



“La **comida** preparada en casa **pierde terreno** ante la comida rápida”

Felipe Vilas Herranz presidente del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid y destacada autoridad nacional en temas alimentarios, habla sobre los cambios económicos y sociológicos que están cambiando las costumbres gastronómicas de los españoles. Vilas Herranz opina que *“hoy no se cocina en casa y es posible que las próximas generaciones no sepan cocinar”* y destaca que *“la comida elaborada en casa y con recetas tradicionales pierde terreno ante la comida rápida, mucho más calórica y rica en carbohidratos y grasas”*.

En el sistema agroalimentario reina una ascendente preocupación por la seguridad en los alimentos. ¿Es un suceso puntual o responde a una progresiva demanda social?

- Yo creo que esa preocupación tiene, fundamentalmente, dos causas. Una de ellas es totalmente coyuntural. Estuvo ocasionada por varias crisis alimentarias, como la de las vacas locas o la de los porcinos alimentados con productos contaminados con dioxina en Bélgica. La alarma creada por estos sucesos se extendió a toda Europa en los años 90 y obligó a tomar medidas contundentes y generalizadas para salvaguardar la calidad y seguridad de los alimentos y para reducir la alarma generada. La preocupación por la seguridad alimentaria exigía de una serie de normas aplicables en todo el territorio de la UE, y de las que surgió el Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria, a partir del cual se ha ido originando un importante número de normas y doctrinas relacionadas con el tema que es la segunda causa de la que le he hablado.

Pero esos sucesos debieron tener lugar en un momento especialmente sensible por la calidad de la alimentación

- Esa es la otra causa. Es cierto que aquella situación coyuntural encontró un terreno propicio y abonado para enraizar y desarrollarse. Durante los años 60 y 70 se produjeron substantivos cambios en la economía alimentaria de toda Europa. Hasta esos años, la política agraria común había tenido como objetivo el incrementar la producción general de alimentos en el Viejo Continente. Esa tendencia fue la que ocasionó una situación generalizada de excedentes en muchos productos agrarios. El objetivo de la política agraria ya no era producir para alimentar a la población europea y para exportar a otros mercados, sino que se trasladó a eliminar los excedentes y, una vez conseguida la suficiencia alimentaria, tratar de mejorar la calidad de los alimentos. Es el momento en el que se producen aquellos graves sucesos alimentarios.

Pero, excluyendo estos sucesos, la práctica totalidad de los alimentos que en esos momentos producían los agricultores y ganaderos europeos eran alimentos seguros.

- Desde luego que lo eran, pero en esa coyuntura salían a escena y aparecían en el mercado los alimentos funcionales, que tienen como finalidad convertir la alimentación humana en una dieta sana, aportando unos valores añadidos a los productos generados en la tierra y en los establos. La aparición de estos alimentos funcionales exigían una vigilancia especial para conocer los procesos de su elaboración y proteger a los consumidores de una publicidad engañosa. Hubo una concurrencia de factores que determinaron la preocupación creciente que hoy existe en el primer mundo por la seguridad alimentaria.

Ha hablado de la política común agraria puesta en práctica por la Unión Europea. ¿Cree que estos cambios en esa política han mejorado las rentas del sector primario?

- La UE ha basado su política agraria común en un modelo de ayudas que dota de ingresos a los agricultores y ganaderos sin tener en cuenta la productividad. La parte fundamental de esa política agraria común son las ayudas y no se ha fomentado la competitividad de las explotaciones agrarias en un momento en el que se iba consolidando un gran mercado global. Muchos países producen hoy cereales y carnes a precios muchos más competitivos que en Europa. Por tanto, si bien en una primera fase, las rentas en el sector mejoraron, la situación actual no es buena.

¿Los objetivos reales de esa política?

- El objetivo que perseguía esa política era mantener a los ganaderos y los agricultores en el medio rural, para evitar el despoblamiento del campo. Pero los resultados reales han sido otros: descenso de ingresos en el medio rural, envejecimiento de la población que se queda en ese medio y masivas emigraciones a las áreas urbanas. Ahora se está intentando lo contrario, revisando a fondo el sistema basado en las ayudas, conscientes de que con ellas no se había conseguido ni mantener más población en el medio rural ni mejorar las rentas agrarias. Podemos decir que el modelo moderno de agricultura y ganadería no ha tenido los resultados deseados y ha ocasionado, al no reinvertirse las ayudas en el sector, un empobrecimiento a largo plazo de las economías familiares y unas producciones masificadas y de una calidad poco diferenciada.

¿Cómo ha afectado esos cambios a las producciones agrarias españolas?

- España era y es un país autosuficiente y exportador en productos tan solicitados como las frutas y hortalizas, aceite o derivados del porcino. Pero, en algunos sectores, como el vacuno de leche, en el ovino, ..., hemos perdido competitividad incluso en el marco de la Unión Europea. Son sectores que no logran la rentabilidad adecuada y que atraviesan serias dificultades.

¿Cuál es hoy la tendencia alimentaria y gastronómica de los españoles?

