

CAMBIOS EN LOS PATRONES DE CONSUMO ALIMENTARIO EN AMERICA LATINA

*María Angélica Tagle*¹

Santiago, Chile

RESUMEN

En el pasado reciente ha habido cambios importantes aunque no generalizados, en los patrones de consumo alimentario. Una serie de factores favorecen estos cambios: variaciones en el ingreso familiar, migración rural-urbana; terciarización y, finalmente, exposición a la publicidad comercial.

Esos factores, comparados entre sí, no tienen la misma validez. Los dos primeros inducen cambio en el patrón alimentario, en tanto que los dos últimos, además de provocarlo, lo orientan hacia determinados productos.

En América Latina y el Caribe, la modernización del patrón de consumo alimentario ha tenido como modelo el patrón alimentario norteamericano de la década anterior, el cual no resulta deseable desde el punto de vista nutricional, ni económico. Esa dieta es rica en grasa —tanto saturada como mono- y poliinsaturada— en azúcar refinada, y en toda clase de aditivos. Es pobre en hidratos de carbono, particularmente del tipo de carbohidratos complejos; la mayor parte de su proteína es de origen animal. También puede ser rica en sal y pobre en fibra, ya que está constituida por alimentos industrializados, bastante diversificados en su presentación, producidos y difundidos por un aparato de producción-distribución altamente industrializado y capitalizado.

El modelo adoptado no guarda correspondencia con los recursos naturales de nuestros países; produce un desplazamiento de los patrones de consumo basados en componentes autóctonos y/o tradicionales, y provoca un aumento de la importación de alimentos. Dado que los países latinoamericanos son pobres y el modelo entrega productos caros, éstos son absorbidos por las clases que pueden pagar, y/o —en forma intermitente— por las clases pobres, como un componente de alto costo por caloría entregada. Esta última situación implicaría daño en la calidad y en la cantidad de la dieta de los más necesitados.

Los cambios en los hábitos alimentarios y en los patrones de consumo corresponden a una dinámica sociodemográfica y económica determinada, que no se puede detener. En consecuencia, corresponde tratar de entenderla para poder contribuir a canalizarla en la mejor forma posible, en defensa de la situación alimentaria y nutricional

Manuscrito original recibido: 24-9-88.

¹ La Dra. Tagle es Consultora en Nutrición. Su dirección postal es: Casilla 241, Correo 34, Santiago de Chile. Telex: 340412 atención MATAGLE.

del consumidor. Al especialista en nutrición le atañe una serie de tareas de utilidad pública, fundamentalmente en las áreas de reglamentación y normalización de la calidad de los nuevos alimentos, así como la difusión de información y educación al consumidor, a todos los niveles.

I. INTRODUCCION

En los estudios clásicos de nutrición se establece que los hábitos alimentarios son muy difíciles de cambiar. Efectivamente, si las condiciones ecológicas, socioeconómicas y culturales en que vive la familia se mantienen idénticas, es dable pensar que los hábitos y prácticas alimentarias tiendan a perpetuarse. Pero, el dinamismo del mundo moderno hace que seamos expectadores y actores de cambios acelerados que afectan muchos aspectos de nuestra existencia, incluyendo los hábitos alimentarios y los patrones de consumo.

En muchos hogares, particularmente en los urbanos, la dieta familiar, la confección de menús y la preparación de los alimentos en sí, han cambiado drásticamente en años recientes. Hoy día se compran alimentos listos para servirse, alimentos instantáneos o rápidos, semi-elaborados, deshidratados, etc., y se cocina menos. Hay menos espacio para cocinar, y menos tiempo y deseo de hacerlo. Al mismo tiempo, el consumo de alimentos fuera del hogar ha aumentado, especialmente aquéllos del tipo "alimentos rápidos", "snacks", y comida preparada y servida en la calle, constituyendo esta última un grave riesgo para la salud.

Todo lo expuesto debilita la importancia ritual de la cocina familiar y sus variaciones diarias y debilita también el rol social de la alimentación en familia, haciendo que esta alimentación sea, por lo tanto, más estándar e impersonal.

Seguidamente se presentará una revisión de los factores condicionantes de cambio del consumo alimentario, así como de las consecuencias que ello tiene para el consumidor. Se examinarán, asimismo, las principales desventajas del modelo foráneo de consumo que se está infiltrando en la Región.

II. FACTORES DE CAMBIO EN LOS PATRONES DE CONSUMO ALIMENTARIO

A juicio de la autora, son varios los procesos que actúan como factores de cambio en los patrones de consumo. Estos son:

- Cambios en el ingreso familiar
- Migración rural-urbano
- Terciarización (o consumo de alimentos que requieren de un servicio), y
- Exposición a la publicidad comercial a través de los medios de comunicación masiva.

1. Cambios en el Ingreso Familiar (1-8)

Existen ciertas regularidades de carácter universal que tienden a

producirse en los modelos de consumo, en relación a los incrementos de ingresos. a) El consumo final de calorías tiende a un límite absoluto. b) El gasto absoluto en alimentos aumenta, y también se encarece el costo de las calorías. c) El gasto en alimentos se reduce en términos relativos, frente al gasto total (véase Figura 1). d) Los porcentajes de alimentos de origen agroindustrial o terciario también tienden a elevarse, y e) La importancia relativa de los distintos grupos de alimentos cambia; cuando el aumento de los ingresos beneficia a los estratos bajos, los porcentajes crecen inicialmente en el rubro de cereales y tubérculos hasta un punto máximo, para luego decrecer; en cambio, los de las legumbres secas crecen en forma asintomática y los grupos conformados por azúcares, carnes, leche y grasa lo hacen en forma sostenida. La disminución de los ingresos produce efectos inversos. Desgraciadamente, en los últimos años el fenómeno más frecuente ha sido el de empobrecimiento de los grupos económicamente vulnerables, afectando así negativamente el patrón de consumo alimentario.

