidades que se traducen en desprotección del consumidor.

Al no encontrar información suficiente sobre consumo real de alimentos, se utilizaron datos de gasto en alimentación, por estrato socioeconómico, y su evolución a través de 30 años. El gasto en alimentos y bebidas, como porcentaje del gasto total, es menor a medida que asciende el nivel de ingreso. El grupo más pobre (quintil 1), gasta entre 59 % y 44 %, sin que esto garantice la adquisición de una dieta adecuada; más aún, este porcentaje tan alto está diciendo que esas familias tampoco pueden cubrir todas sus otras necesidades; aunque algo mejor, la situación también se ve crítica para el quintil 2 en todos los años estudiados y para el quintil 3 en algunos años. Por otra parte, el quintil más rico aparece como un universo aparte, dejando en evidencia la gran brecha que separa los grupos socioeconómicos.

Los pobres no tienen ninguna opción de participar en las ventajas de los cambios, pero sí gran parte de la población está sufriendo las desventajas del modelo económico.

9. Bibliografía

1. TAGLE, M.A. *Nutrición Comunitaria. Vol I. Ambientación de la problemática en el subdesarrollo. Santiago de Chile. 1984*
[volver](#)
2. SERRANO, Sol. *Universidad y Nación. Chile en el Siglo XIX. Editorial Universitaria. Santiago de Chile. 1993.*
[volver](#)
3. TAGLE, M.A. *Problemática alimentaria y nutricional vinculada a la urbanización intensiva en América Latina. Informe de una consultoría para la FAO, Roma. 1986.*
[volver](#)
4. XII CENSO GENERAL DE POBLACIÓN Y I DE VIVIENDA 24 de Abril de 1952. Tomo I. *Resumen del país. Servicio Nacional de Estadísticas y Censos. Santiago. Septiembre 1956.*
[volver](#)
5. POBLACIÓN. Tomo I. *XV Censo Nacional de Población y Vivienda. Chile. Abril 1982. Ministerio de Economía. Instituto Nacional de Estadística. Mayo 1987.*
[volver](#)
6. CENSO DE POBLACIÓN Y VIVIENDA. *Chile 1992. Resultados Generales. Instituto Nacional de Estadísticas. Santiago. Chile. 1993.*
[volver](#)
7. BENGOA, José. *Historia Social de la Agricultura Chilena. Tomo I. Ediciones Dolmen. Santiago de Chile. 1988.*
[volver](#)
8. KEYS, A., J. BROZEK, A. HENSCHER, O. MICKELSON, AND H.L. TAYLOR. *The biology of Human Starvation. Minneapolis. University of Minnesota Press. 1950.*
[volver](#)
9. TURBEY, PETER. *Los inventos a través del tiempo. Inventores e ideas ingeniosas. Grupo Anaya, A. Madrid. 1993.*
[volver](#)
10. MÁQUINAS E INVENTOS. *Enciclopedia Ilustrada de Ciencias Naturales. Time Life. Latino América. 1997.*
[volver](#)
11. MARÍN VIVADO, ROBERTO. *Chilenos cocinando a la chilena. Marín Vivado Ed. Santiago de Chile. 1996.*
[volver](#)
12. CHONCHOL, JACQUES. *¿Hacia dónde nos lleva la globalización? Reflexiones para Chile. LOM Ediciones. Santiago de Chile. 1999.*
[volver](#)
13. EMPRESA DE AGUA POTABLE DE SANTIAGO. *Memorias correspondientes a los años 1906, 1925, 1927, 1933 y 1967. Santiago de Chile. Años 1907, 1926, 1928, 1934 y 1968 respectivamente.*
[volver](#)
14. EMPRESA METROPOLITANA DE OBRAS SANITARIAS. *Memoria Anual 1998. Santiago de Chile. 1999.*
[volver](#)
15. INFORME ANUAL DE COBERTURAS DE AGUA POTABLE Y ALCANTARILLADO. *1997. Superintendencia de Servicios. Sanitarios. Santiago de Chile. 1999.*
[volver](#)

