***Flavor* y desigualdad nutricional. Co-construcción de soluciones alimentarias para la inclusión social**

Colletti AC (1,2), Sánchez SN (3), Garello C (4), Vélez C (4)

(1) Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Instituto Tecnología de Alimentos, Hurlingham, Buenos Aires, Argentina.

(2) Agencia Nacional de Promoción de la Investigación, el Desarrollo Tecnológico y la Innovación, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.

(3) Facultad de Arte, Diseño y Ciencias de la Cultura, Universidad Nacional del Nordeste, Resistencia, Chaco, Argentina.

(4) Departamento de Ciencia y Tecnología, Universidad Nacional de Quilmes, Bernal, Buenos Aires, Argentina.

[colletti.analia@inta.gob.ar](mailto:colletti.analia@inta.gob.ar)

El acceso diferencial a nutrientes es uno de los principales factores de desigualdad social en la Argentina del siglo XXI porque promueve nuevas formas de hambre que combinan la carencia con el exceso. Una dieta alta en calorías pero con pocos nutrientes críticos genera exclusión social. Estas desigualdades han sido estudiadas a partir de un gusto socialmente construido desde el consumo. Sin embargo, no se tienen en cuenta las capacidades de los comensales ni su relación con una oferta alimentaria que separa nutrición de sabor. El objetivo del trabajo fue estudiar el *flavor* -como una experiencia sensorial compleja que se articula con los procesos sociales que definen identidades como consumidores de alimentos- y su incidencia en la desigualdad nutricional. Para ello se construyeron indicadores a partir del *flavor* que permiten medir la incidencia de los productos ultraprocesados (NOVA IV) como factor de exclusión social. A partir de un marco teórico original que combina la sociología con la ingeniería en alimentos se aborda el *flavor* a partir de las distintas ediciones de la Encuesta Nacional de Gastos de Hogar (ENGHo) que reconstruyen la accesibilidad a partir del consumo aparente y los balances alimentarios disponibles en FAO-STATS, las cuales permiten una caracterización general de la oferta alimentaria a nivel nacional. El *flavor* va a permitir la tensión entre oferta y accesibilidad incrementando la desigualdad nutricional. También se incorporó el impacto que los cambios en los patrones alimentarios del siglo XXI tienen en el cuerpo de los argentinos a través de las Encuestas Nacionales de Factores de Riesgo (ENFR) y las dos ediciones de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS). Como resultados, se distingue que el vínculo sensorial con los alimentos adquiere un rol muy importante para conformar la dieta en un contexto en que se debilitan los lazos sociales entre productores y consumidores. La pérdida del carácter omnívoro presente en la oferta alimentaria al que accede gran parte de la población argentina en el siglo XXI, lleva a la constitución social de un “paladar” que atenta contra el cumplimiento de las recomendaciones de las Guías Alimentaria para la Población Argentina (GAPA). No son sólo cuestiones de acceso económico (conveniencia) lo que permite explicar el mayor consumo de productos ultraprocesados como factor de exclusión social, sino el gusto y la conformación de identidades sociales de pertenencia que delinean un *flavor*. El estudio de la incidencia del *flavor* en la alimentación puede permitir hallazgos en la búsqueda de soluciones alimentarias en las que participen productores y consumidores. Este es un aspecto central para lograr la sustentabilidad en la soberanía alimentaria al convertir el acceso a nutrientes en un factor de inclusión social.

Palabras Clave: dieta, oferta alimentaria, propiedades sensoriales