

La alimentación como un tiempo de la nutrición, su disponibilidad y accesibilidad económica

[Mónica Elena Couceiro](#)¹

RESUMEN

En el presente trabajo se presenta un análisis de la alimentación como un proceso biológico, pero también desde dos aspectos fundamentales como son su disponibilidad y su accesibilidad tanto física como económica. Se analizan datos históricos de la ciencia de la nutrición y su evolución histórica y se presentan datos de la disponibilidad de energía alimentaria en algunas regiones del mundo y en Argentina a través del tiempo. Se realiza, además, un análisis de los mercados de alimentos, su presentación y consecuencias en áreas urbanas y rurales así como también los problemas de accesibilidad económica de vastos sectores de la población, como resultante de la pobreza en ambas áreas. Se analizan las respuestas argentinas a partir de los programas sociales alimentarios y su ineficiencia en lograr los objetivos nutricionales para los grupos vulnerables de la población.

Palabras clave: Alimentación, nutrición, disponibilidad, accesibilidad, pobreza, Argentina.

INTRODUCCIÓN

Los profesionales del campo de la nutrición humana en Argentina, con algunos matices regionales, dan sus primeros pasos en el estudio de la ciencia poniéndose en contacto con ella como una disciplina fundamentalmente biológica. Es más, se podría casi asegurar, que entre las cosas que más atrae a un futuro estudiante de las carreras de nutrición, como también a sus propias familias independientemente de la clase social a la que pertenece, es el de tener, una vez recibido, uno de los consultorios más conocidos y renombrados para tratar problemas que afecten el estado nutricional, y si estos problemas se refieren casi con exclusividad a la malnutrición por exceso, o enfermedades metabólicas vinculadas, mucho mejor.

En esto, los medios de comunicación masiva con mayor penetración como la televisión, tienen mucho que ver. Es muy común encontrar aún en programas que nada tienen que ver con la *salud*, como los noticieros de proyección nacional, espacios asignados a profesionales, con criterio eminentemente médico hegemónico y sin una perspectiva de género, ya que suelen ser casi con exclusividad médicos de sexo masculino, quienes dan consejos sobre cómo combatir la obesidad apuntando a “enseñar” qué comprar, cómo cocinar, qué comer, cada cuánto tiempo, cuántas veces masticar, cuánta agua tomar, y muchos otros “cuantos” más. ¿Será que eso es lo que a la mayoría de la población le interesa y lo que atrapa su atención?

¿Cuántas veces se escucha hablar por los mismos medios de comunicación acerca de la desnutrición, los problemas de crecimiento, la anemia materna y su relación con los partos prematuros y el bajo peso al nacer, el embarazo en adolescentes y su relación con los abortos, la anemia en edad escolar y su relación con los índices de repitencia, la obesidad en la pobreza, acompañada de carencia de micronutrientes que limitan la capacidad de las mujeres de prestar cuidados a sus familias?

Salvo “honrosas” excepciones, estos temas son habituales en programas de corte sensacionalista, sobre todo si se acerca algún período electoral.

Parecieran ser más conocidos e interesantes para la población, quienes logran hacer bajar de peso a algún futbolista famoso, o a alguna cantante de trayectoria internacional, que quienes día a día luchan contra los problemas de nutrición pública que afectan todavía a la población y siguen definiendo a Argentina como país iniquitativo en lo que a cuestiones de salud en general y nutrición en particular se refiere.

Por lo tanto no se puede hablar de la alimentación desde un único punto de vista, ya que tiene componentes biológicos, económicos, sociales, culturales y políticos que condicionan de manera constante el estado nutricional de la población.

LA ALIMENTACIÓN DESDE LO BIOLÓGICO

Es innegable que si bien la ciencia de la nutrición es una disciplina nueva ya que data del siglo XX, el interés por los alimentos y su vinculación con la salud humana es sumamente antiguo.^{1,2} Los primeros escritos al respecto en la historia, relacionan los alimentos más con las ciencias del derecho que con las médicas, demostrando una vez más, que el hombre antiguo era en muchos temas sumamente visionario, al entender a la alimentación como un derecho humano.

