

Taller de Periodismo de Datos:
Sigue el rastro de la comida

Medialab-Prado

Madrid, marzo 2019

* * *

**EL MALESTAR EN LA ALIMENTACIÓN
CONTEMPORÁNEA:
DE LA PROTESTA A LA CIUDADANÍA
ALIMENTARIA**

Cristóbal Gómez Benito
Sociólogo

crisgobe482015@gmail.com

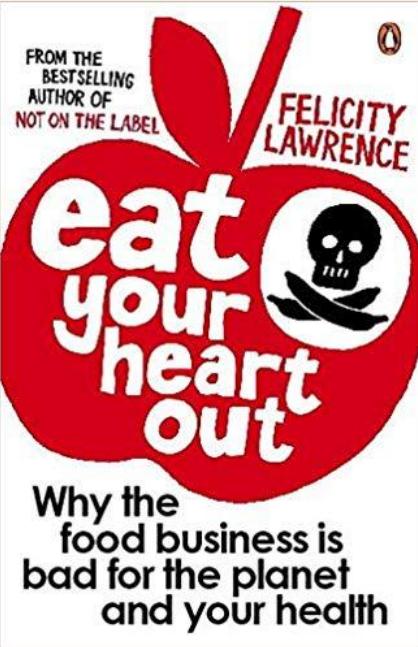
Seguir el rastro de la comida: una tarea urgente e ineludible

Seguir el rastro de:

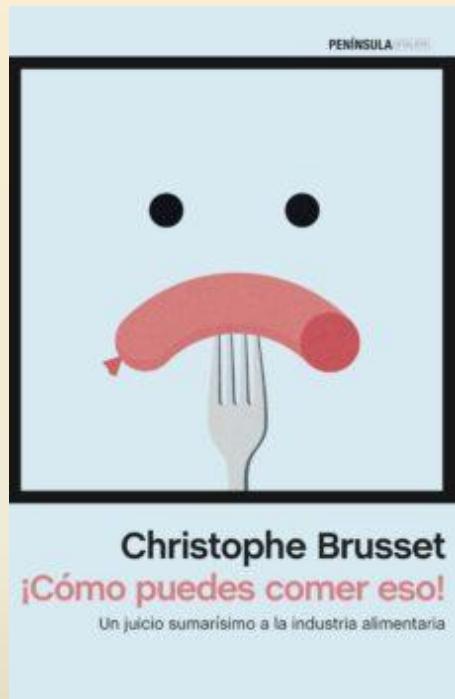
- La seguridad y la calidad
- La composición
- La procedencia y el recorrido
- Los procesos
- Los agentes
- Las consecuencias para el medio ambiente
- Las consecuencias para el bienestar animal
- El comercio justo y la equidad

Obstáculos para seguir el rastro de la comida

- La opacidad e invisibilidad estructural y sistémica del SAA industrial y globalizado
- La naturaleza legal del fraude alimentario moderno
- El poder del lobby alimentario
- La ambigüedad de la Administración
- La regulación alimentaria: acuerdos de mínimos
- Las batallas de las normas y los controles

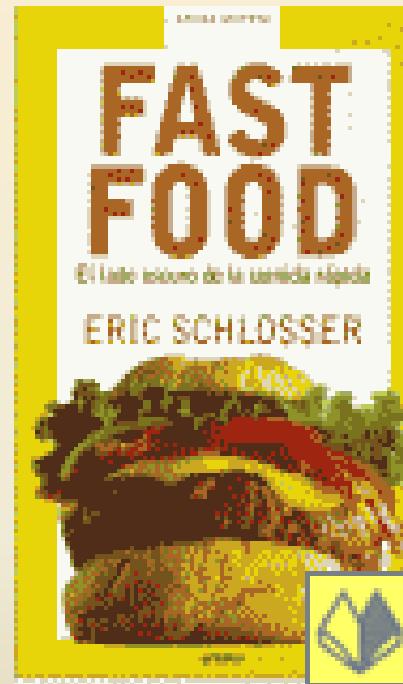


Why the food business is bad for the planet and your health

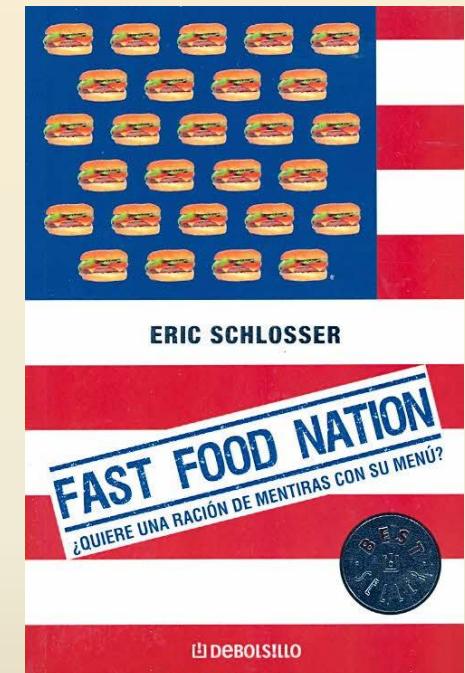


Christophe Brusset
¡Cómo puedes comer eso!

Un juicio sumarísimo a la industria alimentaria



El lado oscuro de la comida rápida
ERIC SCHLOSSER



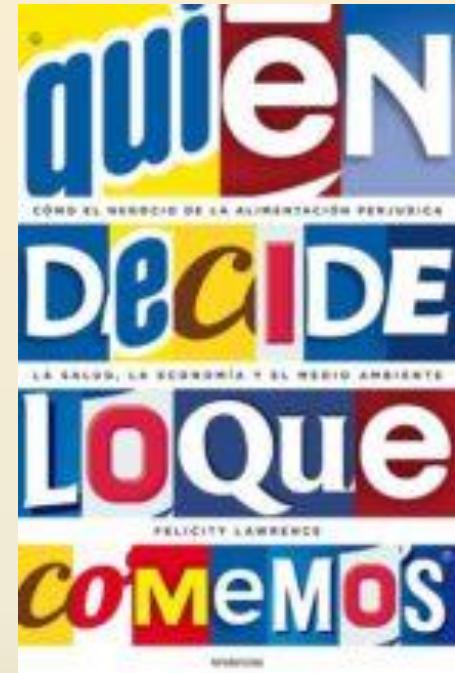
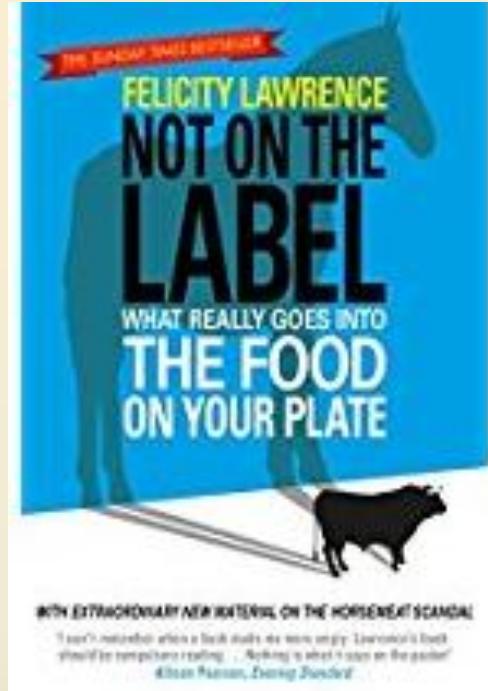
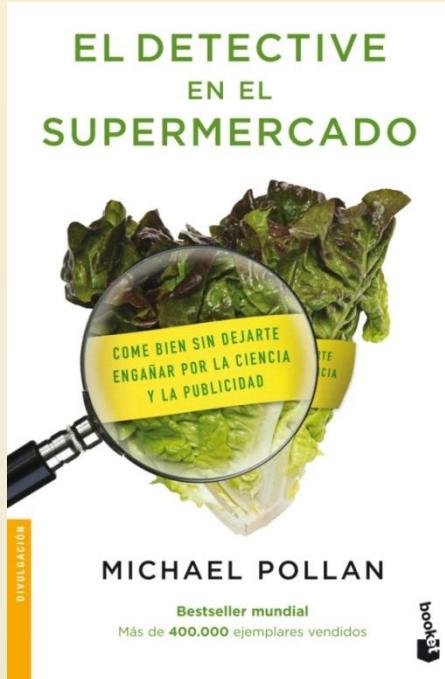
ERIC SCHLOSSER
FAST FOOD NATION
¿QUIERE UNA RACIÓN DE MENTIRAS CON SU MENÚ?



