



# La globalización también llega a la nevera

La globalización ha multiplicado la diversidad alimentaria. Se dispone de una mayor oferta de productos para variar la dieta, pero no todo son ventajas

La globalización también ha llegado a nuestra nevera, en la que se pueden conservar desde espárragos cultivados en Perú y envasados en nuestro país, pescado glaseado procedente de aguas namibias o fruta fresca original de Tailandia. Este hecho condiciona en gran medida el actual patrón de consumo alimentario que, tal y como anuncian los más recientes estudios de hábitos alimentarios, se está alejando del modelo saludable de dieta mediterránea.

## ALIMENTOS DEL MUNDO. SABORES UNIVERSALES

Con este nuevo concepto –globalización alimentaria– que aúna integración y diversidad en la elección de alimentos hay que diferenciar entre los productos nuevos procedentes de otros países (pescados como la panga, frutas tropicales, salsas exóticas...), y los mismos alimentos que llegan de otros lugares como es el caso de la merluza, que la hay del Cantábrico o del Mediterráneo y también de aguas lejanas del Atlántico sur.

Respecto a los alimentos frescos como frutas y hortalizas, el interrogante es si el tiempo que transcurre desde

su recolección hasta su consumo afecta a su correcta maduración, a su valor nutritivo o su sabor, entre otros. La tecnología alimentaria persigue mantener intactos tanto el valor nutritivo del alimento de origen como su correcto estado higiénico, su sabor y su apariencia. Con este fin se está trabajando en la fabricación de novedosos envases y sistemas de conservación alimentarios. Se trata, por un lado, de envoltorios que incorporan sustancias que absorben oxígeno, etileno (gas que acelera la maduración de los vegetales), humedad, dióxido de carbono, sabores u olores, y, por otro, de recipientes que transmiten agentes antimicrobianos o antioxidantes.

Gracias a la innovación tecnológica en el ámbito de la conservación de alimentos, el mercado alimentario actual ofrece la posibilidad de conocer el sabor de nuevos alimentos y experimentar con nuevas preparaciones culinarias. Lo conveniente sería que el consumidor lo hiciera incorporándolas a su dieta de modo que siga siendo equilibrada.

Así, se puede aprovechar la gran variedad de frutas tropicales propias de los mercados asiáticos y sudamericanos como el mango, la papaya, la fruta de la pasión (maracuya) o el litchi, para imitar

## SEGURIDAD ALIMENTARIA

El concepto de globalización alimentaria debería llevar implícito el de seguridad alimentaria. El gran flujo de alimentos entre países con distintas normativas referentes a la seguridad alimentaria ha provocado la crisis de los últimos años. La **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)** ha impulsado y reforzado la cooperación con la OMS mediante la creación de una **Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN)**, operativa desde 2004. El objetivo es proporcionar a las autoridades sanitarias de los distintos países la información de posibles brotes internacionales de enfermedades de transmisión alimentaria. No obstante, en los países desarrollados el concepto de seguridad alimentaria se centra en la sanidad, mientras que para los países pobres, la seguridad alimentaria tiene otra connotación: la de generalizar el abastecimiento de alimentos.





el sabor de los sabrosos zumos tropicales. Estos alimentos encajan dentro de una dieta equilibrada y la complementan en compuestos antioxidantes, entre ellos la vitamina C, los grandes destacados de su valor nutricional.

La yuca, un tubérculo habitual desde hace años en nuestro país, comparte similitudes culinarias y nutritivas con la patata; se puede elaborar desde un puré de yuca hasta yuca frita. Incluso su harina puede sustituir a la de trigo en la elaboración de croquetas, salsas, galletas y panes, con la ventaja de que, además, no contiene gluten, por lo que sirve para cocinar platos aptos para celiacos.

#### EFFECTOS NO TAN POSITIVOS

El enriquecimiento gastronómico es fruto de la globalización, aunque también se aprecian aspectos negativos, como puede ser el elevado gasto energético, el exagerado desperdicio de alimentos y una tendencia a descuidar una práctica alimentaria saludable.

Semejante oferta en el ámbito de la alimentación influye de forma directa en los hábitos y gustos alimentarios. El paladar se va acostumbrando a un tipo de alimentos o de comidas que, en ocasiones, son poco saludables por su desproporcionado

valor energético, lo que acarrea consecuencias nocivas en el estado nutricional y en la salud de la población, y tiene su máxima expresión en la obesidad, enfermedad crónica también "globalizada".