En la Antigua Grecia, *Hipócrates* sostenía que una dieta escasa era mucho más peligrosa que una dieta excesiva, diciendo: “que tu alimento sea tu mejor medicamento.” Esta visión parcial de la realidad probablemente fuese debida a que en ese lugar también se daba gran importancia a otro pilar fundamental de la salud pública como lo es la actividad física y por lo tanto, relacionaban las limitaciones en lo físico más con el déficit de alimentos, que con el exceso. Por otro lado, en la Antigua Grecia, así como en la Roma imperial, la obesidad no era vista como un problema, sino como una muestra de opulencia y vida próspera.

Ahora bien, a pesar de que *Sócrates* recomendaba comer y beber con moderación, tan sólo cuando se sintiese la necesidad de hacerlo, fue *Galeno*, como médico más célebre entre los escritores clásicos antiguos, quien agrega la idea de “selección” de alimentos, como un hecho fundamental para una vida sana; dando pie a lo que se podría llamar en la actualidad la generación de estilos de vida saludables.^{1,2}

Durante un largo período, cuando la medicina entró en la era empírica, la dietética era una entidad que formaba parte del arte de curar. En la Edad Media era muy aceptado que la medicina se componía de *Diaetética*, *Pharmaceutica* y *Chirurgica*. La dietética se destinaba a las personas sanas para regular su vida, y la dieta tenía por lo tanto una función preventiva.

La atención del enfermo era realizada por una única persona, y en la medida que avanzó el conocimiento científico, comenzó a requerirse la participación de más personas.

La atención dietética, como práctica organizada y componiendo el conjunto de acciones para la atención del enfermo, tuvo su origen en el interior de la enfermería, desde la edad media. Fue durante su labor en la Guerra de Crimea (1854-1856), cuando *Florence Nitinghale* y sus 38 enfermeras ayudantes, disminuyeron la mortalidad entre los heridos de guerra brindando cuidados especiales, entre los que estaba la alimentación. Fueron ellas las primeras que relacionaron la velocidad de recuperación del enfermo con la calidad de la alimentación. Los enfermos eran tratados por el médico, quien poseía el conocimiento necesario para diagnosticar la enfermedad e indicar los remedios para su recuperación. Pero los cuidados (higiene, comida, confort) eran brindados por mujeres, a quienes se consideraba como personas sin necesidad de capacitación, pero capaces de desempeñar tareas de “servicio”, hecho que guardaba relación con lo que se esperaba de las mujeres en la etapa medieval, posición que fue evolucionando con el tiempo.

En el siglo XVIII, el médico Sir *Francis Bacon* introdujo el concepto de que “si bien sólo los medicamentos pueden curar la enfermedad, una alimentación adecuada puede prolongar la vida.”

Es con él, y con otros médicos modernos precursores del método científico, que comienza a analizarse la composición química de los alimentos y su papel en el proceso digestivo y metabólico.³

Entendiendo la nutrición como la ciencia que estudia los distintos procesos a través de los cuales el organismo utiliza los nutrientes ingeridos con los alimentos, es a partir de esta antigua pero aún vigente definición, que se establecen las primeras diferencias entre la nutrición y la alimentación. La primera, es entendida como la resultante de un proceso y la segunda como un *tiempo* indispensable para llevar ese proceso a un buen final.

Por lo tanto, el proceso de la nutrición⁴ tiene tres tiempos fundamentales: la alimentación, el metabolismo y la excreción. Ninguno de ellos es suficiente por sí solos para asegurar un buen proceso final, pero todos son absolutamente necesarios para alcanzar tanto a nivel individual como colectivo un correcto estado nutricional.

El estudio de la alimentación a nivel mundial conlleva el análisis de la disponibilidad de alimentos como fuente de energía y macronutrientes, a saber, carbohidratos, proteínas y grasas.

Los carbohidratos representan la principal fuente de energía alimentaria en el mundo ya que aportan entre el 40 y el 80 % del total de la energía consumida, dependiendo obviamente del área geográfica, consideraciones culturales y nivel económico. Esto obedece a que los individuos y poblaciones que consumen dietas con un alto contenido en carbohidratos, pertenecen en general a estratos socioeconómicos más bajos, ya que estos alimentos suelen ser más baratos. Estos carbohidratos pueden variar como fuente energética desde los cereales en las Américas a las legumbres en Asia, pero a nivel mundial las fuentes más importantes en orden decreciente son: cereales, raíces y tubérculos, cultivos para la producción de azúcares, legumbres, hortalizas, y frutas.