DEBOLSILLO

Una tarea para el periodismos de datos: revelar lo que está oculto del SAA

Investigando la comida y lo que está detrás del plato



¿A qué se debe que la mayoría de alimentos procesados estén elaborados a partir de los mismos ingredientes?

¿Y que esos pocos ingredientes sean fabricados por un puñado de multinacionales?

¿Y por qué hoy día el 60 por ciento de los alimentos procesados contiene soja?

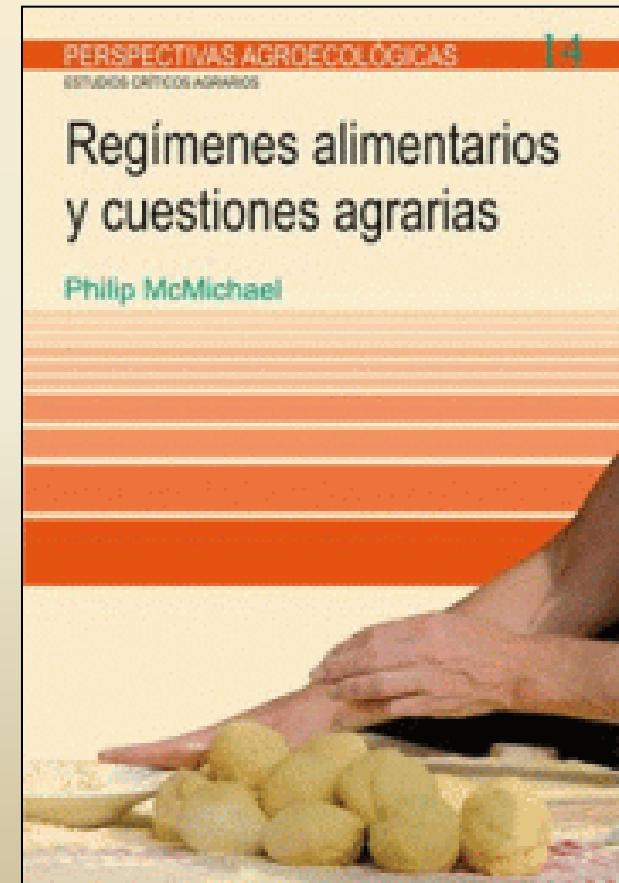
¿O no se nos advierte de que el azúcar puede perjudicar tanto la salud como el tabaco?

Régimen agroalimentario

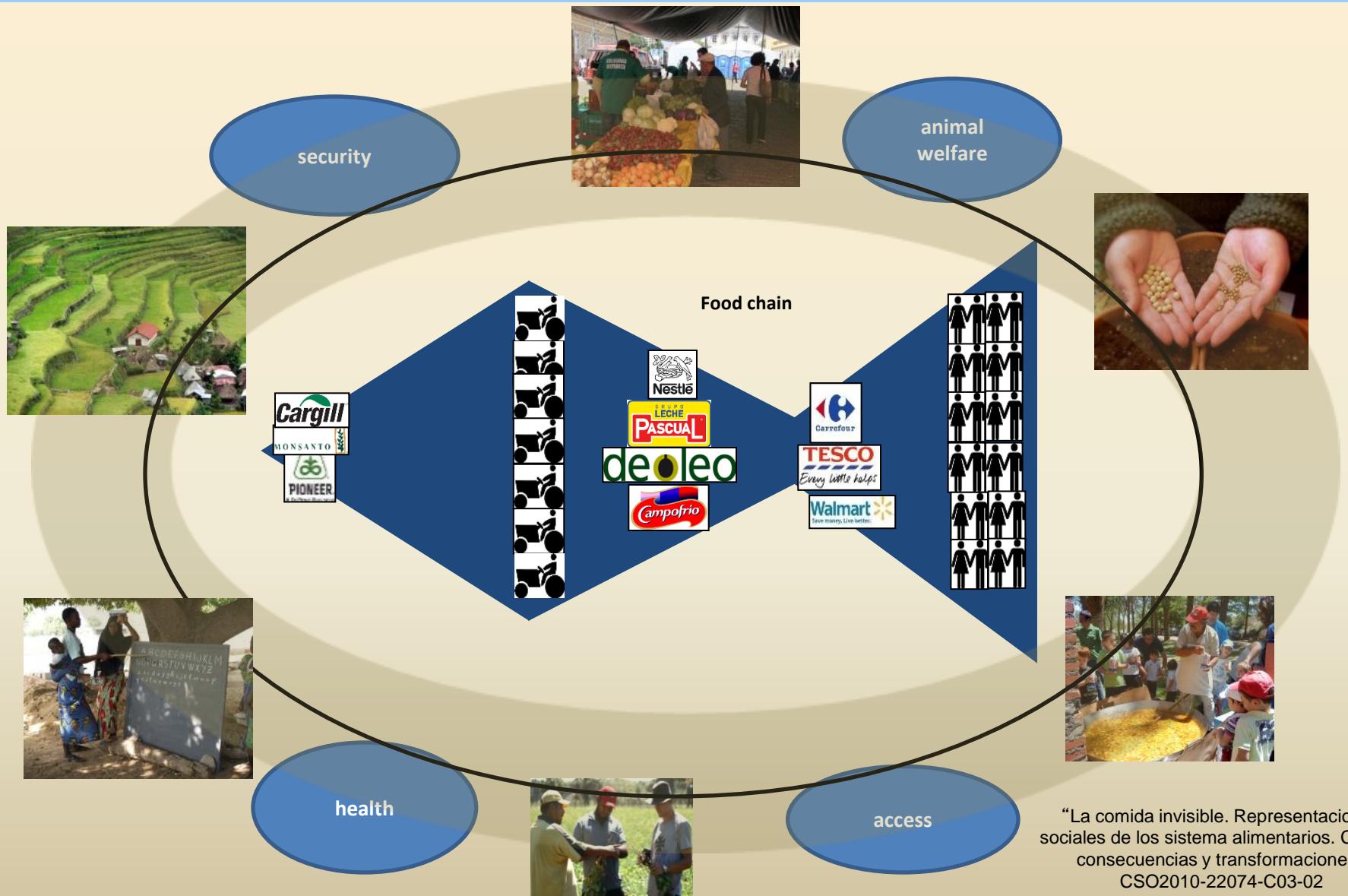
Constituido por "*el conjunto de normas y reglas, implícitas y explícitas que gobiernan la agricultura y los complejos agroalimentarios y sus interrelaciones mutuas con el resto del sistema económico.*"

(Friedmann, 1991)

El concepto de RA incluye normas y reglas, marcos institucionales y relaciones de poder y de conflicto.