- En primer lugar hay que decir que tenemos una gastronomía con gran variedad y de una gran calidad, con una cocina muy competitiva y que es valorada en todo el mundo. En ese sentido somos un país privilegiado. No se puede generalizar, pero para conocer esas tendencias tenemos que segmentar el comportamiento del consumidor español. Existen muchos y variados factores que explican los comportamientos y los cambios gastronómicos de los pueblos. El fundamental de ellos es el propio poder adquisitivo de los ciudadanos, que determina distintos usos alimentarios. El precio de un alimento es un factor decisivo a la hora de la elección de los consumidores, en un momento además en el que la aplicación de la prolija legislación europea sobre seguridad y calidad alimentaria tiene un coste elevado. Se está produciendo una abundancia de alimentos ricos en hidratos de carbono en los lineales de los establecimientos de alimentación, ya que es una alimentación barata, frente a otras producciones más costosas, como son las frutas, verduras y hortalizas, y habría que reorientar esta tendencia.



¿Qué cambios sociológicos se están produciendo ahora que se estén traduciendo en cambios de las costumbres gastronómicas?

- Yo creo que un factor importante son los cambios que se han producido en los hogares. Cada día hay más familias monoparentales, hogares habitados por personas que viven solas o sin hijos, lo que conlleva otra forma de alimentación. Los factores de cambio se completan porque los componentes de esa familia trabajan fuera del hogar y cuentan con muy poco tiempo para cocinar. Eso ha hecho nacer una industria de transformados alimenticios de distintas gamas que están desplazando al consumo en fresco. Crece el consumo basado en la comodidad y el empleo de alimentos no perecederos, sino elaborados

CONTINÚA

o semielaborados. Hoy no se cocina en casa y es posible que las próximas generaciones no sepan cocinar. La comida elaborada en casa y con recetas tradicionales pierde terreno ante la comida rápida, mucho más calórica y rica en carbohidratos y grasas.

¿Los efectos más negativos de estos cambios?

- El deterioro en la salud de los consumidores se hace más visible en la obesidad de los niños y de los adultos, pero no se trata solamente de una cuestión estética, sino que arrastra otras patologías asociadas, como puede ser la diabetes. Sin embargo, hay que destacar que esta obesidad y los efectos indeseables sobre el estado general de los habitantes no se deben sólo a los alimentos que se ponen en el mercado, sino también a otros factores como la vida sedentaria. La obesidad se produce por un desequilibrio en el balance calórico entre los alimentos ingeridos y la energía gastada. Un niño sentado en un sofá, manejando la videoconsola o viendo la televisión, con un comportamiento sedentario, no quema las calorías que ha ingerido.

Con todo esto ¿podemos decir que asistimos al nacimiento y desarrollo de una comida igualitaria, globalizada, frente a la rica variedad de alimentos que presidía nuestra dieta alimenticia en el siglo pasado?

- Las frutas y hortalizas son un ejemplo claro. Si la fruta que se produce en una determinada explotación tiene que ser consumida en cualquier parte del mundo, esa fruta se prepara en función de los largos desplazamientos que debe realizar. El productor tiene que recogerla antes de

que haya alcanzado un grado de maduración adecuado, y la cuida para que sobre todo mantenga su mejor aspecto y no tanto sus cualidades organolépticas.

¿También se producen estos problemas con las carnes?

- Han ido desapareciendo razas autóctonas, sobre todo en el sector ovino, y se camina hacia una uniformidad de las carnes. A veces, la misma diversidad ha traído consigo su desaparición. En España tenemos una veintena de denominaciones de origen o distintivo geográficos para la carne de vacuno. Son denominaciones con unas carnes de gran calidad, pero, de una dimensión limitada, sin presencia en el mercado internacional. Carecemos de denominaciones de origen de suficiente tamaño y potencial para vender en los mercados europeos y mundiales. Si queremos competir con las producciones de alimentos de todo el mundo, tenemos que aumentar el tamaño de las denominaciones de origen. Necesitamos “marcas paraguas” vinculadas a grandes regiones, como ocurre con el vino, con denominaciones como Rioja o Ribera del Duero, que tan bien han funcionado en su promoción.

¿Una preocupación especial en su labor?

- Me preocupa, de alguna forma, la penetración en el sector de la alimentación de profesionales llegados de otros continentes y otras culturas gastronómicas. Es una muestra de cómo un sector tan importante se está abandonando en manos de otras nacionalidades, que adquieren responsabilidades que nuestros profesionales no asumen.



FELIPE VILAS HERRANZ

Presidente del Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid, ha sido Director General de Salud Pública de la Comunidad de Madrid y atesora una densa biografía profesional, con destacadas responsabilidades en temas de alimentación.

Premio Extraordinario Fin de Carrera por la Universidad Complutense, Doctor en Veterinaria por la misma Universidad por su tesis titulada “Análisis de la situación de la profesión veterinaria en España con especial referencia a la Comunidad de Madrid”, Máster en Política Agraria de las Comunidades Europeas y en Dirección de Empresas, ha sido profesor en la Facultad de Veterinaria, Coordinador General del Consejo de Seguridad e Higiene Alimentaria de la Comunidad de Madrid y Subdirector General de Sanidad Ambiental y Epidemiología de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

Uno de sus temas preferidos en su desempeño profesional ha sido el estudio del sobrepeso y obesidad de los escolares, al que ha dedicado muchos de sus trabajos de investigación y que ha sido el objeto de ponencias y comunicaciones en distintos foros científicos. Se le puede considerar como uno de los más profundos estudiosos de los temas relacionados con el papel del veterinario en la Seguridad Alimentaria, Producción Agraria, Sanidad Animal, Salud Pública, Industrialización y Comercialización Agraria.