10. Glosario de términos

utilizados en el texto

16. PAGLE, M.A., I. BARJA, L. BUCHER, E. ATALAH, H. UNDA Y G. DONOSO. Disponibilidad Alimentaria Chile, 1970, 71 y 72. Departamento de Nutrición. Facultad de Medicina. Universidad de Chile. Pórguese, 1970.
 - Aditivo que se incorpora intencionalmente a un alimento, en cantidades pequeñas y cuidadosamente controladas, para cumplir un objetivo tecnológico y para mejorar sus características organolépticas o su conservación.
17. MORGADOS FRUTIGOS, A.S. 1998. Publicación de la Oficina de Estudios y Política Agraria. ODEPA. Ministerio de Agricultura.
 - Alimentación, substantivo que engloba al conjunto de los alimentos ingeridos, en lenguaje nutricional la hacemos equivalente a dieta
18. CLARO Y ASOCIADOS, CONSULTORES, Claro y Asociados Ingenieros y Economistas
 - Alimento, o producto alimenticio, es cualquier substancia, o mezcla de substancias, destinada al consumo humano; a partir de ellos el organismo produce materia viva, energía y deshechos
19. ENCUESTA NACIONAL DE PRESUPUESTOS FAMILIARES GRAN SANTIAGO Septiembre 1968 a Agosto 1969. Dirección de Estadísticas y Censos. Chile. 1970.
 - Alimento dietético, es un alimento elaborado o preparado especialmente para satisfacer necesidades particulares determinadas por condiciones físicas, fisiológicas o metabólicas específicas; su composición debe ser diferente de la de los alimentos normales, en cuanto a la proporción de los nutrientes.
20. VILLALBA, J. Estructura alimentaria de los hogares del Gran Santiago por grupos cuantiles de hogares. Instituto Nacional de Estadísticas. Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción. Santiago. 1979.
 - Casero, nombre de un comerciante que hacía su negocio, tocando el timbre, casa por casa
21. ENCUESTA DE PRESUPUESTOS FAMILIARES Diciembre 1987 a Noviembre 1988. Vol para acompañar carnes secas.
 - Chutney, mermelada aliada con bastantes especias, picante; los ingleses, famosos por sus mermeladas, al establecerse en la India, riquesima en especias, inventaron esta preparación para acompañar carnes secas.
22. MINISTERIO DE ECONOMÍA, FOMENTO Y RECONSTRUCCIÓN, Instituto Nacional de Estadística, Mayo 1979, quienes hablan de «consumo», o «consumo aparente», refiriéndose a lo que nosotros llamamos «disponibilidad»
 - Consumo aparente, término usado en psicología para referirse a una conducta aprendida; se lo ha definido como costumbre o disposición adquirida para realizar actos repetidos, las leyes del aprendizaje y de la formación de hábitos son las mismas.
23. ENCUESTA DE PRESUPUESTOS FAMILIARES 1998-1999. Tercer estudio de la base de datos. Estadística Social de la Oficina Nacional de Estadística de África, 1999.
 - (mijo, trigo, arroz, maíz, etc.)
 - Curry, nombre de un plato típico que se prepara con dicho grano y que varía de un país a otro
24. SCOTT, J. Curries, de un secas y crujientes que se sirven sobre la carne. chains expand beyond hamburgers Europe. July, August 1981.
 - Curry, palabra que tiene al menos tres usos distintos: -nombre de un arbusto, de cultivo casero, cuyas hojas se secan y sirven de base para preparar el polvo de curry