El SAA: unos pocos controlan a muchos



"La comida invisible. Representaciones sociales de los sistemas alimentarios. Causas, consecuencias y transformaciones"

CSO2010-22074-C03-02

Seguridad alimentaria vs. Carácter estructural del riesgo

Las tácticas ocultas de la Industria Agroalimentaria



En abril de 1999, once representantes de las mayores empresas alimentarias de Estados Unidos se reunían a puerta cerrada para debatir acerca de la creciente epidemia de obesidad y cómo actuar frente a ella. Una pregunta flotaba en el aire: ¿Ellos eran de algún modo los responsables?

Michael Moss, prestigioso periodista de investigación, dedicó cuatro años de su vida a indagar en distintas compañías entrevistando a científicos y publicistas, entre otros, y visitando laboratorios y departamentos de marketing para descubrir las «tácticas ocultas» que tiene uno de los sectores, en mayor medida responsable de nuestra salud, para engancharnos a sus productos.

Seguridad alimentaria vs. Carácter estructural del riesgo

El fraude en la alimentación contemporánea (fraude con riesgo)

Sorpresa en la hamburguesa: encuentran ADN de ratas, humanos y patógenos en un análisis de laboratorio (WTB, 2016)



Para saber el origen de la carne, se llevó a cabo una prueba genética. **Y viendo los resultados se pone muy en duda el famoso eslogan de 100% vacuno que muchas llevan en la etiqueta.** Porque los investigadores **hallaron restos de hongos, patógenos, gluten, diversas toxinas y restos de ADN de humanos y ratas.** Pero además de esta lista de sorpresas indeseables, los investigadores encontraron que los grandes fabricantes mentían respecto a los valores nutricionales de sus productos. **Por ejemplo, en 12 casos las hamburguesas tenían más de las 100 calorías con las que se publicitaban.**

Seguridad alimentaria vs. Carácter estructural del riesgo

El fraude en la alimentación contemporánea (fraude sin riesgo...)

El fraude de la carne de caballo se extendió por toda Europa



.... la gran estafa de la carne de caballo que se vendía camuflada como si fuera ternera. El escándalo afectó a toda Europa y, aunque no supuso un peligro para la salud, generó gran desconfianza en los mecanismos de control de la cadena alimentaria, que no fueron capaces de detectar el fraude antes de que se extendiera tanto.

Seguridad alimentaria vs. Carácter estructural del riesgo

El fraude en la alimentación contemporánea (fraude sin riesgo...)



¿Huevos de gallinas en libertad con código "2"?



Zumos que son néctares: Solo la mitad de un néctar es fruta. La otra mitad es azúcar con agua.



Carne picada que lleva otras cosas:
Entre el 65% y el 90% es carne, pero
el resto son espesantes, almidones,
proteína de soja, conservantes y
colorantes.



El York no es jamón: sino otras piezas del cerdo menos nobles... y más baratas.



Calamares que son pota:
Aunque parecida, se trata de otra especie más barata
y de peor calidad

Seguridad alimentaria vs. Carácter estructural del riesgo



≡ EL PAÍS

SOCIEDAD

El escándalo de los pollos provoca la alarma en Europa y la dimisión de dos ministros belgas

La UE decidirá hoy la destrucción de las aves, huevos y derivados contaminados con dioxina



ALERTA SANITARIA EN EUROPA

El brote 'Escherichia coli' causa seis muertes en Alemania

El instituto cifra en algo menos de 300 el número de pacientes que ya ha desarrollado el síndrome HUS; en total, un millar de personas han enfermado. - Se han detectado casos en Suecia, Dinamarca, Reino Unido y Países Bajos



El miedo a la bacteria 'E. coli' hunde la exportación de la huerta española

El Gobierno exige a Alemania que concluya la investigación - Rusia se suma a los países que han cerrado sus fronteras



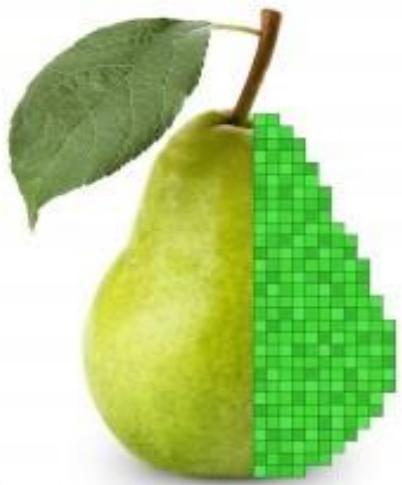
Seguridad alimentaria vs. Carácter estructural del riesgo

La visión apologética

Transgénicos sin miedo

J. M. Mulet

Todo lo que necesitas saber sobre ellos de la mano de la ciencia



DESTINO

¿Qué es comer sano?

J. M. Mulet

Las dudas, mitos y engaños más extendidos sobre la alimentación



DESTINO

Comer sin miedo

J. M. Mulet

Mitos, falacias y mentiras sobre la alimentación en el siglo XXI



DESTINO

J. M. Mulet nos cuenta **toda la verdad** sobre los transgénicos desde la perspectiva científica y sobre cómo la ciencia nos ha llevado a alimentarnos mejor que nunca.

¿Es la alimentación actual la más segura de nuestra historia? La visión optimista



Los altos niveles de seguridad alimentaria de hoy en día, no deben ser motivo de relajación

