

Panorama de los Principales Aspectos de la Alimentación Contemporánea en México

Panorama dos Principais Aspectos da Alimentação Contemporânea no México

An Overview of the Main Aspects of Contemporary Nourishment in Mexico

Entrevistada: Miriam Bertran Vilà

Miriam Bertran Vilà

Profesora-investigadora titular del Departamento de Atención a la Salud de la Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco, México.

E-mail: mbertran@correo.xoc.uam.mx

Entrevista conduzida por Juliana Klotz Silva.

CERES - ¿Ud. podría trazar un panorama de los principales aspectos de la alimentación contemporánea en México?

Miriam - En términos generales, lo que las encuestas revelan es que hay un elevado consumo de alimentos de alta densidad energética y un bajo consumo de alimentos frescos, frutas y verduras. Hay que señalar, sin embargo, que esto no es homogéneo, y está determinado por estratos sociales y zonas geográficas. En los estratos más bajos, la comida industrializada es más común dado que por una parte es más barata, y por otra es de fácil acceso y tiene significados culturales relacionados con el acceso a la modernidad y al consumo. En los estratos más altos, la búsqueda de comidas frescas, naturales y orgánicas es más frecuente por una parte, como una forma de mostrar la pertenencia a un grupo social que además de recursos económicos, tiene acceso al conocimiento científico. Adicionalmente, en estas clases, el cuidado de la imagen corporal es muy importante, y hay una búsqueda constante hacia la delgadez, que tiene más importancia social que en los estratos bajos.

CERES - ¿Cuál es la diferencia de la alimentación contemporánea en los países latinoamericanos en comparación a otras regiones del mundo occidental?

Miriam - Por una parte, hay diferencias de orden cultural que marcan particularidades alimentarias de América Latina en relación a otras regiones. Pero lo más importante son las diferencias en términos del acceso a los alimentos, el acceso a los conocimientos alimentarios, a la tecnología, la reciente industrialización, entre otras. En los países latinoamericanos con economías denominadas emergentes, como Brasil, México, Chile o Argentina, el crecimiento económico en las últimas décadas ha significado una mejora en el acceso a los alimentos en sectores amplios de población. Esto, si bien ha significado una reducción en la desnutrición, también ha tenido un fuerte impacto en el desbordado crecimiento de la obesidad, sobre todo en los sectores más pobres. Es decir, la desigualdad social de nuestros países se manifiesta ahora de otra manera en términos alimentarios. El acceso a los alimentos ha mejorado, pero no la calidad de la dieta.

CERES - ¿Hay investigación suficiente en México sobre el fenómeno de la alimentación cotidiana?

Miriam - En México se ha avanzado mucho en las encuestas nutricionales, y se sabe bien cómo están distribuidos los problemas de nutrición, el consumo de alimentos, y sobre el gasto en alimentos. Sin

embargo, no hay todavía suficientes investigaciones que expliquen por qué la gente come lo que come, y no otra cosa. Falta describir y explicar qué ha pasado en México en términos sociales, económicos y culturales para que en 20 años México haya llegado a tener prevalencias de sobrepeso y obesidad superiores al 70%.

CERES - ¿Cuales son los principales temas y abordajes conceptuales de la investigación en ese campo en México hoy?

Miriam - Se ha avanzado en epidemiología de la nutrición, en evaluación de impacto de los programas de nutrición, en investigación formativa; también en utilizar investigación cualitativa en salud pública. Pero siempre, o en la mayoría, desde y para fines de salud pública.

El estudio de la alimentación como un fenómeno sociocultural va ampliándose y cada vez hay más investigadores interesados que se están dedicando a estudiar las percepciones y prácticas alimentarias con metodología de antropología social. Se están haciendo trabajos sobre imagen corporal, sobre género, sobre significados atribuidos a los alimentos, sobre cambio cultural, entre otros.

CERES - Teniéndose en cuenta el escenario latinoamericano, ¿cuales son sus perspectivas para ese tipo de investigación y las instituciones involucradas?

Miriam - En América Latina hay mucho trabajo que se puede y se debe hacer.

En la medida que las principales intervenciones nutricionales tienen a la educación nutricional como elemento central, es indispensable que se conozca plenamente todos los aspectos que están involucrados en la selección, preparación y consumo de alimentos. De otra manera, la orientación alimentaria está condenada a fracasar.

Pero también tenemos que ser conscientes que las principales causas de enfermedad y muerte (diabetes, enf. cardiovasculares, cáncer) si bien tienen un importantísimo componente nutricional, están en manos de los médicos, cuya formación académica los hace confiar más en la farmacología y la intervención quirúrgica. Es posible, entonces, que las intervenciones nutricionales y alimentarias quizá no tengan tanta demanda. Hoy por hoy, el estudio de la alimentación es de interés para todos los países y todas las instituciones, pero en proporción menor que los estudios genéticos o los farmacológicos.

CERES – Ud. ha visitado Brasil dos años consecutivos para tratar de cuestiones relacionadas con alimentación y cultura. ¿Ud. piensa que hay posibilidades de investigaciones y formación de recursos humanos en Brasil?

Miriam - Sin duda alguna. Por una parte, la experiencia en otras instituciones y en otros países siempre es enriquecedora para los estudiantes. Conocer cómo funciona la vida académica, cuáles son los principales problemas y desde qué paradigmas se abordan ayudan a poner en perspectiva

los problemas y abordajes metodológicos propios, y a mejorarlos. Por otro lado, en el caso concreto entre México y Brasil, es muy interesante el intercambio ya que compartimos algunas características sociales comunes en contextos culturales diferentes. La investigación de un mismo proceso en los dos países permite mejorar metodología, comparar datos y ampliar el conocimiento sobre el papel de los elementos socioeconómicos en el fenómeno alimentario. Es un hecho que la globalización existe, pero no se manifiesta del mismo modo en todos lados.

CERES - En Europa, especialmente en España, hay estudios sobre la alimentación contemporánea que se destacan, y usted colabora en un importante centro de investigación, el Observatorio de la Alimentación de la Universidad de Barcelona. ¿Ud ve posibilidades de aproximación entre América Latina y los países europeos en el campo de la modernización alimentaria?

Miriam - Igual que en caso anterior, el intercambio siempre permite enriquecimiento. Pero además, la comparación entre grandes regiones, por ejemplo Europa con Latinoamérica, es muy interesante para mostrar las diferencias de los impactos de la globalización en las prácticas alimentarias. Estas diferencias sin duda son culturales, pero hay un componente socioeconómico muy importante que es necesario mostrar. Así como al interior de nuestros países la desigual-

dad es una característica fundamental y un tema pendiente en las agendas políticas, también las terribles desigualdades entre los niveles de desarrollo en las diferentes regiones del mundo deben des-

cribirse y analizarse para ponerlas entre los temas fundamentales. Hoy la población mejor alimentada en calidad y cantidad vive en los países con un mejor nivel socioeconómico.