

**ALIMENTOS PERJUDICIALES, DIETAS
DEFICITARIAS Y DESARMONIAS
NUTRICIONALES EN LA POBLACION
ARGENTINA. SOLUCIONES POSIBLES.**

Plan Alimentario Nacional.

Autor: DR. JORGE B. MULLOR.

Director del Departamento de Ciencias Biológicas de la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas de la U. N. L.

**GLOSANDO ACTUACIONES, COMENTARIOS Y TRABAJOS
REALIZADOS EN POS DE UNA ALIMENTACION SANA
Y ADECUADA**

SUMARIO: 1. Deberes inherentes a las funciones del Estado. Objetivo en el orden alimentario. 2. Alimento, alimentación y factores concurrentes. 3. Reversión del proceso depurador. 4. Aporte universitario por un alimento mejor y una adecuada alimentación. 5. Soluciones, Derecho alimentario - Plan Nacional. 6. Consideraciones finales.

- 1) *Deberes inherentes a las funciones del Estado. Objetivo en el orden alimentario.*

Las actividades del Estado deben ser primordialmente de interés y beneficio social, en consecuencia exige de los encargados de su cumplimiento además de probidad, desinterés, capacidad y conocimiento, poder de decisión, espíritu de trabajo y sacrificio y vocación de bien público para alcanzar pleno éxito en las finalidades que específicamente corresponden a su esfera de acción. Así lo entendimos desde la función pú-

blica¹, tanto en la redacción de las leyes bromatológicas², como en la observancia de sus prescripciones normativas, represivas y profilácticas, teniendo como mira fundamental que la población consumidora, sin excepciones, tanto de la provincia de Santa Fe, como más allá de sus fronteras, cuando ello era posible³, tuviera a su alcance exclusivamente alimentos sanos y genuinos; cumplíamos así con el mandato que el Estado y la ley imponía a nuestras funciones, que era la de proteger, desde un punto de vista alimentario, la salud y economía del pueblo.

2) *Alimento, alimentación y factores concurrentes.*

A) *Del alimento. Factores intrínsecos y extrínsecos.*

Dos aspectos importantes presenta la apreciación integral de un alimento, el de su naturaleza intrínseca: valor biológico, ausencia de adulteraciones, alteraciones y contaminaciones, y los extrínsecos relacionados con los procedimientos técnicos y recaudos higiénicos aplicados en su producción, elaboración, envasamiento y rotulación; éstos condicionan real o potencialmente y a veces psíquicamente la calidad definitiva de un alimento natural o elaborado.

Para satisfacer las exigencias propias o internas del alimento, realizamos prioritariamente una tarea de depuración de todos los productos de consumo, practicando análisis, determinantes de su clasificación y seciente autorización o prohibición, según los casos, sin perjuicio de una permanente fiscalización de los sitios de producción, elaboración, reserva, transporte y expendio.

¹ Como Director General de la Oficina Química de la Provincia de Entre Ríos desde 1930 y Director General y fundador del Instituto Bromatológico de la Provincia de Santa Fe desde el año 1940 a 1955.

² Referencia al Código Bromatológico de la Provincia de Santa Fe, Ley 2998. Año 1941 y leyes y decretos reglamentarios.

³ Alusión a la intervención en las Comisiones Nacionales de Industria y Comercio, Agricultura y Salud Pública, a la preparación de leyes y decretos diversos en el orden nacional.

En salvaguardia de las exigencias extrínsecas de incidencia (negativa) alimentaria se procedió de inmediato a ordenar el saneamiento de las industrias de alimentos en el ciclo completo de elaboración: control de materia prima, ambientes, instalaciones, equipos, sanidad de personal, etc. de conformidad a las previsiones legales. Similares medidas se adoptaron en los locales de reserva, expendio y medios de transporte.

Todos estos establecimientos estaban obligados a tener en lugar visible los decálogos bromatológicos que por sus características le correspondían, y que encausaban técnica e higiénicamente sus manipulaciones, además les informaban las motivaciones de los recaudos y manipulaciones aconsejadas, y los peligros de su infracción para la salud y aún para la economía del propio establecimiento ⁴.