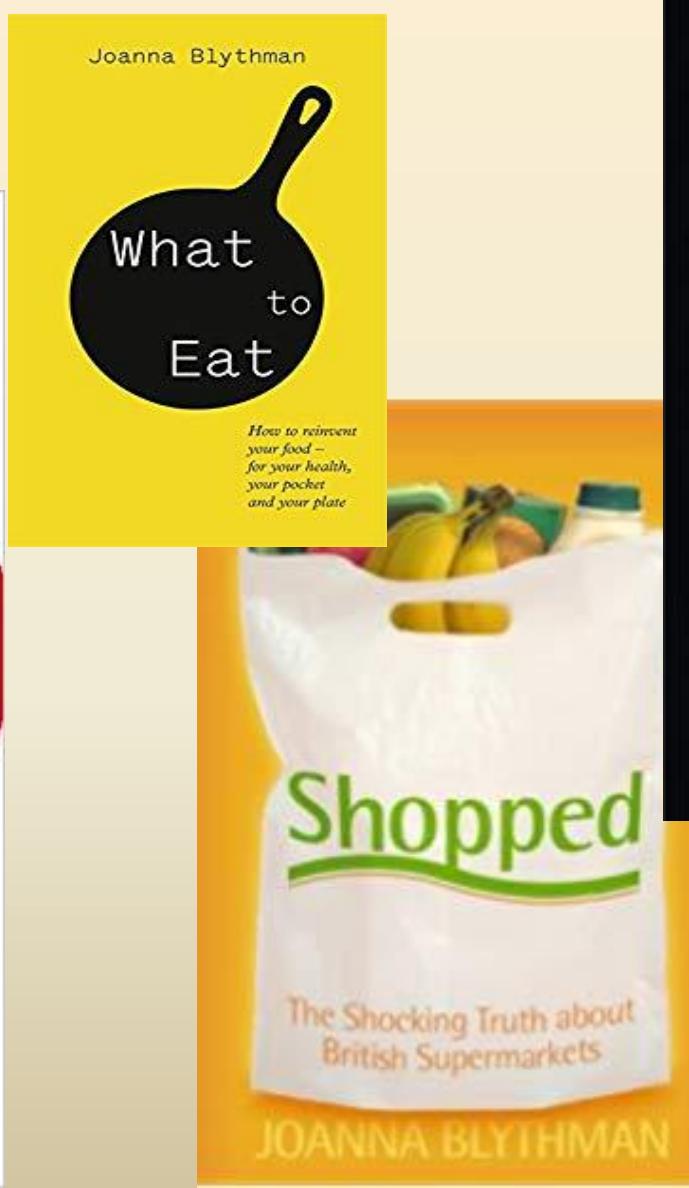
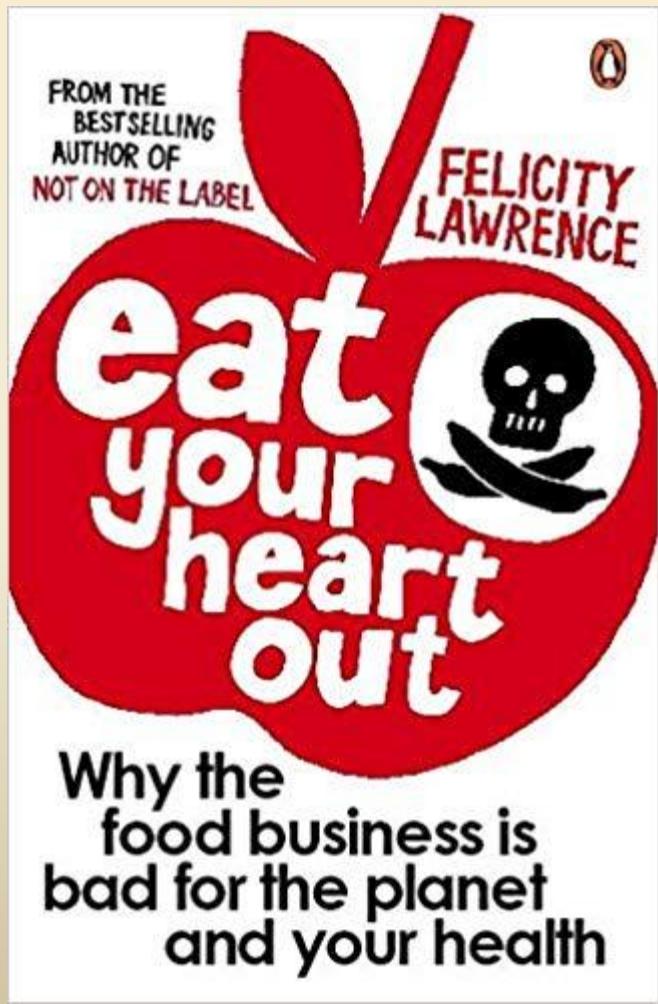
En los países desarrollados, la alimentación es la más segura de nuestra historia.

A estas alturas, y con todo lo que sabemos, seguimos preguntándonos si son seguros los alimentos que comemos.

Quizás, la pregunta es incorrecta, ya que la cuestión no es si los alimentos son seguros o no, sino, más bien, si son más seguros ahora. **Los datos nos lo dejan claro.**

Seguridad alimentaria vs. Carácter estructural del riesgo

La visión crítica



Seguridad alimentaria vs. Carácter estructural del riesgo

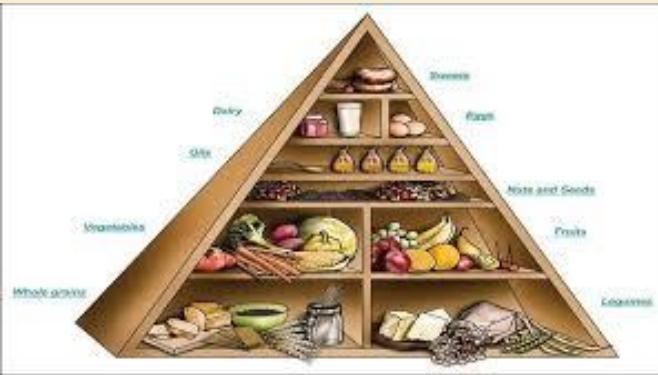


“Bruselas quiere fomentar la confianza en los estudios científicos sobre seguridad alimentaria”

Seguridad alimentaria. La Comisión Europea da respuesta este 11 de abril a la preocupación expresada por los ciudadanos en una iniciativa ciudadana europea, con una propuesta para aumentar la transparencia de los estudios científicos en el ámbito de la seguridad alimentaria” (Agronegocios, abril 2018)

Pero ... ¿hay confianza o no?

Complejidad alimentación vs. Reduccionismo cientifista e individualismo del consumidor



? ? ? ? ?



Recomendaciones

- RESPETA LOS HORARIOS DE COMIDAS
- ALUMINA EL CONSUMO DE FIBRA PROVENIENTE DE LOS ALIMENTOS
- REALIZA 30 MINUTOS DE ACTIVIDAD FÍSICA DIARIA
- REDUCE EL CONSUMO DE CARNES ROJAS, CONSUME PESCADO O POLLO SIN PIEL.
- COME 1 PORCIÓN DE FRUTA COMO POSTRE
- EVITA ALIMENTOS REFINADOS O MUY PROCESADOS
- TÓMATE EL TIEMPO PARA CONSUMIR TUS ALIMENTOS
- INCLUYE VERDURA EN TODOS LOS TIEMPOS DE LA COMIDA, DE PREFERENCIA CRUJIENTES Y CON CÁSCARA
- COCINA SIN SAL O REMPIÉZALA POR ESPECIAS O CONDIMENTOS
- CONSUME DE 6 A 8 VASOS DE AGUA SIMPLE AL DÍA
- ELIGE ALIMENTOS BAJOS EN GRASA Y AZÚCARES
- COME HASTA QUEDAR SATISFECHO
- LIMITA EL CONSUMO DE ALCOHOL



El Plato del Bien Comer

Material Educativo elaborado por
LN y ED. Vivero Sustentable México
NOM-001-SALUD-2012. Servicios Nacionales de Salud.
Revista de la Salud Pública. Dirección General de Salud Pública y Asistencia Sanitaria
Alimentación. Comisión para la Familia y el Desarrollo Social.
Los contenidos reflejan la visión de la creación del
Proyecto Comida Saludable.



Complejidad alimentación vs. Reduccionismo cientifista e individualismo del consumidor



Complejidad alimentación vs. Reduccionismo cientifista e individualismo del consumidor



O.C.N.I. (Objeto Comestible No Identificado)
(Fischler, 1988)



Complejidad alimentación vs. Reduccionismo cientifista e individualismo del consumidor

- ¿Grasas saturadas y colesterol?
- ¿El pescado azul es bueno o malo para el corazón?
- ¿Leche entera, semidesnatada o desnatada? ¿con calcio? ¿Sin Lactosa? ¿mejor no tomar leche?

