

La Paz, Bolivia

12 de octubre de 2016

LEY DE PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE: REFLEXIONES EN TORNO AL CONTEXTO DE SU PROMULGACIÓN

Geovana Mercado

Es licenciada en Ingeniería agronómica con mención en Agroecología y Desarrollo Sostenible. Tiene una maestría en Agronegocios y cursos de Doctorado en Aproximaciones sistémicas a la investigación en gobernanza de cadenas de valor y agricultura orgánica; Cooperativas y contratos agrícolas; Implicaciones metodológicas para el análisis del emprendedurismo; Metodologías avanzadas de investigación cualitativa: Etnografía, estudios de caso, investigación acción y generación de teoría; Técnicas de recolección y análisis de datos cualitativos. Actualmente es la coordinadora del curso virtual “Compras públicas para la soberanía alimentaria en Bolivia”, del área de Interaprendizaje del IPDRS

Mediante el presente artículo, la autora nos presenta una breve reflexión sobre la soberanía alimentaria y la Ley de Promoción de la alimentación saludable en Bolivia. Este texto realiza un análisis del contexto en el cual se desenvuelve la normativa y de los posibles resultados que tendrá a futuro. El IPDRS se complace en presentar este artículo de la serie Diálogos, de la mano de una de las capacitadoras de los cursos Interaprendizaje.

En Bolivia recientemente se ha promulgado una Ley de Promoción de Alimentación Saludable, la cual fue sujeta a análisis desde el Foro Interaprendizaje por un lapso de 22 días. Nuestra plataforma conto con la participación de diferentes actores relacionados a la temática rural y agroalimentaria. Los participantes estuvieron algo balanceados en cuestión de género: contamos con casi 40% de participación femenina. El proceso de discusión de la Ley fue interesante, sin embargo luego de concluido el foro me quedaron algunos pensamientos los cuales presento a continuación como contribución al proceso de reflexión y el debate acerca de la alimentación saludable y el tema agroalimentario actual.

Por lo visto la alimentación en nuestro país ha dejado de ser saludable, a tal punto que existe la necesidad de promulgar una Ley para promover una mejor alimentación. Un tema que en otros tiempos, pertinencia solamente al ámbito privado. Un tema personal-familiar, de costumbres alimentarias que se arraigan en nuestro ser a través de la educación, la familia, y los lazos sociales que nos constriñen, ahora se tratara también mediante una Ley. Se propone promover la alimentación saludable frente al cambio de nuestros patrones de alimentación. Es un hecho irrefutable que la alimentación en nuestro país -y el mundo- se ha deteriorado en cuanto a la calidad, tanto respecto al tipo de materia prima que se utiliza, como a los procesos de preparación de los alimentos.

Ante esta situación es útil preguntarse sobre las razones que conducen a estos cambios. A continuación presento algunas ideas en base a experiencias personales y aprendizajes obtenidos durante mi trabajo en las áreas rurales. Estas ideas están construidas en torno a dos elementos principales que formarían parte de la multiplicidad de causas que han llevado -y continúan dirigiéndonos- hacia la transformación de nuestros sistemas agroalimentarios: La devaluación de los roles asociados a la producción de alimentos y la desconexión de la producción con el consumo.

Devaluación de los roles asociados a la producción de alimentos

Una vez pregunte a alguien: ¿Por qué crees que ya no se consumen los alimentos tradicionales? Su respuesta fue: “Porque las mujeres ya no quieren cocinar, ya les da flojera, lo fácil no más quieren...” y