Además de proporcionar energía fácilmente aprovechable para el metabolismo oxidativo, los carbohidratos contenidos en los alimentos son vehículo de importantes micronutrientes y fitoquímicos que mantienen la homeostasis glicérica y la integridad y funcionalidad gastrointestinal.

Una dieta adecuada desde el punto de vista de su valor biológico, sería entonces aquella resultante de una alimentación que asegure el 55 % de la energía total en base a hidratos de carbono, a partir de diferentes fuentes de alimentos. Puede decirse, en general, que la alimentación que asegure este mínimo valor de carbohidratos, contribuye a un menor acumulo de grasas, y por lo tanto previene la obesidad y sus enfermedades asociadas, como la diabetes, y las cardiovasculares.⁵

Por otra parte, es esencial para la salud, ingerir en la alimentación una adecuada cantidad de grasa alimentaria, la cual además de cubrir las necesidades energéticas, debe ser a su vez suficiente para satisfacer las necesidades de ácidos grasos esenciales, así como de vitaminas liposolubles. Las grasas ingeridas en la alimentación debieran aportar al menos un 15 % de las calorías totales.

El consumo excesivo de grasas en la alimentación, se ha relacionado habitualmente con el aumento de riesgo de obesidad, coronariopatías y ciertos tipos de cáncer. A su vez, concentraciones elevadas de colesterol y de lipoproteínas de baja densidad (LDL), constituyen factores de riesgo de aterosclerosis y también coronariopatías. Su consumo no debiera pasar del 35 % del total de la energía alimentaria, y no superar el 10 % de ácidos grasos saturados, para evitar el aumento de la probabilidad de las enfermedades anteriormente mencionadas.⁶

Resulta inevitable reconocer que para que los nutrientes mencionados cumplan las funciones anteriormente descritas, se requiere que el proceso de la alimentación se encuentre asegurado. Entendiendo entonces que la alimentación es el primer tiempo de la nutrición que abarca desde que el alimento es adquirido hasta que ingresa al organismo, es indiscutible que los factores que la condicionan, escapan a un hecho meramente biológico, sino que están influenciados en una primera etapa por factores físicos de producción y comercialización que afectan la disponibilidad, pero también por la educación, el trabajo, los ingresos y el mercado, que condicionan la accesibilidad física y económica a los alimentos. Ambos factores: disponibilidad y accesibilidad son condicionantes de la seguridad alimentaria de la población y como tales de su estado nutricional.

LA ALIMENTACIÓN DESDE LA DISPONIBILIDAD

La disponibilidad nacional, regional o local de alimentos está condicionada fundamentalmente por la producción, el almacenamiento y el comercio de alimentos. Cada uno de estos factores, a su vez está influenciado por otra cadena de factores. Por ejemplo, la producción no sólo depende de los recursos naturales que favorezcan una buena calidad del suelo, sino también del nivel de capacitación del productor, para el uso de técnicas agrícolas adecuadas que propicien un mayor rendimiento pero con uso intensivo de mano de obra; también de sus posibilidades de acceso al crédito, de servicios educativos de calidad a niveles locales que garanticen el sostenimiento del núcleo familiar, lo que evita el desmembramiento familiar temprano por la escolarización de los hijos en centros educativos lejanos, es decir de la existencia de

políticas públicas que favorezcan el asentamiento, permanencia y posibilidades de producción de familias campesinas.

En el almacenamiento intervienen factores de infraestructura tanto edilicia como de transporte, que permitan mantener la producción viable para la comercialización y evitar pérdidas poscosecha que atenten contra la sustentabilidad de la familia campesina.

Asimismo en el comercio internacional intervienen factores ligados a los términos de intercambio a partir de acuerdos comerciales y acuerdos político-económicos. Esta combinación de factores sociales, culturales, ambientales, económicos y obviamente políticos influyen permanentemente en todo el Sistema de Alimentación y Nutrición del país. Por lo tanto, cualquier alteración en alguno de estos procesos puede contribuir a la inseguridad alimentaria de la población, entendiéndola a la misma como la incapacidad permanente o temporal de la población para asegurar a todos sus miembros los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad adecuadas, para desarrollar una vida saludable, vulnerando de esta manera el derecho humano a la alimentación.