No debemos olvidar:

La ingesta de grasas es fundamental para el correcto funcionamiento de nuestro organismo, pero siempre que nuestra dieta las incluya en la cantidad y calidad adecuada

El consumo excesivo de grasas saturadas (carnes, embutidos, bollería industrial) puede aumentar el nivel de colesterol de nuestro organismo y también el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares

Las grasas insaturadas (aceites de origen vegetal, pescado, aceite de oliva virgen) pueden ser eficaces para reducir el nivel de colesterol y de triglicéridos, y son una forma de prevenir enfermedades cardiovasculares

Información y conocimiento vs. Invisibilidad y opacidad del SAA

Queriendo ser transparentes pero ocultando la realidad: el caso del etiquetado

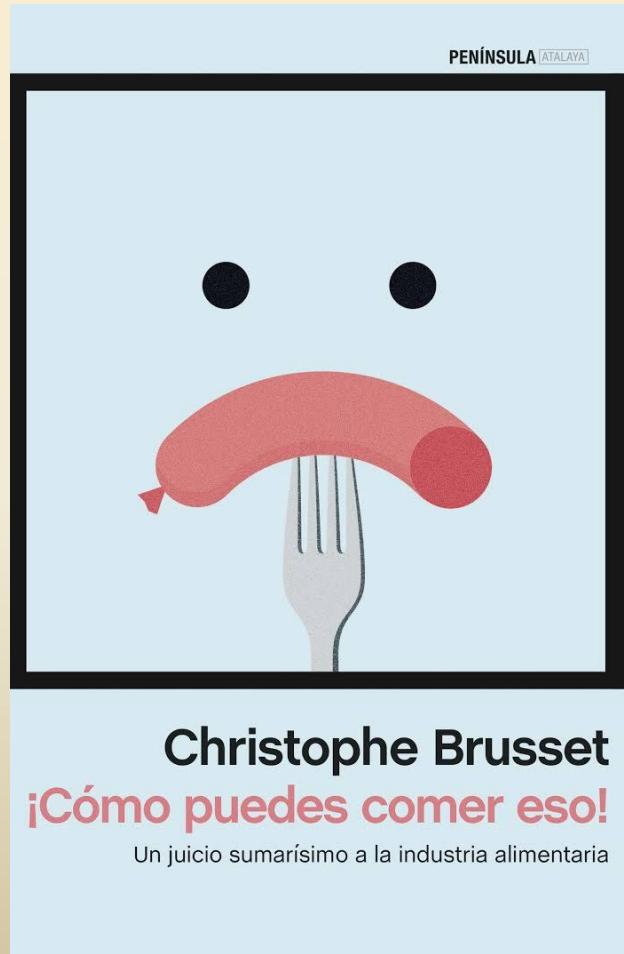


Información y conocimiento vs. Invisibilidad y opacidad del SAA



CONTRADICCIÓN 5: Información y conocimiento vs. Invisibilidad y opacidad del SAA

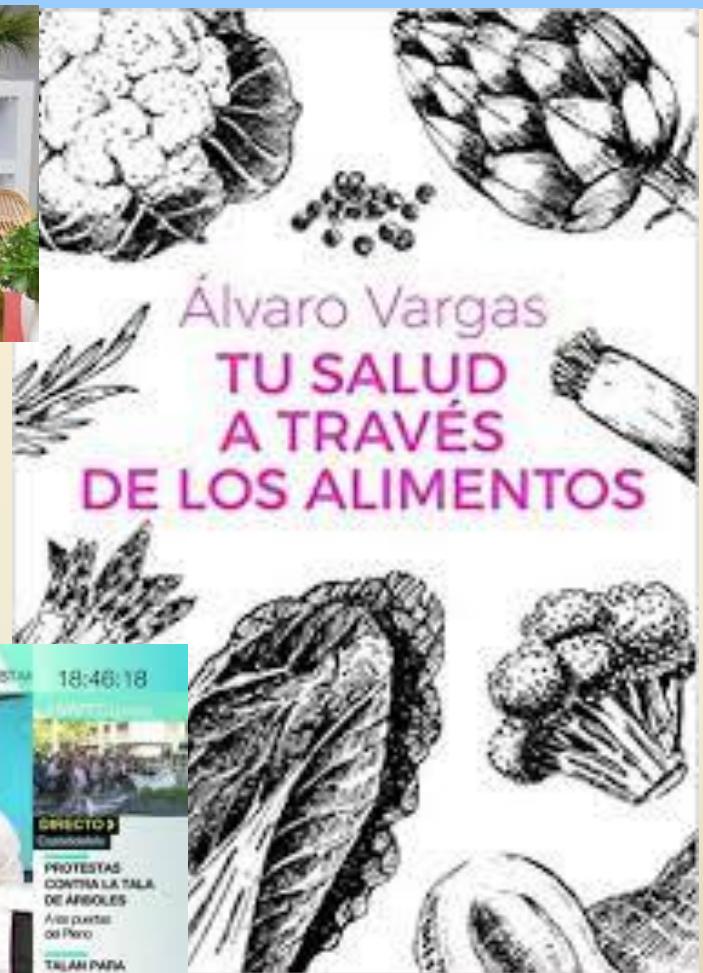
Queriendo ser transparentes pero ocultando la realidad: el caso de la trazabilidad



"Bienvenidos al lado oscuro de la industria alimentaria, en la que las regulaciones se estiran hasta el límite para ampliar el margen de beneficio, incluso a cambio de poner en riesgo la salud de los consumidores." (Brusset, 2017:2-3)

Comentario sobre el libro publicado en *El Comidista* de El País: ¿Cómo puedes fiarte de este libro? no resiste un análisis crítico: su crítica a la industria carece de datos contrastados y su alarmismo busca más tu dinero que la verdad.

Información y conocimiento vs. Invisibilidad y opacidad del SAA



A television screen showing a cooking show. Two men and a woman are seated around a table with various ingredients. The man on the right is holding a pot. The screen displays text: 'A CONTINUACIÓN: SUCIÓN DEL PP CON EL PERIODISTA PABLO MONTESINOS. EN UNOS INSTANTES' and 'DIRECTO: Comercio Exterior'. Below the TV screen, there is a banner for 'MV COMER: LO CRUDO DE LA LECHE' with the text: 'Se recomienda llevar la leche a ebullición dos veces, consiguiendo alcanzar una temperatura de 62 °C'. The MVT logo is at the bottom left, and the 6+ logo is at the bottom right.