Abastecimiento de agua. En un orden más general y que escapa muchas veces a la acción individual se adoptaron los recursos directos estatales para asegurar, previo análisis de las aguas de fuentes de abasto público y privado, el consumo de agua potable y/o potabilizada por la población de la Provincia ⁵. (Profilaxis de la tifoidea, disentería, parasitosis y virosis entéricas, etc.).

Leche de consumo y derivados. La producción de leche higiénica y derivados nobles vital para la población infantil, de extraordinaria importancia económica para la Provincia y Nación y de influencia positiva en el mercado de exportación, constituye un problema que también excede la actividad privada, por lo que nos indujo a concederle un tratamiento di-

⁴ Referencia a la tarea de educación y formación de hábitos alimentarios complementaria a la realizada directamente por los inspectores, e indirectamente por la prensa y comunicados, consistente en la colocación de los decálogos normativos explicados en lugares visibles de industrias y comercios.

⁵ Con esta finalidad se confeccionó un mapa hidrohigienoquímico de la Provincia, consignando profundidad y condiciones de potabilidad de las napas acuíferas como asimismo las necesarias para impedir su contaminación potencial o real; de esta manera los funcionarios del Instituto y los industriales, comerciantes y en general los habitantes de la Provincia tenían a su alcance los medios para asegurar la higiene de las aguas de consumo.

ferencial, planificando una organización técnica veterinaria con equipos móviles destinada a asesorar y auxiliar sin cargo al tambero en los aspectos relativos a la higiene y aumento del volumen de producción. Simultáneamente la sanidad de las unidades productoras mereció una atención directa legal (Erradicación de la tuberculosis y brucelosis bovina en tambos) ⁶.

Carne de abasto. La higiene de este importante alimento, nos movió a dictar normas severas en la instalación y funcionamiento de los mataderos, particularmente los comunales, todos bajo el control de personal veterinario de las seccionales del Instituto. Se proyectó y convirtió en ley un proyecto de racionalización y construcción de mataderos intercomunales destinado a resolver in extenso este delicado problema ⁷.

B) Alimentación.

Para el desarrollo normal del niño y el mantenimiento del equilibrio biológico durante toda la existencia, no basta que los alimentos sean puros y genuinos, es necesario que aquéllos se consuman en las cantidades y proporciones que aconsejan las leyes de la nutrición. En este sentido realiza-

⁶ A nuestra iniciativa y a tono con los Art. 1364 y 1277 del Código Bromatológico se dictaron los decretos reglamentarios N° 19106 y 13042/1948, de higiene tampera y erradicación de la tuberculosis bovina, habiéndose saneado en pocos años los distritos de San Jorge y Esperanza, mediante los equipos veterinarios móviles de acción directa. Una idea de la importancia de este problema para la economía agraria y salud del consumidor la ofrecen las estadísticas previas realizadas por el Instituto que alcanzaban un índice medio de 14% en brucelosis bovina y 8% en tuberculosis bovina en los tambos examinados en la Provincia. El saneamiento de cremerías, queserías, mantequerías, etc. fue iniciada poco después por la sección especial técnica también de acción directa a cargo de un Ingeniero químico especializado en industrias lácteas, Res. I. B. 2283/1950.

⁷ "Plan de construcción de mataderos comunales e intercomunales. Su importancia en la lucha contra la zoonosis". Presentado al "Congreso de Hidatidosis" - Paraná (1949). Luego Ley provincial N° 3964 del 26/12/1950.

mos de manera permanente y en toda la Provincia una campaña de educación alimentaria y dietológica, destacando la importancia y valor de cada alimento, así como el criterio de apreciación de calidad y tratamiento coquinario. El entonces eminente Director del Instituto Nacional de la Nutrición. Dr. Pedro Escudero, nos brindó su entusiasta colaboración⁸.

Los hábitos monofágicos de la alimentación argentina, centraron nuestra atención en todas las actuaciones de proyección social, destinadas a promover un mayor consumo de alimentos protectores e interesar a las autoridades competentes en el abastecimiento y reducción de precios concordantes, que facilitara su adquisición por todas las clases populares⁹.