En un pasado reciente los pobres se han hecho más pobres, y ha habido un deterioro alarmante en el consumo de alimentos, al igual que del estado de salud y nutrición de la población latinoamericana de escasos recursos. Este deterioro es la resultante, entre otros factores, de una crisis económica que obliga a los países a realizar ajustes macroeconómicos.

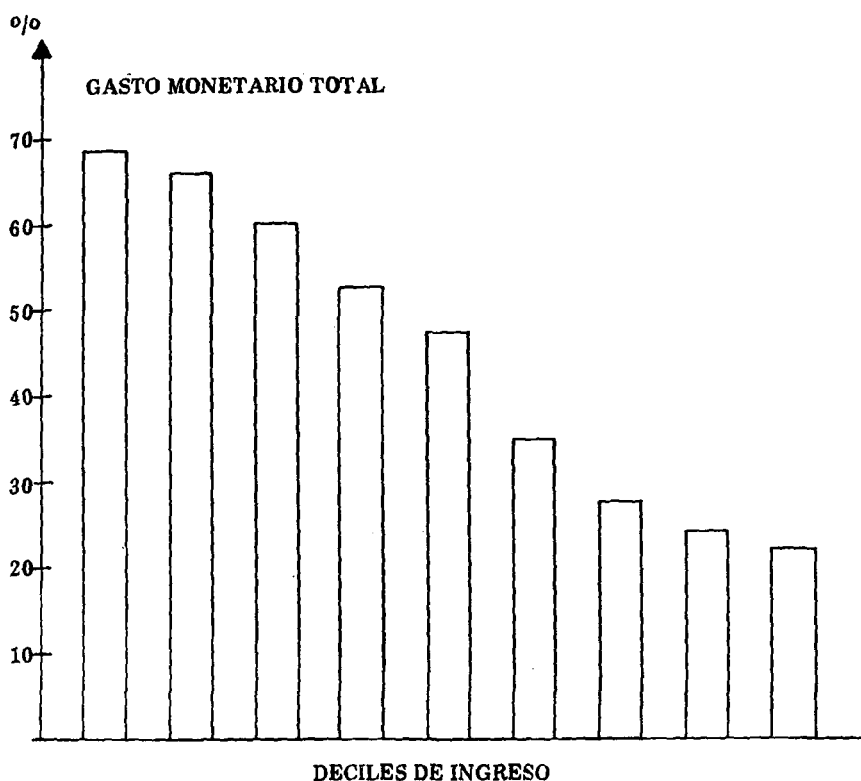
En muchos países la situación de los pobres se agrava porque los gobiernos —en su afán de disminuir el déficit— disminuyen el gasto social y cancelan o reducen programas de alimentación, salud, nutrición y educación. Los programas convencionales de ajuste y estabilización tienden a deteriorar aún más el estándar de vida de los pobres (8).

No está del todo claro si el deterioro de la seguridad alimentaria-nutricional de los pobres es consecuencia de los programas de ajuste económico o de la crisis que los provocó, y cuyos efectos negativos no fueron eliminados por los programas de ajuste. En cualquier caso, la dieta de los más necesitados empeora, lo que implica un retroceso importante y mayores dificultades para el proceso de desarrollo.

En términos prácticos la Figura 2 ilustra las cantidades de alimentos comprados (kg/persona/mes) por la población chilena distribuida en siete grupos de ingreso (6). La compra de productos lácteos, verduras, frutas y carnes decrece al pasar del grupo más rico (grupo 1) a los menos pudientes (grupos 6 y 7). Otro tanto sucede con la compra de aceites, grasas y huevos: la curva de descenso es característica para cada producto. La compra máxima de leguminosas y cereales se ubica aproximadamente en el centro de la escala económica, en tanto que ambos extremos compran menos: los más pobres por su limitada capacidad de compra, y los más ricos porque su dieta es más variada y refinada. Es de interés tomar nota de que la compra de papas y azúcar en los hogares chilenos es relativamente constante a través de los distintos estratos económicos.

2. Migración Rural-Urbana (1, 2, 9-15)

La urbanización intensiva es un problema común de las regiones en desarrollo, pero en América Latina su magnitud es más alarmante que en las otras regiones. La Tabla 1 muestra el crecimiento de la población total y urbana a partir de 1950, y su proyección hacia el año 2025. Según se



Fuente: Referencia 5.

En todo Guatemala el porcentaje del gasto familiar que se dedica a la alimentación fluctúa entre 66^o/o (los más pobres) y 22^o/o (los más ricos), con un promedio nacional de 54^o/o.

FIGURA 1

Porcentaje del gasto familiar que se destina a alimentación en la población total de Guatemala, distribuida en deciles de ingreso

aprecia, en ese lapso de 75 años la población total se quintuplica, en tanto que la urbana se incrementa en aproximadamente 11 veces su valor original (2, 12, 15).