Por lo tanto, para que exista disponibilidad alimentaria a nivel de los hogares, los alimentos deben llegar a los mercados locales, no sólo con buenos términos de intercambio, sino también con una importante función reguladora del municipio en cuanto a fiscalización y control de las condiciones de inocuidad.⁷⁻⁹

Sin embargo, la sola existencia de alimentos dentro de los hogares no es condición suficiente para asegurar un consumo adecuado para cada uno de los integrantes del hogar. En ello, aspectos ligados a la cultura, como lo son la ubicación que cada uno de los miembros tiene en el hogar, así como la idea que tienen las familias sobre las diferentes necesidades nutricionales de sus miembros, juegan un papel fundamental, por lo tanto, la educación es un elemento importante para enfrentar factores condicionantes de la pobreza, tanto en áreas urbanas como rurales de Argentina, realidad a la que no escapa el noroeste Argentino.

La zona este de la provincia de Salta, se caracteriza por amplias zonas deforestadas, con muy baja calidad del suelo, donde las mujeres deben caminar largas horas en busca de leña para cocinar, con la consecuente y sostenida microdepredación del medio ambiente. Pero, a su vez, la escasa leña que consiguen muchas veces condiciona la cocción insuficiente de los alimentos, lo que contribuye a problemas en su digestibilidad y en su absorción que a la larga puede afectar el estado nutricional de la familia, y limitar los niveles de crecimiento de sus hijos. Por todo lo planteado, se requieren políticas públicas con componentes predominantemente educativos, que tiendan a capacitar a los campesinos y por ende colaboren en la mejora de las condiciones de vida de la familia, sobre todo aquellas que viven en tierras marginales. Deben incluirse objetivos que tiendan a mejorar sus métodos de cultivo, para hacerlos ecológicamente sustentables a la vez de económicamente beneficiosos, y así esas familias puedan acceder a modos de vida saludables para ellas y sus futuras generaciones.¹⁰

De todos modos, es indiscutible que las posibles prácticas agrícolas inadecuadas de las pequeñas familias campesinas que pueden causar daños al medio ambiente, y que afectan a la disponibilidad de alimentos, son síntomas de un mal funcionamiento de políticas públicas.

Demonizar al productor pobre de zonas marginales, acusándolo de ser el causante de los problemas de medio ambiente, es tratar de ocultar o minimizar los serios errores u omisiones que en política medioambiental ha caracterizado a Argentina en general y al noroeste en particular, ya que difícilmente se puede decir que la pequeña y marginal familia campesina sea la causante de los serios problemas de degradación del suelo, cuando estas se ven muchas veces obligadas al monocultivo, por ejemplo de la soja, como medio de supervivencia, a pesar del agotamiento del suelo que provoca. Como tampoco son los causantes de la contaminación de las aguas y del empeoramiento de la calidad del aire, hechos que obedecen a políticas públicas que se alejaron hace mucho tiempo de funciones genéricas esenciales de la salud pública,¹¹ como son las reglamentaciones y legislaciones para el control del medio ambiente, priorizando muchas veces los asentamientos de grandes empresas que hacen énfasis en los beneficios económicos y no en los posibles daños medioambientales.

Una manera de asegurar que los alimentos estén disponibles a pesar de que no se produzcan en las diferentes regiones, es la de tener un adecuado sistema de mercado que permita el acceso físico de la población a los alimentos que necesita. Esto se ve particularmente complicado entre la población pobre de las áreas urbano-marginales de las grandes ciudades, las cuales muchas veces se ven obligadas a gastar mucho de su presupuesto en transporte, ya que habitualmente consiguen trabajo muy lejos de donde viven, y otras tantas, compran los alimentos en pequeños almacenes a precios muchas veces mayores que las grandes cadenas de supermercados.