A esto se suman patógenos, compuestos alergénicos, contaminantes ambientales o residuos de productos, riesgos asociados a la globalización del sistema alimentario. Un alimento contaminado puede causar brotes de enfermedad en muchos países al mismo tiempo y de forma más rápida, como ha sucedido en los últimos años con las crisis alimentarias de las vacas locas, la peste porcina o la fiebre aftosa. En este sentido, las autoridades sanitarias hacen suya la preocupación que muestra el consumidor respecto a la seguridad de ciertos alimentos, incertidumbre que puede propiciar el cambio de sus hábitos alimentarios. Ante la asunción de hábitos menos saludables, el riesgo nutricional aumenta, bien por insuficiencia o bien por exceso de ciertos nutrientes.

En el I Congreso Mundial de la Nutrición y la Salud Pública, celebrado en septiembre de 2006 en Barcelona, ya se ponía de manifiesto que los inconvenientes de la globalización alimentaria afectan a distintos campos: producción, procesamiento, preparación, envasado, distribución y consumo de los alimentos. Todos estos aspectos se relacionaban con la mala alimentación y los problemas alimentarios que pueden aparecer con la distinta asimilación de ciertos productos de otras culturas (mayor riesgo de alergias o intolerancias alimentarias) o con los distintos conservantes que se deben utilizar para que soporten en buen estado el largo viaje hasta que llegan a nuestras fronteras, además del tiempo que transcurre hasta que se consumen.

Hay que tener en cuenta que los productos nuevos elaborados que tratan de imitar la comida típica de otros países, como rellenos para burritos mexicanos, rollitos de primavera, salsas y aperitivos diversos no siempre son saludables, por ello se debe leer con atención el etiquetado nutri-

cional para conocer los ingredientes que contienen y el proceso de elaboración que han seguido. Conviene comprobar, además, qué tipo de grasas son las más abundantes en su composición, y si el producto lleva grasas hidrogenadas, perjudiciales para el aparato circulatorio y el corazón; qué cantidad de sodio indica la etiqueta en comparación con otros productos similares (se consideran alimentos con una cantidad elevada de sodio los que tienen más de 500 mg por cada 100 g de alimento -un gramo de sal contiene 390 mg de sodio-); la cantidad de azúcares añadidos... Muchos de estos productos (aunque también otros muy utilizados en nuestra dieta habitual, como bollería, repostería, precocinados, aperitivos, etc.) contienen una gran densidad energética, y demasiadas grasas, azúcares y sal, que descompensan y deterioran la salud si se consumen de manera habitual. ◀

#### LOCAVORES

Cada vez más personas -agricultores, ganaderos y consumidores- defienden aspectos sociales, económicos, ambientales e, incluso, nutricionales de la agricultura y ganadería sostenible. En lo referente al valor nutritivo, recientes investigaciones han comprobado cómo los alimentos ecológicos contienen mayor concentración en compuestos antioxidantes respecto a los alimentos cultivados de forma tradicional. Los investigadores afirman que estos alimentos son más nutritivos, sabrosos, seguros y preservan la biodiversidad y el medio ambiente. La cuestión es que a pesar de que son muchos los consumidores que se interesan por este tipo de alimentación, son pocos los que la pueden llevar a cabo, dado el elevado precio de alimentos como frutas y hortalizas ecológicas.

Al mismo tiempo, surgen movimientos que abogan por el concepto de la producción, la distribución y el consumo local, es decir, por el autoabastecimiento. En Reino Unido se han manifestado los movimientos sociales llamados "locavores", que se definen como **personas que sólo comen productos elaborados en un radio de unos 160 kilómetros**. Esta concepción de la producción y el consumo alimentario local se está extendiendo a otras regiones del mundo. En términos similares surgieron los llamados "Local Foods", programas que tratan de ayudar a través de becas y donaciones aquellos proyectos que tengan como objetivo que los alimentos cultivados localmente sean más accesibles y asequibles para las comunidades locales.



#### FOOD MILES: kilometraje de los alimentos

La globalización alimentaria, en gran medida, también tiene un impacto en el medio ambiente. De acuerdo a la idea de los muchos kilómetros que deben "recorrer" los alimentos antes de llegar a nuestro plato, surge el "food miles". Este concepto **abarca el impacto que registra en emisiones contaminantes de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) el transporte -barco, camión o avión- de los alimentos y su efecto en el cambio climático**. Hay quienes piensan, por ejemplo, en lo paradójico que resulta comer un alimento ecológico de un país extranjero. Son muchas las voces que demandan análisis más completos, ya que la que podría denominarse "huella de la contaminación" no debe limitarse sólo al transporte del alimento, sino que también debe medir el gasto de combustible que supone la producción o la conservación. Diferentes estudios demuestran que el cultivo ecológico es más sostenible. El Gobierno británico se ha adelantado y ha lanzado una iniciativa para que el etiquetado de la comida haga referencia a su impacto ambiental, mediante la "Carbon Reduction Label" (Etiqueta de reducción de carbono). El informe, todavía en desarrollo, se publicará a finales de 2008.