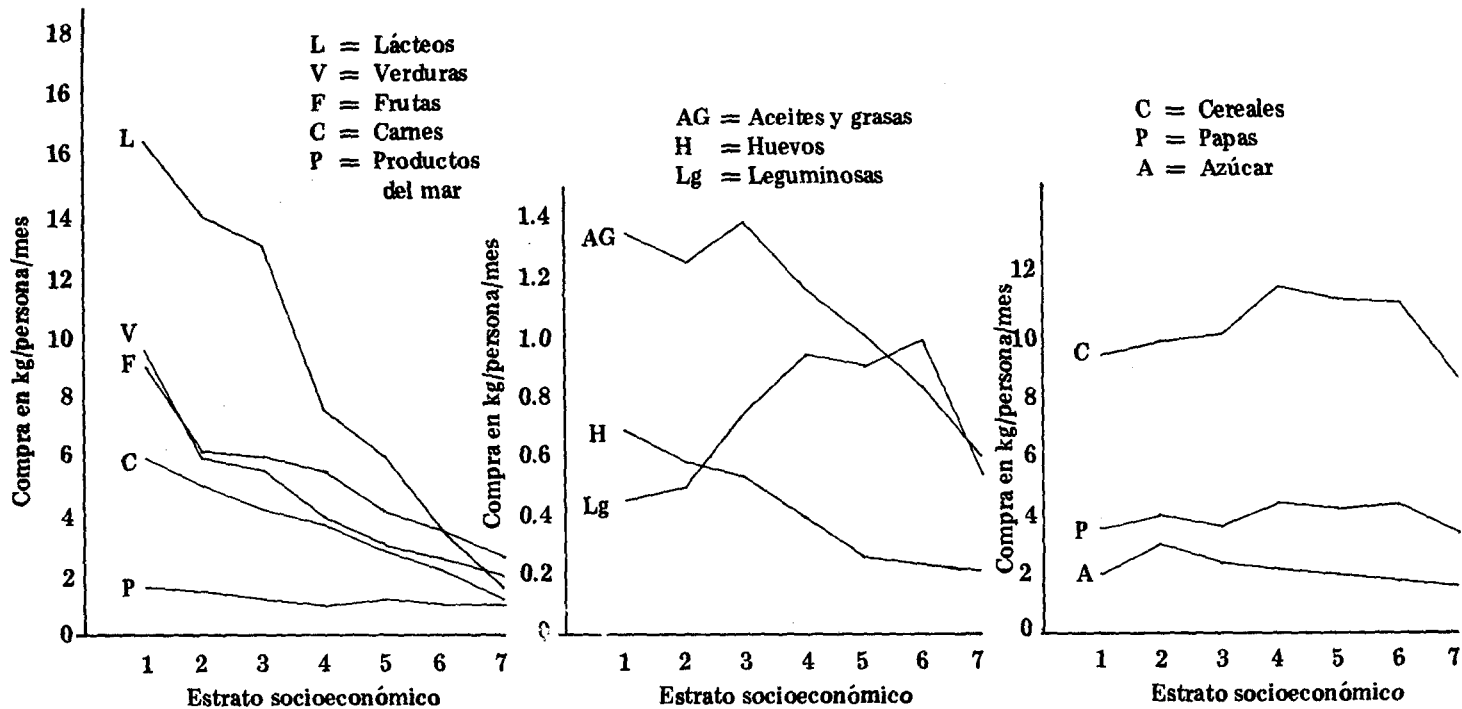
En el quinquenio recién pasado, la población creció anualmente en 2.30/o en América Latina, y en 1.50/o en la Región del Caribe (15), pero el crecimiento urbano, particularmente en las grandes metrópolis, fue

muy superior al promedio de los países respectivos. Altimir (11) informa que en Latinoamérica, el centro de gravedad de la pobreza se ha ido desplazando del campo a la ciudad debido a las migraciones internas.

Los problemas vinculados a la urbanización no se restringen a la población urbana; no pueden aislarse de los problemas de los campesinos, grupo productor de alimentos básicos y potencial generador de futuros migrantes. La urbanización intensiva significa que un número menor de campesinos —que vive y trabaja en precarias condiciones— tiene que producir alimentos para abastecer a la creciente población urbana. Como generalmente ello no se logra, la importación de alimentos aumenta y la dependencia alimentaria, crece.

La urbanización intensiva también significa (2, 8, 9):

- Incremento notable de la proporción de habitantes urbanos que viven un síndrome de privación y marginalidad, cesantes y subempleados con escaso o nulo poder adquisitivo, muy vulnerables a la inflación.
- Las diferencias en el modo de vida de los distintos grupos urbanos se acrecientan. Entre otros, se establecen mayores diferencias en los patrones de consumo.
- Las dificultades relativas a la disponibilidad de alimentos, el precio de los mismos, el tiempo y el combustible necesario para su preparación, hacen que el migrante abandone total o parcialmente su dieta típica (por ejemplo, maíz y frijol), y dé cabida a ciertos alimentos industrializados baratos, de escaso o menor valor nutricional, que no requieren cocción o bien requieren poca, y que cuentan con una buena imagen y prestigio social.
- Para el migrante hay un aumento importante en el costo de vida, ya que la familia tiene que pagar para satisfacer cada una de las necesidades de cada uno de sus miembros.
- En el caso de las mujeres, implica afrontar un medio tenso y hostil, donde encuentran muchas más dificultades para satisfacer las necesidades alimentarias de la familia, particularmente las de los niños. Aquí cabe mencionar la lactancia materna, que en las ciudades es menos de la mitad de la que se observa en las zonas rurales; ello puede explicarse por el intento de la mujer en incorporarse a la fuerza laboral, así como por la penetración de patrones culturales foráneos.
- La población urbano-marginal paga caro por sus alimentos. Se abastece en una enorme cantidad de pequeños puestos de venta, unidades de trabajo en pequeña escala, que —a su vez— compra en condiciones desventajosas, no disponen de crédito, se abastece de semi-mayoristas, también pequeños y poco eficientes, etc.; éstos venden en pequeñas cantidades, muchas veces “al fiado” (a plazo, sin términos claros de fecha de pago), a una población pobre con renta baja e irregular. Además, las zonas periurbanas carecen de infraestructura (agua, calles pavimentadas), lo que sumado al bajo poder de compra de sus habitantes, desestimula la instalación de supermercados. Se configura así la paradoja que la población pobre marginal paga más caro por sus alimentos, y la población menos pobre, con acceso a supermercados, paga más barato.



