

# Estado e industria alimenticia contra la salud ciudadana

FERNANDO CHAVES MOLINA

El hombre debe adaptarse a la máquina y no la máquina al hombre, ésta es la insidiosa lógica del desarrollo industrial: producción, velocidad, novedad, progreso a cualquier precio, el hombre después. Se ignora la experiencia que nos indica que cada vez debemos hacer mayores esfuerzos para producir y de un modo cada vez más controversial. Muchos hombres brillantes se sumen tanto en las técnicas de la ingeniería que se olvidan de su propia especie. El producto interno bruto es el nuevo becerro de oro que adoramos. Los estadísticos y economistas son sus cancerberos.

No contamos con índices de calidad ambiental y menos del nivel nutricional. Ninguna encuesta nos indica si, en esas materias, 1996 es mejor que 1995. En el Ministerio de Ambiente y Energía no saben qué es ambiente nutricional y en el Ministerio de Salud no pueden diferenciar entre una droga y un alimento. Pero todo sí parece indicar que se gobierna para hacernos la vida cada vez más dura. En 1973 don José Figueres Ferrer inventó una manera de que nos desnutriéramos a ciegas: creó las imitaciones de alimentos. Reformó la Ley General de Salud introduciendo el artículo 205: "Queda permitida la elaboración y comercio de alimentos artificiales, entendiéndose por tales aquellos que imitan un alimento natural, siempre que los fabricantes, vendedores y expendedores cumplan las exigencias reglamentarias pertinentes y expresen en la correspondiente rotulación del envase o envoltura, en forma clara y precisa su condición de artificial o imitación. A fin de no

inducir a error o engaño al consumidor" (subrayado del autor). Han pasado 24 años, casi cinco presidentes, y esta ley sigue sin reglamento, y no he encontrado uno solo de esos desnutrientes que tengan el rótulo de ley.

Apenas apareció tal ley se lanzó la jauría: se imita todo: helados, quesos, natillas, cremas, embutidos, mantequillas (Sucrem-Lactocrema), salsas -en especial la de tomate-

Como ha descendido el consumo real de verdaderos alimentos, hoy día el habitante de la idílica Costa Rica padece de síndromes y enfermedades que, cuando se notan, ya es tarde. Uno de cuatro habitantes padece de anemia ferropénica, y no por falta de hierro, como falsamente dicen en el Ministerio de Salud, sino debido a la baja ingesta de verdadera leche y de huevos, los cuales son los únicos alimentos que contienen transferrina, sustancia que permite la absorción del hierro dos, que debe llegar a la médula ósea para forjar los hemáticos, que a su vez llevarán el oxígeno a cada célula del organismo y en especial al cerebro, que consume el veinte por ciento del oxígeno para dirigir el organismo y sobre todo para pensar -para acertar en que dos y dos son cuatro se gasta mucha energía-. La osteoporosis, que afecta en especial a las mujeres multíparas, porque cada embarazo requiere un gran aporte extra de calcio para que al niño se le formen los huesos, se produce también por la baja ingesta de verdadera leche.

Se podría escribir un tratado sobre las patologías asociadas a estas carencias. Recurrí en auxilio de

este pobre pueblo a la Defensoría de los Habitantes y a la Defensoría del Consumidor, pero nada. Ahora tengo planteado un Recurso de Amparo en la Sala Constitucional, mas cada vez que llamo para indagar el estado del trámite, me contestan que llame la semana entrante.

Y hay una agresión más a nuestra nutrición, que es la maduración artificial de las frutas, practicada en todo el país. En San José, alrededor del Mercado Borbón, para "madurar" la fruta la colocan en barriles, le ponen unos terrones de carburo de calcio y esperan dos días hasta que la misma adquiere un lindo color amarillo que es el amarillo de la muerte: al sumergirla en acetileno - que se produce por la acción del aire húmedo sobre el carburo- la fruta permanece con la composición de la fruta verde -fundamentalmente ácido tánico y taninos, que son antidiarreicos, tendiendo a producir estreñimiento-. Por estas prácticas tengo planteada una acusación ante el Ministerio Público. Esperamos.

Rindo homenaje al recuerdo del único presidente, don Cleto González Víquez, que se preocupó por el ambiente de Costa Rica. Siendo él el primero que nombró Ministro de Salubridad -al Dr. Solón Nuñez, por cierto-; siendo él el que trajo agua verdaderamente potable a San José -de las fuentes del Padre Carazo, de la Unión, e hizo un tanque en Curridabat que todavía presta servicio- y el que construyó las primeras cloacas de San José, y, lo más extraordinario, siendo en su administración que se construyeron dos plantas

de tratamiento de aguas negras, una sobre el río María Aguilar, al sur de donde hoy se levanta la Maternidad Carit, y la otra en el Rincón de Cubillos, sobre el río Torres. Recuerdo que el agua que surtía de estas plantas caía sobre unos mantos de toba volcánica para que se terminara de oxidar, y en ambos ríos había abundante pesca.

Y en ese gobierno sucedió algo que tampoco volvió a suceder: se interesaron por el ambiente nutricional. Contrataron al químico francés Dr. Louis Apell para que en el Centro Nacional de Agricultura se hicieran los estudios bromatológicos de nuestros alimentos. Como resultado se emitió el Reglamento de Alimentos y Bebidas, que no ha tenido parangón, y que se aplicó hasta que el gobierno fue tomado por la Junta Fundadora de la Segunda República, momento en que pasó a las gavetas: los gobiernos posteriores lo rebajan en las exigencias. Así, por ejemplo, el artículo 21 indica que la leche pasteurizada debe tener por lo menos un 3,5% de grasa, pero hoy día se vende leche con el mínimo posible de grasa, y la leche descremada -con 0,1% de grasa- es masivamente recomendada para los atletas, lo cual debe denunciarse como un crimen.

---

**FERNANDO CHAVES** es químico. Desde los años treinta, posicionado en el partido comunista, ha ejercido la crítica a las industrias farmacéutica y alimenticia.