Las políticas debieran colaborar en favorecer alternativas para la compra de alimentos, como por ejemplo, la creación y regulación de mercados públicos urbanos,⁷ donde el municipio debe necesariamente participar no sólo en el control de la inocuidad, sino en garantizar el acceso económico de la población; ya que como su nombre lo indica, estos mercados debieran tener metas públicas, y por lo tanto proveer oportunidades de venta al por menor para pequeños comerciantes.

Sin embargo, los cambios en los mercados alimentarios, con el asombroso crecimiento de los supermercados en toda Latinoamérica, incluida obviamente la Argentina, ayudados por la política neoliberal imperante en los años 90 del pasado siglo, que promovió el incremento de los ingresos de algunos sectores de la población, en desmedro de la exclusión de otros grandes grupos, impactó en la seguridad alimentaria de muchas personas tanto en áreas urbanas como rurales, y contribuyó al cierre de pequeños comercios del rubro de alimentos, imposibilitados de competir con los megamercados muchas veces transnacionales.

El caso argentino es sumamente interesante. El país es considerado por su suministro de energía alimentaria, como de bajo riesgo de inseguridad alimentaria. Ese suministro de energía alimentaria se obtiene a partir de las hojas de balance de alimentos, que como su nombre lo indica¹² realizan un balance entre las entradas y salidas de materias primas agrícolas, ganaderas y de pesca, así como de productos procesados derivados de las mismas. Esta relación o balance se realiza a nivel nacional indicando la cantidad de alimentos disponibles para el consumo humano por año. Esto se obtiene de las diferencias entre la producción, el comercio internacional, lo destinado para semillas, piensos y otras industrias no alimentarias, así como las pérdidas por almacenamiento y transporte, por lo tanto, lo que queda es lo que se asume como disponible para el consumo de la población.

Si ese consumo “aparente” de alimentos, es decir la disponibilidad real, se le confronta con la estructura de la población de un país, se obtiene la cantidad de calorías totales disponibles por habitante y por día, es decir el suministro de energía alimentaria per cápita.

Cuando se analiza esta situación a nivel mundial, resulta muy interesante apreciar que un ciudadano medio de un país de los menos adelantados, entre los cuales se pueden encontrar en su mayoría a los países de Africa subsahariana, pero también algunos países de Asia oriental, sudoriental y algunos de Asia meridional, dispone de 1/3 de las calorías de las que tiene a su alcance un ciudadano medio de un país industrializado, es decir 2 000 calorías por habitante en los primeros, y 3 410 calorías por habitante en los segundos.¹³

La Argentina, desde la década de los años 60 dispone de manera sostenida de alrededor de 3 000 calorías por habitante y por día; pero el tema de la carne vacuna, merece un renglón particular, por tratarse de un alimento fundamental en el patrón alimentario histórico de este país, y porque su precio se ha disparado notoriamente en la primera mitad del año 2006, encontrándose muy por encima de las posibilidades de compra de grandes masas de población.

El mensaje oficial aparecido en los medios de comunicación en la primera mitad del año apuntaba a que los productores argentinos aumentaban el precio interno para desalentar el consumo, tentados por los beneficios económicos de la exportación favorecidos por la relación peso-dólar. Por ello, en primer lugar se aumentaron las retenciones a las exportaciones como mecanismo de presión a los productores, llegando a prohibirse las exportaciones temporalmente.

Sin embargo, al analizar las hojas de balance de alimentos se pudo observar que para el año 1961, con 20 591 000 habitantes, con una producción anual de 2 145 000 toneladas de carne vacuna y con una exportación de sólo 478 000 toneladas, el hombre medio argentino disponía para consumo de 83,5 Kg de carne por año.

En el año 1970, y con una población de 23 962 000 habitantes, la producción de carne vacuna había subido a 2 534 000 toneladas anuales, pero las exportaciones aumentaron a 597 000 toneladas para el mismo año, lo que hizo descender la disponibilidad de carne vacuna por habitante por año a 81,5 Kg.

En el año 1980 y ya con 28 094 000 habitantes, se aumentó la producción de carne vacuna a 2 839 000 toneladas, y fue el descenso de las exportaciones a 444 000 toneladas lo que vuelve a aumentar la disponibilidad de carne vacuna a 85,1 Kg/ año y por habitante.