Fuente: Referencia (6).

FIGURA 2

Compra de alimentos en familias chilenas, distribuidas en estratos socioeconómicos (Grupo 1, el más rico, y grupo 7, el más pobre)

TABLA 1

POBLACION TOTAL Y URBANA EN AMERICA LATINA, Y SUS PROYECCIONES AL AÑO 2,025

Año	Población total habitantes x 10 ⁶	Población urbana o/o
1,950	164	40
1,980	364	63
2,000	566	75
2,025	864	81

Fuentes: Referencias (12 y 15).

— La población urbano-marginal recorre grandes distancias en busca de, o en el ejercicio de un empleo. Esto ha generado un incremento importante en el consumo de alimentos fuera del hogar, lo que lleva aparejado un incremento de la comercialización callejera de alimentos, generando un serio problema sanitario.

— La urbanización intensiva se ha transformado en uno de los principales factores de cambio ecológico; más gente vive en un ambiente menos sano, y no hay que olvidar que la contaminación/polución ambiental es un condicionante de peso en salud pública.

— Hay un incremento sostenido de la demanda de servicios básicos: dotación de agua potable y saneamiento ambiental, vivienda, salud, etc.

— A todo lo anterior cabe agregar las no menos importantes consecuencias psicosociales: aumento de niños abandonados, alcoholismo, delincuencia, prostitución, promiscuidad y debilitamiento de la estructura familiar. Aquí hay que tener en cuenta que ni las estructuras de asistencia social, ni la legislación y presupuesto que las sustentan, están preparadas para hacer frente a esta masificación de problemas.

Un estudio realizado en México comparó la ingesta de familias rurales de Guanajuato con la de familias originarias de las mismas aldeas, pero que habían migrado a ciudad México en los últimos 10 años (16). En primer lugar, se encontró que los hábitos alimentarios eran radicalmente diferentes. Las mujeres del medio rural pasaban gran parte del día preparando tortillas, y las familias rurales comían tortillas dos a tres veces por día. Entre las familias urbanas sólo 21% comían tortillas más de una vez al día. En el medio rural, el consumo de tortilla fue, en promedio, de 580 g/persona/día, mientras que en el medio urbano ese consumo fue solo de 254 g. Los habitantes urbanos comían cereales más refinados, calorías vacías, productos cárnicos, mucha más grasa —sobre todo alimentos fritos— y usaban más sal y azúcar que sus contrapartes rurales. Según revelan los datos en la Tabla 2, las familias urbanas satisfacían o se acercaban al nivel de satisfacción de sus necesidades energéticas y proteínicas. Las principales deficiencias en la dieta rural eran las de hierro, energía y

TABLA 2

ADECUACION DE LA INGESTA (o/o) DE FAMILIAS RURALES Y MIGRANTES.
UN EJEMPLO EN MEXICO, 1980

	Familias	
	Rurales	Migrantes rural-urbano
Energía (kcal)	71	93
Proteínas (g)	82	100
Calcio (g)	91	70
Hierro (mg)	60	73
Vitamina C (mg)	168	170
Retinol (μ g)	94	83

Fuente: Cerqueira, referencia (16).

proteínas, en tanto que en la dieta urbana lo eran de calcio, hierro y retinol.

En el medio urbano la ingesta de colesterol era alta: 612 ± 235 mg/día y se reflejaba en los niveles plasmáticos que, en promedio, resultaron ser de 364 ± 180 mg/100 ml. Como ya se indicó antes, los habitantes urbanos tenían más acceso a productos cárnicos; en general, se trataba de productos grasos, como jamón, salchichas, tocino, y además, consumían muchos alimentos fritos. En contraposición, los pobladores rurales sólo consumían carnes en forma esporádica y en pequeña cantidad; su colesterol ingerido fue —en promedio— de 354 ± 109 mg/día, y el promedio de colesterol plasmático resultó ser de 190 ± 47 mg/100 ml.

La ingesta de sodio también era diferente. Así, las familias urbanas usaban mayor cantidad de sal, tanto para cocinar, como para agregar al plato terminado y porcionado: 5.5 ± 2 g/día los urbanos, vs. 2.5 ± 1.5 g/día los rurales. Los individuos de vida urbana, además, consumían más alimentos enlatados, más de otros alimentos procesados, y snacks salados. Aquí cabe llamar la atención en cuanto al consumo de cubos para caldo, con un contenido de 40% de cloruro de sodio, particularmente importante en el grupo de los consumidores urbanos. Como era de esperar, se encontró mayor frecuencia de presión arterial alta en la muestra urbana que en la rural (16).

Un estudio de las modificaciones de la estructura de consumo y sus repercusiones en la ingesta de calorías y nutrientes, según el grado de urbanización, realizado en cinco regiones de Brasil y otras tantas de Túnez, indican que la ingesta de energía, hidratos de carbono, proteínas de origen vegetal, hierro y tiamina alcanza el máximo en el medio rural, y tiende a disminuir en los sectores urbanos, particularmente en las grandes ciudades. Esto puede explicarse por el bajo consumo de alimentos tradicionales y su sustitución por menores cantidades de productos de cereales, industrializados y mucho más cernidos. En cuanto al hierro, es probable que el de la ración del medio urbano sea más asimilable porque contiene más hierro de origen animal (9).