Información y conocimiento vs. Invisibilidad y opacidad del SAA



Escasez vs. Desperdicio

Total de pérdidas y desperdicios por productos alimenticios



El volumen de **agua** utilizado para producir la comida desperdiciada equivale a 3 veces el volumen del **Lago Ginebra**



Escasez vs. Desperdicio

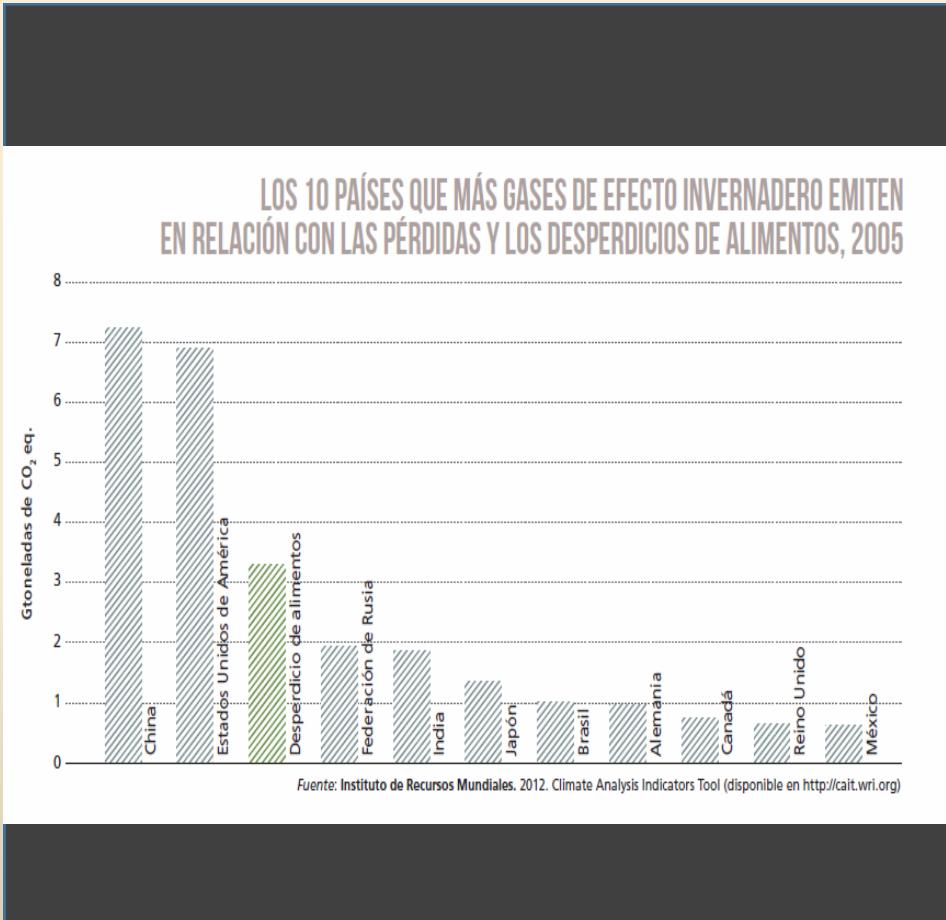
Cada persona
produce 280 kilos
de PDAs al año



Escasez vs. Desperdicio

IMPACTOS

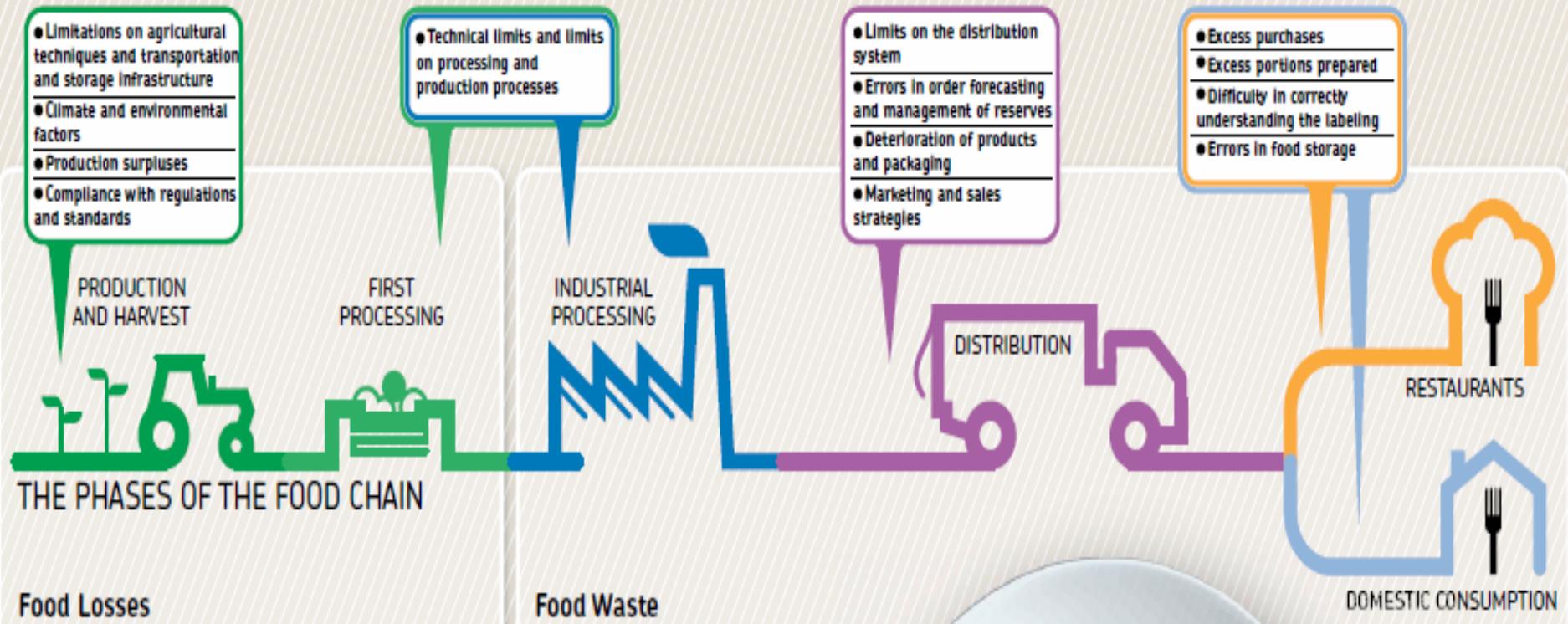
- 36 millones de personas mueren al año por falta de alimentos
- 1.000 millones de personas están desnutridas
- Pérdidas económicas equivalentes al PIB de Suiza
- Utilización de 1.400 millones de has de tierra
- Consumo de 250 km³ de agua
- Emisión de 3,3 GigaToneladas de GEI



Escasez vs. Desperdicio

FOOD LOSSES AND FOOD WASTE, CAUSES AND IMPACTS

• CAUSES



Fuente: Barilla Center for Food and Nutrition

(2012)

Escasez vs. Desperdicio

**Aproximación terminológica: ¿pérdida? ¿Desperdicio?
¿Despilfarro?**

Pérdida de alimentos: causadas esencialmente por un **funcionamiento ineficiente de las cadenas de suministro:** insuficiencias en infraestructuras y logística, carencia de tecnología, falta de destrezas, conocimiento y capacidades de gestión de los agentes que intervienen en la cadena trófica, las restricciones operativas que pueden derivarse de la normativa legal. Además de las pérdidas relacionadas con el funcionamiento de las cadenas, hay que tener en cuenta las que se ocasionan por **catástrofes naturales o fenómenos adversos.**

Desperdicio alimentario: relacionado esencialmente con **malos hábitos de compra y consumo**, así como por una **inadecuada gestión y manipulación** de los alimentos. El desperdicio de alimentos normalmente **se puede evitar.**



Escasez vs. Desperdicio



Escasez vs. Desperdicio

Iniciativas de reducción, reutilización y reciclaje de las PDAs

The screenshot shows the homepage of StopWaste.org. At the top, there are navigation links for "Preventing Waste", "Recycling", and "Resources". Below the header, a banner reads "A public agency reducing waste in Alameda County". A large image features four children wearing hard hats and safety vests, smiling. Text on the image says "Help your school recycle and reduce waste". To the right, there's a search interface with the question "Recycle Where? What do you want to get rid of?" and a "Start Searching" button. The logo for "ALAMEDA COUNTY HOUSEHOLD HAZARDOUS WASTE" is at the bottom.