En el año 1990, y con 32 527 000 habitantes la producción cárnica vacuna llegó a los 3 000 000 de toneladas, y las exportaciones del año a 500 000 toneladas, sin embargo en ese año hubo una merma muy significativa de la disponibilidad de carne por habitante por año llegando apenas a 64,4 Kg.

La última hoja de balance oficialmente publicada por la FAO, es la correspondiente al año 2003; en ella puede observarse que para 38 428 000 habitantes la producción descendió a 2 621 000 toneladas, y a pesar del descenso en las exportaciones a 394 000

toneladas, la disponibilidad por habitante por año descendió a valores muy por debajo de las décadas anteriores, llegando sólo a 54,7 Kg. Tendencia esta que viene observándose desde el año 2002 con 62,3 Kg/habitante/año, luego del “efecto 2001” que sufrió el país, aunque es también una tendencia que se observó en la década de los años 90, ya que la disponibilidad a mitad de la década menemista fue de 56,1 Kg /habitante y por año (FAOSTAT. Roma. 2006. Disponible en: <http://www.faostat.fao.org/faostat>).

Esta disponibilidad actual de carne, supuestamente asegura un consumo aparente de 150 g diarios por habitante, lo que aportaría el 4,8 % de las calorías promedio por habitante por día. Este valor resulta insuficiente ya que esta limitación de proteínas de alto valor biológico limita el aporte de hierro, micronutriente esencial, cuyo déficit favorece la aparición de la anemia ferropénica, conocida como hambre oculta, con sus graves consecuencias en el estado nutricional de mujeres embarazadas; en la prevalencia de bajo peso al nacer y de partos prematuros, y en los problemas de aprendizaje en la edad escolar, entre otras.

A pesar de haberse restringido las exportaciones, las cabezas de ganado no han aumentado en las últimas décadas a un ritmo que permitiese seguir manteniendo la misma disponibilidad per cápita que años atrás, demostrando una ausencia del Estado en el control de políticas que asegurasen la producción adecuada a las necesidades poblacionales de proteínas de buena calidad.

Retomando la disponibilidad energética, es decir las calorías disponibles para la alimentación, su distribución puede catalogarse como muy buena desde el punto de vista de la adecuación a los requerimientos; ya que el suministro de energía alimentaria argentino está constituido por 30 % de cereales; 4 % de raíces y tubérculos; 14 % de edulcorantes, 1 % de leguminosas, 5 % de frutas y hortalizas, 12 % de aceites vegetales, 3 % de grasas animales, 15 % de carne, 1 % de pescados y frutos de mar, 11 % de lácteos y el 4 % de misceláneos, lo que hace una estructura en macronutrientes para comienzos de los años 2000 de 57 % de hidratos de carbono, 13 % de proteínas y 30 % de grasas, una fórmula sintética definida como muy buena por cualquier profesional de la nutrición, ya que permite cubrir los requerimientos promedio de la población Argentina. Ahora bien, si esto está disponible para todos y cada uno de los ciudadanos de la República Argentina, la pregunta entonces es: *¿por qué hay aún serios problemas de desnutrición en muchos lugares de la Argentina?*

LA ALIMENTACIÓN DESDE LA ACCESIBILIDAD ECONÓMICA

Muchos países incluida la Argentina, han avanzado en la elaboración de medidas orientadas a que el derecho a la alimentación pase de ser una mera declaración de principios, a un derecho exigible. Numerosos gobiernos y organismos internacionales han colaborado en la redacción y firma de numerosos acuerdos, que han revalorizado indiscutiblemente el derecho a la alimentación, y han dejado aclarado el deber de los gobiernos de generar las condiciones para que ese derecho sea exigible.

Ahora bien, para que exista accesibilidad económica a los alimentos, es innegable la estrecha relación con el trabajo y con los ingresos de la población. La pobreza es la base de los problemas de inaccesibilidad económica a los alimentos y por ende contribuye significativamente a la inseguridad alimentaria tanto a nivel familiar como poblacional.