Cabe señalar que los individuos de vida rural tienen una dieta más abundante y monótona, muy vulnerable a las penurias y oscilaciones estacionales. Los habitantes de zonas urbanas comen menos, pero —dependiendo de su poder adquisitivo — pueden comer mejor. Tienen una alimentación más refinada y más diversificada, con proteínas de mejor calidad, y, más rica en elementos protectores. Disponen de un abastecimiento regular que depende poco de los azares del clima y están menos expuestos a la especulación. Por otra parte, son muy vulnerables al alza del costo de vida y, muy en particular, al aumento de precio de los alimentos (18).

3. Terciarización

La terciarización, o sea el consumo de alimentos que implica servicios incorporados (consumo fuera del hogar, alimentos semi-preparados y preparados), es probablemente una de las ramas que ha tenido un crecimiento más acelerado en las últimas décadas, abarcando un complejo heterogéneo de proveedores que van desde la producción artesanal de alimentos para venta callejera, hasta industrias medianas y grandes de alimentos semi-preparados y preparados, que sirven a supermercados, comedores institucionales, hoteles y restaurantes (7).

En todos los países, unos antes y otros después, se observa el peso creciente de los alimentos industrializados en las dietas nacionales, un acelerado desarrollo del valor agregado en servicios a los alimentos consumidos, y un significativo proceso de diferenciación de la oferta, el que —como veremos más adelante— no pasa de ser una diferenciación aparente, sin llegar a ser una verdadera diferenciación desde el punto de vista alimentario. La Tabla 3 ilustra el cambio en la producción de algunos alimentos industrializados que se suscitó en el término de una década (entre los años 1950 y 1960, aproximadamente) en los Estados Unidos; según puede observarse, hubo crecimientos de más 1,1770/o, hasta menos 140/o, lo que revela un importante cambio en el patrón de consumo. El mayor desarrollo se observó en productos bajos en calorías y en alimentos congelados (17).

La industrialización de los alimentos —en su desarrollo— ha llevado a una nueva conceptualización de las comidas y los servicios. Se han diseñado muchas tecnologías, ha surgido un nuevo arte culinario con vocabulario propio. Por ejemplo, en inglés se habla de “convenience foods”, “efficiency foods”, “fast foods”, etc., sin que se encuentren definiciones exactas para la terminología empleada (17-19).

Parecería ser que los alimentos convenientes o alimentos componentes en la industria moderna de raciones, constituyen una cantidad de variados productos que tienen en común el hecho de haber sufrido cierto grado de preparación, o sea que se encuentran en un estado intermedio de procesamiento y, por lo tanto, ahorran el tiempo en la cocina. Puede tratarse de alimentos crudos, limpios y porcionados, o bien de mezclas básicas de enlatados y/o deshidratados que todavía requieren de preparación adicional. Otros ejemplos de alimentos convenientes son las bases para sopas, salsas y quesques (“cakes”). Por su parte, un alimento eficiente es aquel que necesita el mínimo de manipulación antes de servirlo, por ejemplo, un plato terminado, congelado.

Los “TV dinners” son un clásico ejemplo de plato terminado que sólo debe entibiarse previo al consumo. Cuando se compara una serie de platos

TABLA 3

**CAMBIOS EN LA PRODUCCION DE ALGUNOS ALIMENTOS
INDUSTRIALIZADOS EN LOS EUA, DURANTE UNA DECADA, EN o/o**
(Aproximadamente entre los años 1950 y 1960)

Productos	o/o
Refrescos carbonatados, hipocalóricos	1,177
Edulcorantes no calóricos	935
Derivados de la papa, congelados	434
Alimentos preparados, congelados	428
Pescado en porciones, congelado	315
Leche fluida, baja en grasa	157
Leche en polvo	122
Aceites, ensalada y de cocinar	87
Vegetales congelados	65
Mantecas	63
Refrescos carbonatados	54
Jugos cítricos congelados	44
Jugos cítricos enlatados	38
Margarina	30
Azúcar	15
Vegetales frescos	6
Jugos cítricos frescos	5
Café	5
Café soluble	-13
Mantequilla	-14

Fuente: Thormer, 1973 (17).

de fondo y entradas, comercializadas congeladas como "TV dinners", con porciones equivalentes de las mismas preparaciones cocinadas en casa, en la mayoría de los casos la preparación doméstica contiene más carne, pescado, ave o queso, y cuesta muchísimo menos que la preparación industrializada (20).

Una industria característica de nuestra época es la de los alimentos rápidos; en general, se trata de cadenas internacionales que ofrecen un tipo bien definido y nada variado de alimento rápido: pollo y papas fritas, hamburguesa y papas fritas, entre los más comunes.

Es difícil definir "alimento rápido"; sin embargo, aparentemente hay cierto acuerdo en conceptualizarlo como el alimento que se recibe dentro de los tres minutos después de ordenarlo, y se consume en 20 minutos o menos (19). La revista *Europe*, en una de sus número de 1981 (21), analizó cómo y por qué la industria americana de: alimentos rápidos se expande en forma gigantesca en la Comunidad Europea: cuentan con el capital necesario, los recursos humanos y la tecnología apropiada. Refiriéndose a la McDonald's Corp., relata de la existencia de la Universidad de la Hamburguesa, un centro internacional de entrenamiento ubicado en Elk Grove Village, Illinois, con estudio completo de televisión y sistemas

de traducción simultánea para los alumnos que no hablan inglés. Allí entrenan a los administradores y ejecutivos, con la filosofía de que ellos, a su vez, entrenen en el ámbito nacional a todos aquéllos relacionados con la empresa. El curriculum contiene materias de negocios, administración, contabilidad, mercadeo, manejo de personal y relaciones con la comunidad.