The screenshot shows the homepage of the SaveFood initiative. The logo is "initiative SAVE FOOD". Below it, the text "Solutions for a world aware of its resources" is displayed. A photograph of a red apple with a bite taken out of it is shown. The navigation menu includes "Home", "About", "Projects", "Meeting 2016", "Membership", "Press", "Contact", and a search bar. A large image of a plastic bag containing cucumbers is prominently displayed, with the text "PERFECTLY IMPERFECT CUCUMBERS - LESS THAN PERFECT, JUST AS TASTY" and "LOVE FOOD hate waste".

A green poster titled "Estrategia 'Más alimento, menos desperdicio'". It features a green tag with the text "más alimento menos desperdicio". Below it, the text reads "Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados". Logos for the Mexican government and the Ministry of Agriculture, Livestock, and Rural Development are at the bottom.



CONTRADICCIÓN 5: Información y conocimiento vs. Invisibilidad y opacidad del SAA

La alimentación moderna como simulacro: la publicidad alimentaria



'Espirrágos de Navarra' procedentes de China o Perú

El Espárrago de Navarra es un excelente producto que goza de la Denominación Específica y la Indicación Geográfica Protegida por su calidad,... pero cuidado, leamos bien el etiquetado, porque la Asociación de Consumidores de Navarra Irache nos alerta de que nos quieren vender 'Espárragos de Navarra' procedentes de China o Perú (Velsid, 2010).

CONTRADICCIÓN 5: Información y conocimiento vs. Invisibilidad y opacidad del SAA

La alimentación moderna como simulacro: la publicidad alimentaria



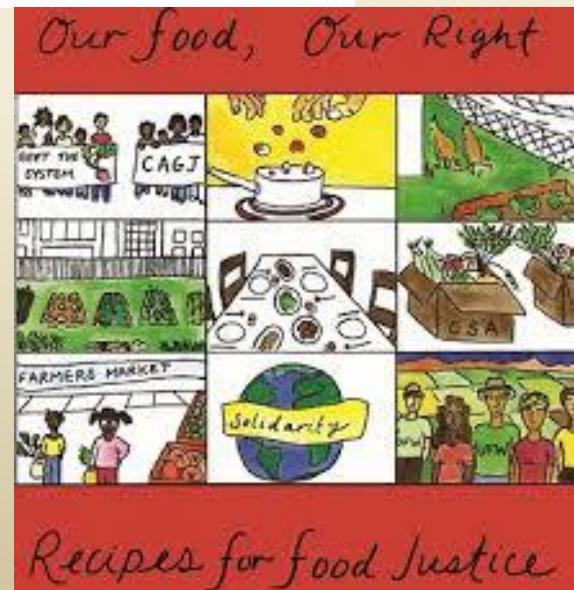
'Espirragos de Navarra' procedentes de China o Perú

El Espárrago de Navarra es un excelente producto que goza de la Denominación Específica y la Indicación Geográfica Protegida por su calidad,... pero cuidado, leamos bien el etiquetado, porque la Asociación de Consumidores de Navarra Irache nos alerta de que nos quieren vender 'Espirragos de Navarra' procedentes de China o Perú (Velsid, 2010).