Diálogos Textos breves sobre desarrollo rural solicitados por el IPDRS

claro, al principio me impactó el tono culposo de la respuesta, sin embargo también me llevo a preguntarme: y si esto es cierto, por qué será que las mujeres ya no quieren cocinar. ¿Los platillos tradicionales, la comida casera y saludable, en verdad llevan mucho tiempo para cocinar? Ciertamente la preparación de alimentos saludables y las tareas domésticas relacionadas a esto como ser: ir al mercado a buscar productos frescos, preparar los alimentos, mantener la limpieza de la cocina, etc., son tareas que toman mucho tiempo y requieren de técnicas y conocimientos específicos. Sin embargo, estas tareas están actualmente subvaluadas en nuestra sociedad, tanto que las mujeres optan por salir de ello y buscar otras tareas más valoradas y que incluyan remuneración. Sin embargo esta salida del hogar hacia el campo laboral no conlleva un cambio en los roles hacia adentro del hogar, las mujeres que trabajan fuera del hogar aún siguen ocupándose de las tareas domésticas y el poco tiempo que les resta la multi-actividad diaria les obligaría a “buscar lo fácil” es decir comida rápida o pre-cocida, congelada, embutidos, enlatados, algo listo para servir en la imperiosa necesidad de cumplir la dualidad de roles exigido a la mujer en una sociedad capitalista y patriarcal: hacer dinero y hacer hogar.

El simple hecho de que poco a poco la preparación de los alimentos este siendo delegada a terceros, sean estos pensiones, restaurantes de comida rápida, y hasta fabricas procesadoras, debería ser un factor muy importante a tomar en cuenta, algo así como un síntoma que nos indique y deleve un problema mayor y fundamental de nuestro sistema alimentario, puesto que el tener estas opciones significa que el poder de decisión acerca del menú, sus ingredientes y modos de preparación se traslada a dichos sectores y son estos los que a la larga estructuran los mercados y por ende la producción agrícola. Así mismo, la emergencia de estos poderes también conlleva la erosión de conocimientos y habilidades para la preparación de los alimentos en la población en general, hasta que los mismos desaparecen y las dietas se vuelven monótonas y poco saludables. El consumidor al no saber preparar los platillos, no es consiente del proceso de preparación, de cuáles son los ingredientes (o que significan en las etiquetas) y por lo tanto posee menos herramientas para juzgar la calidad de los mismos.

La producción agrícola campesina: en proceso de extinción

Otra labor tan vital como el cuidado, pero también subvaluada en la actualidad: es la labor de producir alimentos. El trabajo minucioso, duro y dedicado que implica la producción de alimentos -comparable al de las mujeres al prepararlos- es cada vez menos valorizado y hasta invisibilidad ante nuestros ojos. Los sistemas de producción campesinos combinan un sinnúmero de conocimientos, transmitidos de generación en generación y sustentados por años de observación cuidadosa y sistemática de los fenómenos climáticos y ciclos agrícolas de cada cultivo, así como su comportamiento en diferentes nichos ecológicos. Además cada cultivo lleva en sí, el trabajo de selección cuidadosa de las variedades de mejor desempeño, por su resistencia al clima, tipo suelo, rendimientos, usos y sabores realizados a través de los siglos. Por otra parte, por las condiciones del área rural, el trabajo agrícola campesino requiere de gran esfuerzo físico y largas horas, así como de puntualidad en las tareas que exige el cultivo.

Un productor de papas nativas del altiplano dijo una vez: “somos campesinos y agricultores, y eso es una profesión, que lindo sería que podríamos decirnos eso, que en nuestra cedula de identidad dijera ocupación: agricultor”

Así la profesión de agricultor campesino sigue siendo devaluada en nuestro país, que ni siquiera es considerada una profesión como tal. Esta devaluación implica que cada vez más el sueño de muchos productores campesinos sea dejar de serlo. Dejar el campo, migrar a las ciudades ellos o sus hijos, convertirse en transportistas, intermediarios u otra profesión ajena a la producción agrícola. Si a esto sumamos las muchas deficiencias en servicios de los que adolece el área rural la consideración de dejar el campo es comprensible.

Estos factores usualmente no son tomados en cuenta al momento de pensar en alimentación saludable. Generalmente el termino evoca una brillante manzana, muchas frutas y lácteos o una pirámide alimenticia muy bien balanceada. Mientras que los actores que realmente hacen o hicieron posible el acceso a alimentos saludables, poco a poco se hacen invisibles.