Una hamburguesa McDonald's es prácticamente lo mismo en cualquier parte del mundo: aporta entre un tercio y tres cuartos de la recomendación de proteína para una mujer adulta; también suple al menos un cuarto de la recomendación de tiamina, riboflavina, niacina, vitamina B₁₂, fósforo, zinc y hierro; contiene poca azúcar (salvo que se le inunde de salsas). Como aspectos negativos hay que tener en cuenta que es rica en grasa y en sal. Este alimento aséptico, despersonalizado y estandarizado, para muchas personas mayores es una aberración gastronómica, en tanto que es atractivo y apetitoso para las generaciones jóvenes, y la plétora de restaurantes de alimentos rápidos está indicando un alto grado de aceptación internacional (19, 21).

Para explicar el éxito de los alimentos rápidos, desde el punto de vista del consumidor, hay que considerar varios aspectos. En primer lugar, la facilidad de acceso durante largos horarios; rapidez del servicio; alivio de cocinar en casa (poco espacio, poco tiempo); precio razonable, generalmente bastante inferior a otros restaurantes. En segundo lugar, hay estandarización y regularidad del producto: el cliente no se lleva sorpresas, encuentra exactamente lo que espera encontrar en cualquier McDonald's, en cualquier ciudad, lo que le da seguridad y confort. Por último, un derroche publicitario contribuye a crear, mantener y aumentar la demanda.

Opiniones críticas dicen que los restaurantes rápidos han inducido cambios en los hábitos alimentarios; sin embargo, ellos parecen responder a una necesidad nueva, nacida de cambios importantes en el sistema de vida. La Tabla 4 muestra el consumo preferencial de alimentos procesados en adolescentes rurales y urbanos; como era de esperar, la preferencia por alimentos procesados y preparados es mucho mayor entre los jóvenes adolescentes urbanos (16).

No hay que olvidar que durante el procesamiento, el alimento industrializado puede perder parte de su contenido de nutrientes, o bien de su color, aroma o textura; así es como aparecen los alimentos enriquecidos. Se utilizan colorantes, saborizantes, edulcorantes, y otros aditivos que preservan, devuelven las propiedades originales, las exacerbaban y/o agregan otras nuevas. La industrialización de los alimentos, incluyendo el uso de aditivos, representa una situación de riesgo potencial para la salud y bienestar de los consumidores. Por lo tanto, se necesita establecer sistemas de control de calidad de los alimentos para proteger a la población, así como para competir en el rubro de exportaciones.

En América Latina y el Caribe el nivel de desarrollo de los programas de control de alimentos varía de un país a otro, debido a situaciones sociales, económicas, geográficas, políticas y culturales específicas. No obstante, existen características que les son comunes, como son: heterogeneidad de organismos ejecutores e incoordinación entre ellos mismos. La falta de recursos y un presupuesto insuficiente también representan problemas generalizados.

TABLA 4

**PORCENTAJE DE ADOLESCENTES RURALES Y URBANOS QUE
CONSUMEN ESTOS ALIMENTOS AL MENOS TRES VECES POR SEMANA**

Alimento	Adolescentes	
	Rurales (o/o)	Urbanos (o/o)
Cereales para desayuno	4	56
Panes, pasteles (cakes)	65	97
Biscochos/galletas	83	99
Bocadillos salados	39	59
Comidas frías	13	53
Quesos/yogurt	17	45
Mermeladas	24	78
Mayonesa	9	94
Bebidas carbonatadas	100	100
"Fast foods" (alimentos rápidos)	19	100

Fuente: Cerqueira, 1983 (16).

Por último, recordemos que el empleo de variaciones en la preparación industrial y el uso de variados aditivos, hace que a partir de una misma materia prima se obtengan muchísimos productos aparentemente distintos, lo que hace pensar en una tremenda variedad en la oferta de alimentos. En general, los procesos de industrialización y terciarización de los alimentos conducen a una creciente diferenciación de los productos genéricos (7), a imagen y semejanza de lo que sucede en los países industrializados. Esta diferenciación, en general, no pasa de ser una pseudo-variedad, con fines netamente comerciales. Un claro ejemplo lo tenemos al observar los productos ofrecidos como "snacks", "boquitas", y "picoteo", preparados en base a harina de maíz. En otras palabras, la mezcla de diferentes proporciones de los mismos ingredientes produce gran variedad de forma, aspecto, color, sabor y aroma. La desinformación del consumidor permite perpetuar la impresión de variedad.

4. Exposición a los Medios de Comunicación Masiva

Alguien ha calculado que entre los seis y los 18 años nuestros hijos dedican unas 20,000 horas a ver TV, a escuchar discos, cassettes y radio, y a ir al cine (22), es decir, bastante más tiempo del que dedican a intercambios diversos en el hogar. Es fácil comprender, pues, el hecho de que su conducta alimentaria no sea una reproducción y continuación de la de sus padres, sino más una mezcla de lo antiguo que le entrega la familia, y lo nuevo que le trae la TV y la moda.