25. TACHE, M.A. Garbaje de los castreños de carne que alimenta a los de Europa, la familia Tache sobre Guías Nutricionales. Caracas Venezuela. 1987.
 - nombre de muchísimas preparaciones en las que se ha usado esa mezcla de especias
26. CÓDIGO SANITARIO. DFL 725 del 11 de Diciembre de 1967, publicado en el Diario Oficial
 - Dieta, es el conjunto de alimentos que engloba al conjunto de alimentos ingeridos, hacemos sinónimo con «alimentación»; en lenguaje popular «dieta» implica (erróneamente) restricción, p.ej. estar a dieta, significa someterse a un régimen para adelgazar
27. REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS. Santiago de Chile. 1960.
 - Dietético, que viene que ver con la dieta, en realidad no significa nada más
28. Disponibilidad es la resultante entre ingresos y egresos; es la cantidad neta accesible al consumo. En caso de los vehículos se le llama disponibilidad cuando se refieren a los vehículos que se encuentran en transporte y almacenamiento
 - Enchiladas, preparación mexicana, salsa picante con tomate, cebolla, ajo, orégano, comino, ajo, etc.
29. CATERAMONAL, Instituto Nacional de Organización Comunitaria. Chile. Octubre 1999.
 - Étnico, palabra de origen griego que significa perteneciente a una raza; se le usa malamente para adjetivar restaurantes, quizás queriendo decir «exótico»
30. WILLIAMS, ALMA. ¿Su elección? Apuntes. Biblioteca del Servicio Nacional del Consumidor (SERNAC). Octubre 1999.
 - Hábito, término usado en psicología para referirse a una conducta aprendida; se lo ha definido como costumbre o disposición adquirida para realizar actos repetidos, las leyes del aprendizaje y de la formación de hábitos son las mismas.
31. TRENDA, RAL. Los hábitos de leer. TV y prensa: del consumo a la democracia. Colección Libros del Consumidor. Instituto Nacional del Consumidor. México. 1991.
 - Mall, palabra inglesa que significa alameda, paseo con árboles, donde con el tiempo, se instalaban comercios; su acepción actual es centro comercial
32. SARTORI, GIOVANNI. Homo videns. La sociedad teledirigida. Santillana S.A. Taurus. Madrid. 1996.
 - Pâte, hasta hace un siglo era una forma tradicional de conservar alimentos; nombre francés que significa «envuelto en masa» (pâte = masa); se trataba de alimentos, principalmente carnes, cortados, molidos, aliados, macerados, cocinados y finalmente envueltos en masa. Hoy en día es una «delicia gastronómica» de larga preparación para la cual existe innumerables recetas; se trata de un producto de alta calidad de bajo nivel socioeconómico. Rev. Chil. Nutr. 9: 228, 1981
33. MOULIAN, TOMAS. El consumo me consume. LOM Ediciones. Santiago. 1998.
 - Quintil, término estadístico que se refiere a un quinto, o sea, al 20%
34. TACO, masa delgada de harina de maíz
 - Tahine, pasta de semillas de SESAMEL, MUNGES de Oriente. Alianza Editorial. Madrid. 1994.
35. Terrine, similar origen al pâté; se diferencia de aquel en que tiene textura más gruesa, menos suave; es un producto más sofisticado y menos barato. nombre parece derivar de su envase original en recipientes de tierra cocida.
36. CONSEJO NACIONAL DE LA MUJER. Presidencia de la República. 1999.