La desconexión de la producción con el consumo

La invisibilización de los roles tanto de quien produce como de quien prepara los alimentos nos ha llevado a un fenómeno de desconexión entre la producción y el consumo. Esta desconexión comodifica a los alimentos, ocasionando que estos pierdan su categoría como tales y se conviertan en meros artículos de consumo como podría ser un lápiz o un cuaderno. Por lo tanto, aquellos oferentes que pueden reducir sus costos de producción y ofrecer productos a precios más bajos copan cada vez mayores espacios en las alacenas de los consumidores.

Estos oferentes crean además estrategias para ser considerados más cercanos por los consumidores: la creación de “marcas” de productos alimenticios que se constituyen en garantías de calidad de los mismos. La “marca” del alimento se hace cada vez más cercana y conocida, más confiable y aquel pequeño productor o productora campesina se nos hace cada vez más lejana y nos inspira menos confianza a la hora de adquirir nuestros alimentos. También a través de la marca se infunde la sensación de un mayor bienestar en la población, a través de asociar el consumo de ciertos alimentos a ciertas clases sociales. El sistema premia la producción de alimentos baratos y de muy baja calidad, con mayores ingresos y por ende mayor estatus social que a su vez permite alcanzar mayores ingresos, en una suerte de círculo virtuoso donde solo ganan los que saben aprovechar este sistema. Sin embargo pierden aquellos que siguen las rutas alimentarias infundadas por la publicidad, en busca de estatus o identificación con la clase social publicitada. Pierden salud, pero también el componente identitario enclavado en la alimentación, los sabores que desde el vientre degustamos a través de nuestras madres, los múltiples saberes y conocimientos asociados a la preparación de los alimentos “nuestros”, los conocimientos y saberes asociados a la producción agrícola y a las diferentes especies -gracias a la estandarización mercantil- que se van perdiendo en los recuerdos de algunos ancianos y ancianas que solamente extrañan ese sabor que les retornaría a su infancia, a sus vivencias. Estos múltiples sabores ahora son remplazados por el azúcar, el gran contenido de sal y otros aditivos que adormecen nuestros paladares.

Todo esto envuelto para llevar y con una prestigiosa marca que nos hace sentir que estamos “bien” y que el producto a consumir es saludable, confiable y hasta garantizado. Como resultado, surge la necesidad de “regular” el consumo, de que el Estado pueda -y deba- tratar de contrarrestar los efectos de esas elecciones diarias no saludables a las que nos hemos visto conducidos sin darnos cuenta, por la comodificación de los alimentos.

Respuestas del agro campesino

Ante esta preocupante situación, existen múltiples respuestas en el nivel local, las cuales positivas o no, son creativas y diversas y obedecen a la necesidad de reproducción de los medios de vida de los y las pequeñas productoras agrícolas. A continuación describo dos tipos de respuestas que he podido observar en mi práctica profesional las cuales sin duda son algunas de las muchas que todavía resta por explorar.

- **Pequeños imitadores periféricos**

Ante el riesgo de desaparecer del sistema agroalimentario los pequeños productores campesinos son urgidos hacia la participación en mejores mercados. Pero para esto deben añadir mayor valor a sus productos, industrializarlos, etiquetarlos, empaquetarlos, los productores no solo deben formalizarse, sino también legalizarse, certificarse, evaluarse, individualizarse, diferenciarse y competir... es decir casi se les exige a dejar de ser “campesinos” (en lo que se podría decirse una comparación de connotación negativa hacia lo que es ser campesino) indirectamente forzando su entrada al ámbito de la producción industrial de alimentos.