Conflictos y movimientos sociales alimentarios



Ciudadanía alimentaria

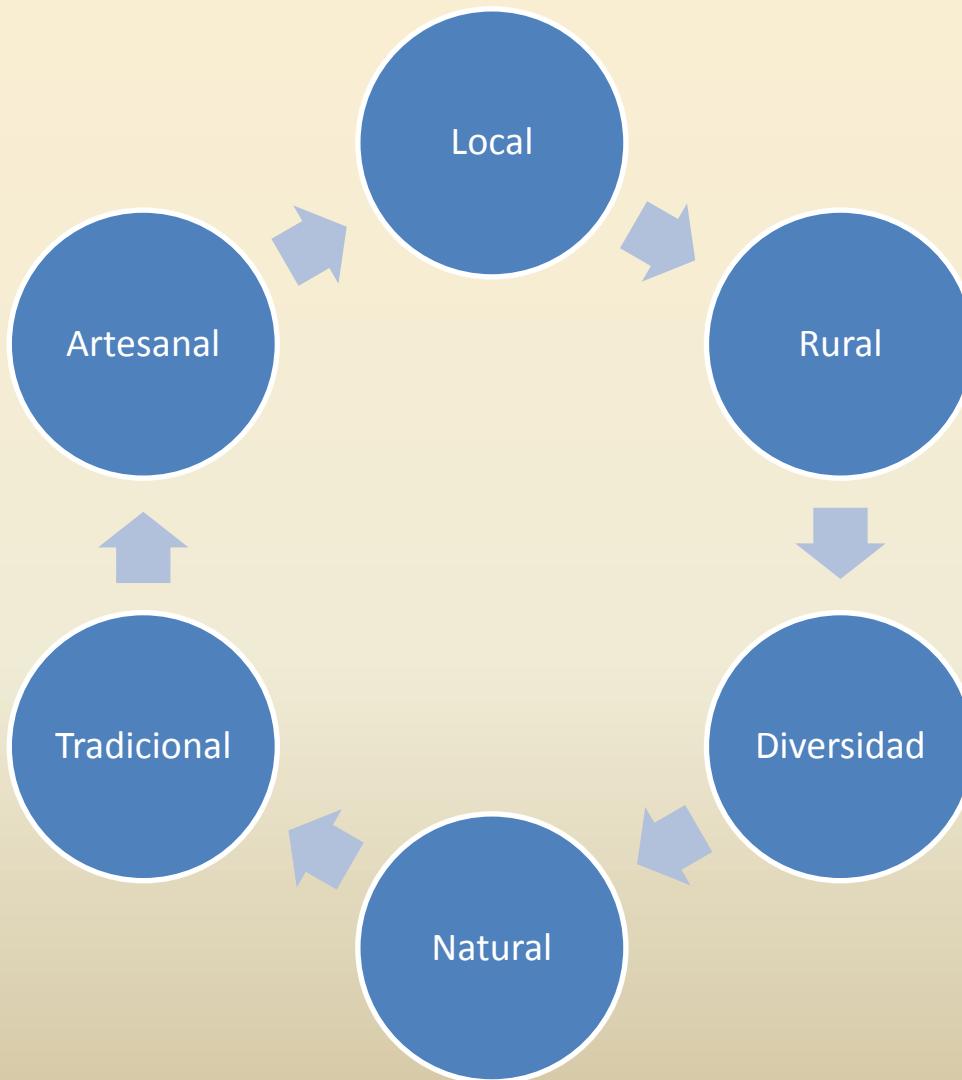


Ciudadanía alimentaria

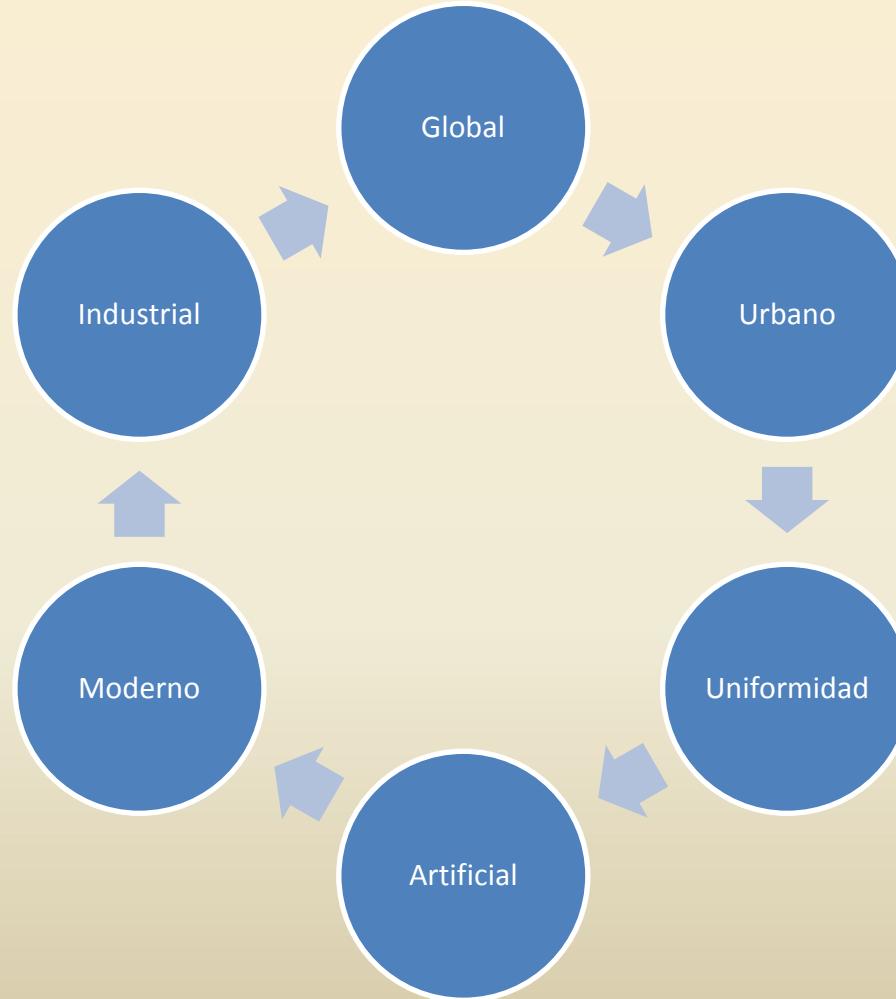
- 1^a Proposición: La ciudadanía alimentaria consiste en el reconocimiento al derecho social a una alimentación suficiente, saludable y de calidad
- 2^a Proposición: La ciudadanía alimentaria: una cuestión de justicia, igualdad y de equidad
- 3^a Proposición: La ciudadanía alimentaria se constituye en base a la autonomía y el derecho a una información veraz, suficiente y comprensible.
- 4^a Proposición: La ciudadanía alimentaria es también una cuestión de responsabilidades, de deberes u obligaciones hacia: a) los seres humanos (incluyendo las generaciones futuras); b) el resto de seres vivos; c) el conjunto de actores del sistema agroalimentario; d) el medio ambiente.
- 5^a Proposición: Los sujetos de la ciudadanía alimentaria son todos los ciudadanos.
- 6^a Proposición: La ciudadanía alimentaria se manifiesta tanto en el ámbito privado como en el público, en el ámbito individual como en el colectivo
- 7^a Proposición: La ciudadanía alimentaria implica el derecho y la obligación a participar en la gobernanza del sistema alimentario
- 8^a Proposición: La ciudadanía alimentaria tiene un carácter cosmopolita

TRES MODELOS ALIMENTARIOS

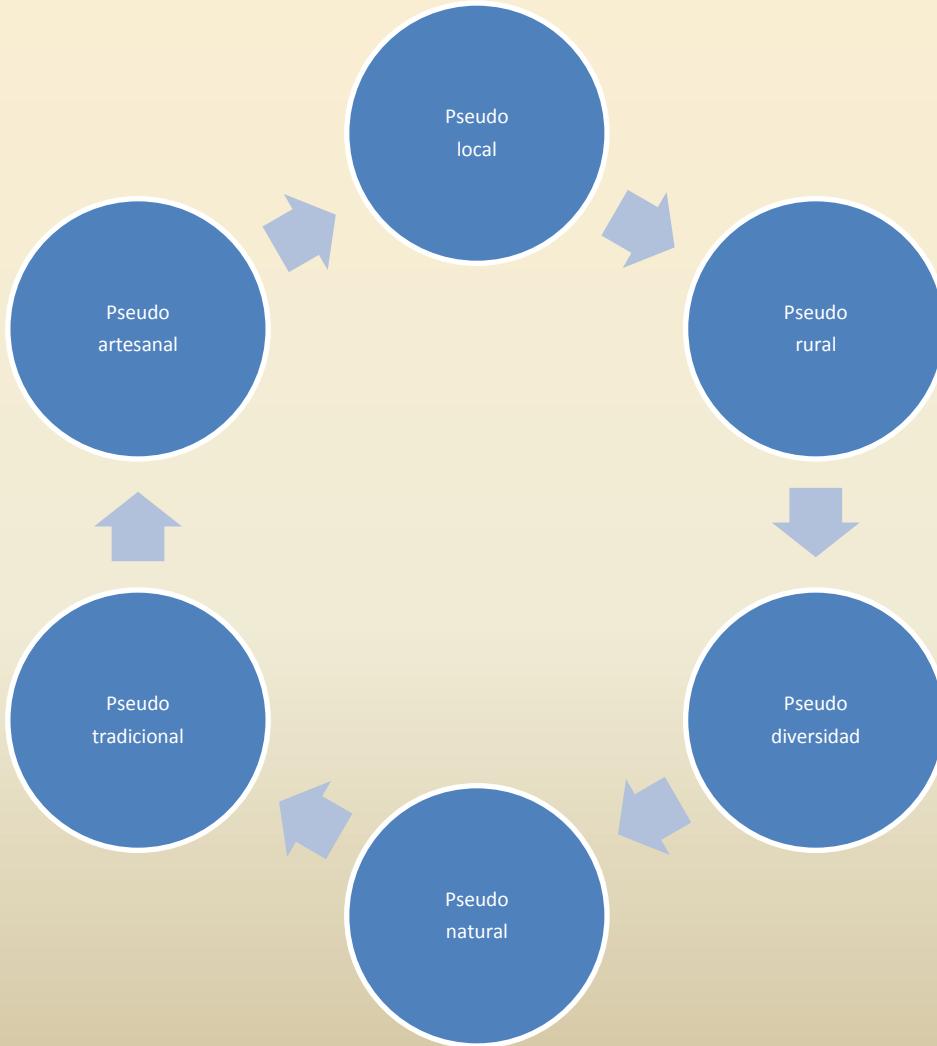
Modelo alimentario tradicional (MAT)



Modelo alimentario moderno (MAM)



Modelo alimentario posmoderno (MAPM)



Incumplen 13 de 14 empresas acuerdo publicitario con la Ssa



LA LEY DE
ALIMENTACIÓN SALUDABLE
TODAVÍA NO SE APLICA
DEBIDO A QUE FALTA
EL REGLAMENTO SOBRE
LA SUPERVISIÓN
DE LA PUBLICIDAD
DE LA COMIDA CHATARRA.



LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
Y DE PUBLICIDAD
- QUE ESTÁN EN CONTRA
DE LA LEY -
PRESIONARÁN PARA QUE
EL REGLAMENTO PENDIENTE
LES AFECTE
LO MENOS POSIBLE.



Líbranos Señor del Régimen
Alimentario Corporativo

FIN