En un estudio antropológico sobre hábitos alimentarios de familias chilenas de bajos ingresos (23), quedó claramente establecido que, después del nivel de ingreso, son los conocimientos, creencias y costumbres los factores determinantes de la dieta familiar. Los medios de comunicación de masas, en especial la TV, contribuyen a divulgar una especie de

educación informal, no siempre correcta, que la dueña de casa trata de aplicar, pero que no siempre puede por razones de índole económica (21, 23).

El nivel educacional de la dueña de casa, o de la persona que hace las compras, resulta ser un factor decisivo para invertir bien el dinero frente a las diversas alternativas de mercado, y resistir, cuando sea necesario, la propaganda comercial. La publicidad comercial efectivamente influencia la estructura de las preferencias de consumo de los diferentes grupos sociales; la propaganda es uno de los factores impulsores y difusores de cambio en los patrones de consumo.

En el estudio mencionado más arriba (23), se encontró que las dueñas de casa de familias chilenas pobres,

- Compran periódicamente muchos de los productos anunciados en la TV.
- Muchas veces lo hacen para satisfacer “preferencias” de los niños, preferencias creadas por la TV.
- Comprar estos productos puede significar invertir una parte importante del presupuesto familiar en ellos.
- El precio pagado no tiene que ver con el valor nutritivo y, por lo tanto, en muchos casos implica deterioro en la dieta familiar.
- Los hábitos alimentarios positivos se ven desplazados, por ejemplo, la bebida tradicional chilena, el “ulpo” (mezcla de harina de trigo tostado, azúcar y agua) se consume menos y menos, y se reemplaza por bebidas elaboradas a base de polvos comerciales (edulcorantes, saborizantes y colorantes artificiales), o por bebidas gaseosas.
- Muchas madres están conscientes de las desventajas económicas de los nuevos productos, pero son incapaces de resistir la actitud consumíctica que ya está presente en la familia.
- Por último, está demostrado que comprar nuevos alimentos es una expresión de movilidad social, y un intento de identificarse con grupos de mayor prestigio social; sería un signo de participación en la sociedad consumíctica (21).

III. EL MODELO NORTEAMERICANO

Las principales características de la dieta de la población norteamericana en la década pasada, se presentan en la Tabla 5, y la compara con una dieta deseable. Según indican los datos, la dieta norteamericana contiene demasiada grasa y pocos hidratos de carbono; tiene un porcentaje excesivo de azúcar refinada y un porcentaje muy bajo de carbohidratos complejos. Las proteínas son en un alto porcentaje de origen animal, y la dieta está basada en el consumo de productos industrializados y diversificados, producidos y difundidos por un sistema de producción-distribución cada vez más industrializado, que hace posible el consumo de las masas (7).

Al analizar la implantación de ese modelo en la Región, particularmente en áreas urbanas, Schejtman (7), formula algunas consideraciones que vale la pena citar:

TABLA 5

COMPARACION DE LA DIETA NORTEAMERICANA ACTUAL CON LAS METAS ALIMENTARIAS

Producto	Dieta o/o	Metas o/o
<i>Grasas:</i>		
Total	42	30
Saturadas	16	10
Poli- y monoinsaturadas	26	20
<i>Proteínas</i>	12	12
<i>Carbohidratos:</i>		
Total	46	58
Complejos	22	
Complejos y azúcares "naturales"		58
Azúcar refinada y procesada	24	10

Fuente: Calloway y Carpenter (20).

La adopción del modelo en América Latina se suscitó de manera prematura. Esto aplica en particular al alto grado de diferenciación de los productos genéricos, pues éstos se incorporan a los regímenes alimentarios de la Región cuando los niveles de ingreso medio son muy inferiores a aquéllos que condujeron a su surgimiento en los países de donde son originarios.

En los países de origen, los procesos de acelerada diferenciación de productos surgieron cuando la satisfacción de las necesidades básicas se había hecho prácticamente universal.

A diferencia del carácter de "producción para el consumo de masas", que tuvo gran parte de la producción alimentaria y agroindustrial en el modelo dominante, ésta fue asimilada o como consumo de sectores minoritarios, o como un componente de alto costo por caloría entregada, como es el caso de los estratos más pobres.

El modelo adoptado no guardó, ni guarda, correspondencia con los recursos nacionales. Por el contrario, conduce a un desplazamiento de los patrones de consumo basados en componentes autóctonos y/o tradicionales, y provoca un aumento en la importación de alimentos.

En América Latina la masificación del modelo que se imita resultaría imposible, no sólo por los niveles de ingreso que supone en los consumidores, sino por el costo de divisas y por los requerimientos energéticos que su generalización exigiría. A mayor refinamiento de la dieta, mayor la cantidad de energía invertida por cada caloría disponible para el consumo. Si consideramos los requerimientos de energía comercial insumida por unidad de energía calórica disponible para un consumidor norteamericano medio —incluyendo en este cálculo los procesos de producción,

transformación, transporte, comercialización, adquisición y preparación de los alimentos, encontraremos que el modelo dominante requeriría de un insumo de 9 calorías de energía comercial por cada caloría alimentaria; de generalizarse este modelo con todas sus características, América del Sur duplicaría el consumo total de petróleo bruto del año 1980.

SUMMARY

CHANGES IN FOOD CONSUMPTION PATTERNS IN LATIN AMERICA

Food consumption patterns have suffered important although not generalized changes in recent years. A series of factors favor these changes, such as variations in family income, rural-urban migration, increase of tertiary activities related to foods, and exposure to commercial propaganda.

All of these factors, when compared among them, do not have the same impact or validity. Thus, while the first two induce changes in the food pattern, the last two guide the consumer to certain food products.