-Verduras hidropónicas son vegetales cultivados en soluciones salinas, sin tierra. Poseen más sales que sus homólogos, especialmente nitratos, y son bastante desabridas

-Verduras orgánicas son aquellas cultivadas con tecnología intensiva en manejos, con patrones no contaminantes y sustentables a largo plazo; reciben abonos naturales, como harina de hueso, guano, algas, etc.

-Vianda, comida preparada que se lleva - calentita - a la hora de almuerzo; se la transporta en recipientes metálicos de varios pisos

-Yapa, palabra tomada del quechua que significa «lo añadido»(37) designa algo donado por el vendedor al comprador, inmediatamente después de realizada una venta. P. ej. un frutero vende una docena de manzanas y, de yapa, regala una naranja.

Anexo 1.

Listado cronológico de acontecimientos del siglo XX que repercuten en la alimentación (9,10).volver

Lo que sigue es un listado heterogéneo, no exhaustivo, de descubrimientos, inventos y /o sus aplicaciones que directa o indirectamente afectan la alimentación:

- 1900 (alrededor de), se inventa el hervidor eléctrico
- 1909 , se inventa el tostador de pan
- 1910 a 1920, grandes progresos en la fabricación de fertilizantes sintéticos; a nivel mundial se puede mejorar la producción de alimentos a costo bajo; a nivel local, cierre de las salitreras y cesantía
- 1920 (alrededor de) comienzan las transmisiones de radio; comienza también la propaganda comercial hablada, incluyendo la propaganda de ciertos alimentos
- 1920 a 1930 se inventan el refrigerador y la batidora eléctrica, le sigue la masificación del uso del frío para conservar alimentos; conjuntamente, ambos significan un notable impulso al desarrollo de la industria de alimentos y mayor funcionalidad en el hogar
- 1931 se sintetiza el nylon, y en 1933, el polietileno; nylon y polietileno, particularmente este último, dan gran impulso a la industria de envases para alimentos
- 1930 a 1940, aparecen las primeras transmisiones de televisión; ahora la propaganda comercial utiliza también la imagen; los alimentos son avisados competitiva y convincentemente
- 1946 se construye el primer ordenador electrónico (ENIAC)
- 1947 se inventa el transistor
- 1953 Crick y Watson descubren la estructura del ADN y consagran el modelo «doble hélice»; aquí está la base para la ingeniería genética
- 1950-1959 se construyen las primeras centrales nucleares; se abre paso al uso de la energía nuclear para fines pacíficos, entre otros, la conservación de los alimentos
- 1960 y siguientes, la llamada «Revolución Verde» permite el aumento de cosechas, gracias a cruce selectivo
- 1960 a 1969, los primeros viajes espaciales: 1961 Yuri Gagarin va al espacio y en 1969 Neil Armstrong pisa la luna. Los viajes espaciales utilizan dietas concentradas, especialmente diseñadas, de las cuales muy poco se sabe. Sabemos sí que hay una industria de alimentos para el espacio
- 1969 nace Internet
- 1970 y siguientes: nace la ingeniería genética: Hamilton Smith y Daniels Nathan descubren cómo extraer fragmentos de ADN y manipularlos para obtener otros ADN diferentes. Se desarrolla la biotecnología, ciencia que utiliza seres vivos para crear productos con características nuevas, con fines industriales, de exportación o medioambientales
- 1970 a 1979, aparece el horno microondas que implica rapidez en la manipulación térmica de alimentos, tanto en el hogar, como en los servicios de alimentación
- 1981 se producen ratas transgénicas; se abre la posibilidad de producir toda clase de nuevos alimentos. Hoy en día los alimentos transgénicos están en los mercados, pero existe una gran guerra de opiniones, fomentada por los ambientalistas, tratando de retirarlos del mercado.Lo que sí es cierto es que no se sabe si representan riesgo para la salud
- 1986 se produce el accidente de Chernobyl, el más grande accidente nuclear, contaminación radioactiva de muchos alimentos, los que fueron destruidos; en su momento hubo muchas dudas acerca de si parte de los contaminados se hubieran donado a países subdesarrollados
- década de los 90, la donación aparece como una gran esperanza en la producción de alimentos; es un capítulo que todavía está por escribirse.

Anexo 2

Pobreza urbana

El Domingo 17 de Octubre de 1999, El Mercurio de Santiago publicó un artículo titulado «En la pobreza dura. Existencias mínimas», firmado por Ana Campos, del cual hemos extraído algunos párrafos que describen la

miserable vida en un campamento.

«.....son aquellos que ya están resignados a vivir una existencia mínima, donde la mayor preocupación es conseguir el sustento diario. Se han entregado a su suerte y subsisten gracias a la solidaridad de los mismos pobres..... El Campamento Américo Vespucio se convirtió en un verdadero gueto, un pedazo de Chile, donde 284 familias viven descolgadas de cualquier índice de progreso o bienestar.....no es fácil recorrer los angostos pasajes. En un laberinto se alinean mediaguas y frágiles piezas forradas con cartón, pegadas unas contra otras, donde apenas queda espacio para caminar. Los corrales de los caballos, las letrinas, las piezas, se confunden en este espacio tan reducido. En uno de los pasajes cinco familias habitan en cinco mediaguas cada una de veinte metros cuadrados. La intimidad no existe, de las piezas se escuchan conversaciones, el ruido de las radios, el llanto de un niño. En lugar de plantas hay cerros de guano, que en el verano hacen las delicias de las moscas. El olor a estiércol invade cada rincón. La lluvia deja su estela de barro y la humedad y el frío calan los huesos.....»

Se trata de un artículo firmado, aparecido en un diario bastante objetivo y publicado hace sólo unos meses. Estos argumentos hablan de veracidad y actualidad de la información, muestra de la existencia en los cinturones periurbanos.

1. Introducción | 2. Marco conceptual | 3. Acontecimientos del siglo XX que repercuten en la alimentación. | 4. Oferta de alimentos | 5. La manipulación de la demanda | 6. Gasto en alimentación y su evolución en el tiempo | 7. Enfermedades de fin de siglo relacionadas con la alimentación | 8. Conclusiones | 9. Bibliografía | 10. Glosario de términos utilizados en el texto | Anexo 1. | Anexo 2 | Versión Completa (Imprimir)

Sitio desarrollado por **SISIB - Universidad de Chile**