La inmensa mayoría de las personas que padecen hambre en el mundo, viven en las zonas rurales y dependen de la autoproducción en la agricultura como mecanismo de subsistencia, ya que es la única fuente de ingresos y de alimentos. Suele ser población con muy bajo nivel de instrucción y por ende con muy escasas capacidades de prestar cuidados. Este mismo hecho de marginación y de extrema pobreza rural, genera el éxodo a las ciudades en busca de mejores oportunidades laborales, contribuyendo a aumentar la pobreza urbana, con serios problemas de hacinamiento y de mano de obra desocupada o subocupada, en trabajos muy poco calificados por sus bajos niveles de preparación, lo que agrava la situación de inseguridad alimentaria en las ciudades.

Ante esta situación, una de las respuestas que habitualmente dan los gobiernos, y que obviamente son necesarias en la coyuntura, son los programas de asistencia alimentaria, como mecanismo de acercar a la población los alimentos a los que no está en condiciones económicas de acceder.

Pero numerosas publicaciones demuestran que los programas de asistencia alimentaria en el mundo son altamente ineficientes, pues con altísimos costos, han provocado muy bajos impactos en el estado nutricional de la población beneficiaria.

Por otro lado, los programas de asistencia alimentaria basados en el criterio de aumento de la accesibilidad de la población a partir de la focalización, suelen otorgar demasiado poder a burócratas de segundo o tercer nivel, porque son los que deciden quiénes reúnen las condiciones necesarias para recibir la ayuda y quienes no. Esto suele colocar a los potenciales beneficiarios, en posiciones que pueden tornarse humillantes y crea las condiciones propicias para la corrupción.¹⁴

En Argentina hay gran historia de mecanismos tendientes a aumentar la accesibilidad a los alimentos de la población pobre. Desde los años 30 y hasta los 90, se desarrollaron acciones como fijación de precios máximos, creación de juntas reguladoras, establecimiento de aranceles al mercado internacional, que si bien no formaron parte de una política alimentaria organizada, fueron intervenciones del estado en el sistema alimentario nacional.

Sin embargo, el primer programa con componente alimentario que con diferentes matices continúa hasta la fecha, es el Programa Materno Infantil, que si bien comienza a desarrollarse en los comienzos de los años 40 del pasado siglo, como un programa de salud destinado a mujeres en edad fértil, embarazadas y niños, la entrega de leche sigue siendo una de sus acciones de mayor peso presupuestario.

Otro programa de larga tradición es el de Comedores Escolares, que arranca en la década de los años 60, y que con el advenimiento de la descentralización en los años 90 se generaron una gran diversidad de modalidades en la gestión de la alimentación del grupo de escolares en todo el territorio Nacional.

Desde el Programa Alimentario Nacional (PAN), del gobierno de *Raúl Alfonsín*, (primera mitad de los años 80) hasta el mecanismo actual de transferencia de ingresos directa a las familias como es el programa Jefes y Jefas de Hogar, han pasado en el medio, innumerables ejemplos de programas sociales con componente alimentario con muy diferentes metodologías: centralizadas, descentralizadas, con participación comunitaria o sin ella, con fondos nacionales, o provinciales, con transferencias a los

municipios o sin participación municipal, pero ninguno ha cumplido la función para la que todos estos programas son creados en el mundo: “la salida de la coyuntura.”

Porque esa es su función; la creación de una red de contención para los vulnerables, hasta que se resuelvan lentamente los problemas de exclusión y sea la propia población la que pueda autoabastecerse de los alimentos que necesita, para lo cual necesariamente los gobiernos tienen que diseñar políticas públicas que apunten a asegurar los pilares fundamentales del acceso a los alimentos: trabajo, ingresos y educación.

En Enero de 2003 fue promulgada la ley 25724 sobre el Programa de Nutrición y Alimentación Nacional, destinado a cubrir los requisitos nutricionales de niños hasta los 14 años de edad, embarazadas, discapacitados y ancianos mayores de 70 años en condiciones de pobreza, pero priorizando entre estos grupos a embarazadas y menores de cinco años. Esta ley propone coordinaciones operativas tanto a nivel nacional como provincial y municipal o comunal, con la función primordial de velar por la equidad en las prestaciones alimentarias y en el cuidado de la salud, avanzando hasta el día de hoy muy lentamente en el cumplimiento de sus componentes.

Estos innumerables ejemplos de programas alimentarios muestran una Argentina que ha intentado salir de la coyuntura, pero que aún no ha podido resolver los problemas de fondo tanto internos como externos, que causan la iniquidad y la exclusión en el país.