Modernization of the food pattern in Latin America and the Caribbean has been inspired by the USA food pattern of the previous decade, which from the nutritional and economic points of view, does not prove to be desirable. The average USA diet is rich in both saturated and mono- and polyunsaturated fats, as well as in refined sugar and all types of additives. It is poor in carbohydrates, particular in those of the complex type; most of its protein is of animal origin. It may also be rich in salt and poor in fiber, as it is made up by well-diversified industrialized foods in their presentation, manufactured and marketed by a highly industrialized production-distribution capitalized structure.

The adopted model is not in correspondence with our countries' natural resources; it produces a displacement of the consumption patterns based on autochthonous and/or traditional components, and induces an increase in food imports. Since Latin American countries are of poor economic resources, and the model renders expensive products, these are absorbed by the socioeconomic group able to pay for them and/or —intermittently— as a high-cost product by calorie delivered, by the poor groups who are most in need, a situation which would imply serious damage on the quality and quantity of their diet.

Changes in food habits and in food consumption patterns are related to a certain socio-demographic process which cannot be stopped. Consequently, this process should be carefully analyzed and understood in order to contribute to channel it in the best possible manner and to protect the food and nutritional situation of the consumer. The expert in nutrition should therefore play an important role in those tasks of public benefit, fundamentally in the areas of regulation and normalization of the quality of new foods, as well as in the diffusion of information and education, at all levels, of the consumer.

BIBLIOGRAFIA

1. Seminario sobre Urbanización Intensiva y sus Repercusiones Alimentarias y Nutricionales en América Latina. Caracas, Venezuela, Instituto Nacional de Nutrición y FAO, 1985.

2. Tagle, M. A. Problemática alimentaria y nutricional vinculada a la urbanización intensiva en América Latina. Consultoría para FAO/ESN, Roma, 1986.
3. **A Compra de Alimentos en Curitiba pela População de Baixa Renda.** Convenio PNUD/FAO. Proyecto FAO/PNUD/BRA/82/017. Trabajo de Campo 07. Curitiba, agosto, 1984.
4. Labbé, J. **Distribución del Ingreso en la Teoría Económica.** Santiago, Chile, Centro de Estudios para el Desarrollo, 1986.
5. **Review of Food Consumption Surveys — 1985.** Rome, FAO, 1986 (Food and Nutrition Paper No. 35).
6. Donoso, G., I. Barja & M. A. Tagle. **Estudio de Compra de Alimentos en Familias Chilenas de Distinta Condición Económica.** Santiago, ODEPLAN, 1972.
7. Schejtman, A. **Sistemas Alimentarios en América Latina.** Documento FAO/CEPAL (En preparación).
8. Tagle, M. A. El problema alimentario y nutricional, y patrones de consumo en América Latina. Consultoría para ESN/FAO, Roma, junio-julio, 1987.
9. **Urbanización, Alimentación y Nutrición en América Latina y el Caribe.** Santiago de Chile, ESN y RLAC/FAO, 1985.
10. Alvear, J. El proceso de urbanización en el Ecuador: El caso de Quito. Documento FAO/ININMS/DIO-001-086.
11. Altimir, O. **La Dimensión de la Pobreza en América Latina.** Santiago de Chile, CEPAL, 1979. (Serie Cuadernos de la CEPAL).
12. **Seminario sobre la Urbanización Intensiva en el Perú y sus Repercusiones Alimentarias y Nutricionales.** Dirección General de Agroindustrias y Comercialización, Ministerio de Agricultura, Lima, Perú y FAO/RLAC. Lima, 1985.
13. **Seminario sobre Urbanización Intensiva y sus Repercusiones Alimentarias y Nutricionales en América Latina: La Situación de Venezuela.** FAO/RLAC/85/41-NUT 3.
14. **Informe Al Gobierno de Brasil.** Basado en el trabajo del Consultor Hugó Amigo. Informe de Consultores sobre Nutrición. Roma, FAO, 1984. (ESN/CRS No. 67).
15. **Informe de la Consulta de Expertos sobre Urbanización Intensiva y sus Consecuencias Alimentarias y Nutricionales en América Latina.** Bogotá, Colombia, 1983. (FAO/RLAC/84/2-NUT-1).
16. Cerqueira, M.T. Effects of urbanization and acculturation on food habits: Studies in Mexico. In: **Malnutrition: Determinants and Consequences.** New York, N.Y., Alan R. Liss, Inc., 1984.
17. Thorner, M. E. **Convenience and Fast Foods Handbook.** Marvin Edward Thorner (Ed.). Westport, Conn., The Avi Publishing Co. Inc., 1973.
18. Robbins, Philip M. (Ed.). **Convenience Foods, Recent Technology.** Park Ridge, N. J., Noyes Data Cop., 1976.
19. Farb, Peter & George Armelagos. **Anthropologie des Coutumes Alimentaires.** Paris, Editions Denoël, 1985. (Traduction française).
20. Calloway, D. H. & K. O. Carpenter. **Nutrition and Health.** Philadelphia, PA., Saunders College Publishing Co.
21. Tagle, M. A. **Nutrición Comunitaria.** Vol. I. Alimentación de la Problemática en el Subdesarrollo. Santiago de Chile, impreso en Editorial Universitaria, 1984.
22. Kornreich, E. **Los Mensajes Publicitarios. Por qué Compra lo que Compra.** Buenos Aires, Editorial IPPEM, 1984.
23. Largo, E., N. Pak, G. Vera & H. Araya. Valor nutritivo experimental de la dieta consumida por la población chilena de bajo nivel socioeconómico. **Rev. Chil. Nutr., 9:** 228, 1981.