De esta forma los pequeños productores agrícolas campesinos y no solo ellos, sino los múltiples expendios de comida tradicional y chatarra en las calles de las regiones urbanas, se aprestan a convertirse en pequeños imitadores periféricos del sistema dominante mundial de producción y



Diálogos Textos breves sobre desarrollo rural solicitados por el IPDRS

comercialización de alimentos comodificados. Sin embargo, de inicio están destinados a permanecer en la periferia, pese a los intentos de transformación y adaptación de su producción y productos a las exigencias de los mejores mercados, precisamente por su condición de ser pequeños ante reglas y estándares diseñados para los grandes. Por ejemplo, una preocupación surgida en los análisis del Foro es cómo afectaría una Ley de alimentación saludable a los pequeños productores o procesadores. Si bien la Ley propone reglamentos novedosos como el etiquetado específico de productos no saludables, estos indirectamente legitimaran a quienes puedan rápidamente adaptarse a estos requerimientos, es decir a quienes tiene la capacidad económica y tecnológica para hacerlo. ¿Y que pasara con los pequeños? Seguramente se verán afectados en su economía, sin embargo tendrán a imitar a las grandes empresas creando tal vez etiquetas clandestinas, poniendo afiches acerca de la alimentación saludable en sus expendios y tal vez ofreciendo una que otra fruta o verduras a gusto del cliente. Sin embargo se afectaran sus ingresos y el status de sus alimentos continuara en descenso provocando mayor desconfianza en la población quienes tenderán a consumir más alimentos de mejor calidad en términos de “marca”. Probablemente los pequeños imitadores periféricos del sistema agro alimentario-industrial terminen saliendo de la esfera de la producción y expendio de alimentos, o permanecerán desde la periferia en el expendio de alimentos “copia trucha” de las grandes empresas.

Reproducción periférica clandestina

Otra opción es mantener su pequeña producción tradicional, mantenerse en la informalidad como un proceso de resistencia silenciosa y pasiva ante los estándares impuestos por el sistema agroalimentario industrial. Por ejemplo, actualmente conviven en la producción campesina la producción de materia prima y alimentos para el mercado y la producción de alimentos para el auto consumo. Estos últimos muchas veces son producidos por el gusto específico de la familia campesina, quienes aún desean darse el gusto de consumirlos, sin embargo no tienen un valor en el mercado. En otras palabras los pequeños productores hacen uso de estrategias para mantener algunos hábitos alimenticios a través de la producción solo para su entorno cercano, de productos tradicionales valiosos que por su bajo consumo en las ciudades, han desaparecido paulatinamente de los mercados. El rescate de estos productos y el conocimiento específico asociado a su producción podría ser de gran utilidad para la humanidad, tal como es el caso de la quinua que ahora es conocida a nivel mundial. Sin embargo y paradójicamente su rescate podría llegar a significar su pérdida, en términos de ceder estos productos desde el ámbito de la producción exclusiva del hogar campesino hacia el mercado, y que estos al comodificarse y hallar un valor en el mercado induzcan a la transformación del sistema productivo que en primera instancia, hizo posible su conservación y reproducción.

Sin duda no existe una sola respuesta o solución a un problema con múltiples causalidades, y ese hecho precisamente el que debe obligarnos a pensar y repensar las formas en que podemos desde nuestros platos intentar transformar nuestras realidades más cercanas. Superar la subvaluación de las labores de producción y preparación de alimentos, nos requiere romper moldes y ser muy creativos. ¿Romper el molde significa no tomar los alimentos por sentados, preguntarnos desde las ciudades, de donde proviene lo que está en nuestro plato, quien lo produjo? ¿Quién lo compro? ¿Quién lo cocino?, observar con cuidado lo que comemos, lo que compramos y donde lo compramos. Revalorizar el rol de producción también significa desde el Estado que se deben crear políticas de promoción y protección a los productos campesinos además de realzar y compensar el trabajo que realizan y su rol como proveedores de alimentos. Por otra parte revalorizar el trabajo de preparado de los alimentos conlleva otorgarle un sitio especial en las políticas públicas, en los planes educativos, re enseñar a cocinar y hasta a comer productos sanos. Y además otorgarle el tiempo necesario a la preparación de los alimentos, pues es una tarea fundamental para la sostenibilidad de la vida.

**Las opiniones expresadas en este documento son responsabilidad del autor y no comprometen la opinión y posición del IPDRS.*