Analizando los tres aspectos hasta aquí tratados, es innegable que la alimentación desde el punto de vista biológico es un tiempo indispensable en el proceso de la nutrición de todo ser humano. Pero al comparar las buenas condiciones de disponibilidad de energía alimentaria y su composición en macronutrientes en Argentina, con los diferentes gradientes de accesibilidad tanto física como económica que limitan la ingesta de vastos sectores de la población, la alimentación, siendo un derecho innegable de todo ser humano, es en Argentina una deuda pendiente con amplios sectores de la población.

Se trata de una *Deuda*, a la que ya no se puede dar más *tiempo*, sino que debe ser *saldada*, sin más dilación, porque los “intereses que está generando”, son insostenibles para la población y su descendencia.

SUMMARY

Feeding as a period of nutrition, its availability and economic accesibility

This paper presented an analysis of feeding as a biological process and also two fundamental aspects like its availability and accessibility both physically and economically. Data on the science of nutrition and its historical development as well as data on food energy availability in some regions of the world and in Argentina throughout the time were examined. Moreover, an analysis was made on the food markets, their presentation and consequences in urban and rural areas in addition to problems of economic accessibility to food faced by vast population segments resulting from poverty in both areas. The Argentinian response to this situation through social food programs and their lack of efficiency in fulfilling the nutritional objectives set for the vulnerable population groups were also examined.

Key words: food, nutrition, availability, accesibility, poverty, Argentina.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. García Closas. Historia de la Nutrición en Salud Pública. En: Nutrición y Salud Pública. Métodos, bases científicas y publicaciones. Barcelona: Editorial Masson;1995:48-65.
2. OMS. La Salud Pública en las Américas. Nuevos conceptos, análisis del desempeño y bases para la acción. Washington, D.C.: OMS;2002.
3. Cabianca G, Couceiro M, Moreno P. Monografía: La carrera de Nutrición, desde una perspectiva de Género. Curso de post grado en Salud y Género. Buenos Aires: Universidad Nacional de Salta;2005.
4. Mataix Verdú J. Nutrientes y sus funciones. En: Nutrición y Salud Pública. Métodos, bases científicas y publicaciones. Barcelona: Editorial Masson;1995.
5. FAO/OMS. Los carbohidratos en la alimentación humana. Roma:FAO/OMS;1999.
6. FAO/OMS. Grasas y aceites en la nutrición humana. Roma: FAO/OMS;1997.
7. FAO/OMS. Mejora de la seguridad alimentaria en los hogares. Documento temático 1. Elementos principales de estrategias nutricionales. Roma: FAO/OMS;1992.
8. FAO. Seguimiento de la situación de la seguridad alimentaria en el tiempo. Cumbre Mundial de la Alimentación. Roma: FAO;1996.
9. FAO. Guía para la gestión municipal de programas de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Roma:FAO;2001.
10. FAO. Incorporación de los objetivos de nutrición en las políticas de desarrollo. Cumbre Mundial de la Alimentación. Roma:FAO;1996.
11. Qhizhpe A. Funciones esenciales de la salud pública y formación de recursos humanos. Ecuador: Universidad de Cuenca; 2000 (Memorias del primer seminario taller de Funciones Esenciales de la Salud Pública y la Formación de RRHH).
12. Prieto Ramos. Encuestas alimentarias a nivel nacional y familiar. En: Nutrición y Salud Pública. Métodos, bases científicas y publicaciones. Barcelona: Editorial Masson;1995.
13. FAO. Sexta encuesta alimentaria mundial. Roma:FAO;1996.
14. Solórzano X. La focalización de los programas de salud y nutrición para poblaciones pobres en América Latina. Washington, D.C.: OPS;1997.

Recibido: 6 de noviembre de 2006. Aprobado: 6 de diciembre de 2006.

Mónica Elena Couceiro. Avenida Bolivia 5150 (4400) Salta. República Argentina.

Teléfono: 0054 387 4255536, e-mail: couceirm@unsa.edu.ar

[1Licenciada en Nutrición, Magíster en Salud Pública, Profesora Asociada e Investigadora categoría II Nutrición en Salud Pública.](#)