Los beneficios de una función estatal paralela en materia de alimentos y nutrición tiene antecedentes en países extranjeros, cabe citar el caso de Inglaterra durante la última gran guerra, que no obstante el racionamiento impuesto, en mérito a la acción coordinada del "Food Police" y "Nutritional Police" se pudo alimentar en cantidad suficiente y armónica a toda la población, no registrándose enfermedades deficitarias en proteínas, vitaminas y minerales, ni intoxicaciones por ingestión de alimentos anormales. Nosotros en el proyecto de "Plan Alimentario Nacional" preparado en los años 1954-1955, concordante con estos principios establecimos un solo organismo nacional encargado de la fiscalización del alimento y de función monitora en la nutrición, ambas con finalidades concurrentes al mantenimiento de la salud del pueblo argentino¹⁰.

⁸ El Dr. Pedro Escudero nos ofreció amplio auspicio y valioso aporte en las campañas ilustradas y muestras alimentarias que realizamos en toda la Provincia.

⁹ En el orden nacional fue una constante preocupación tanto en las reuniones y comisiones a nivel de los ministerios nacionales, como en el Instituto Bromatológico, proyectando en esta repartición la creación de una sección con equipos móviles para el suministro de alimentos a las zonas pobladas de la Provincia, alejadas de los centros de producción y de abastecimiento alimentarios.

¹⁰ Citado en nuestro trabajo "Situación demoesimentaria Argentina". Revista Facultad de Ing. Qca. 39/95/1970.

Extensión a toda la nación de los beneficios de una ley alimentaria. Consecuente con los pronunciamientos de las "Conferencias Bromatológicas Nacionales" de Córdoba (1937) y Mendoza (1939) a las que concurriera como delegado de la Provincia de Entre Ríos y en las que se auspiciaran una ley alimentaria nacional, propusimos en el II Congreso Agrario Nacional de Córdoba (1944) la adopción de un "Código Bromatológico Nacional" y finalmente presentamos al "1er. Congreso de Higiene y Medicina Social", Buenos Aires (1947) un anteproyecto de Código Bromatológico Nacional publicado posteriormente¹¹. Luego en condiciones poco propicias se elaboró el "Código Alimentario Argentino". Año 1971.

C) *Factores concurrentes.*

En el orden nacional. Colaboramos, asesoramos o iniciamos estudios y reuniones sobre distintos aspectos vinculados a la realidad nacional en materia de alimentos, tales como aptitud bromatológica de los suelos, abonos y regadíos de suelos marginales, erosiones hídricas y eólicas y monoculturas responsables; reglamentaciones comerciales de productos alimenticios, problemas pesqueros; identificación de tóxicos y aplicación de zoo y fitoprofilácticos y su incidencia en alimentos, el problema de los antibióticos, nuevos métodos de conservación, política de abastecimiento y precios, etc., esta actividad la cumplimos en el Ministerio de Asuntos Técnicos, Consejo Nacional de Investigaciones, Comisiones de Industria y Comercio, Agricultura y Ganadería, Salud Pública y reuniones de carácter nacional, provincial y regionales.

Congresos de racionalización alimentaria. Se promovió la colaboración de todos los sectores públicos y privados vinculados a la producción y comercialización de alimentos de todo el país, convocando a certámenes nacionales y regionales de

¹¹ Libro "Por un alimento mejor". Ed. Castellví. 1949.

racionalización alimentaria, a iniciativa del Ministerio de Salud Pública - Dirección General de Cultura Santiaria. Estos Congresos realizados en la Capital Federal en 1952, Rosario 1954, que presidiera en tal oportunidad y Mar del Plata 1955 contaron con amplio auspicio y se trataron exhaustivamente todos los problemas que interesan al país en materia de sanidad, producción, elaboración, reserva, conservación y comercialización de alimentos, proponiendo las medidas adecuadas para respaldarlas, fomentarlas y rectificarlas según los casos.

La influencia favorable de las legislaciones bromatológicas sobre la sanidad laboral, se trató en el II Congreso Nacional de Medicina de Trabajo, reunida en Mendoza en marzo de 1953, en cuyo certamen actuara como secretario y presentara trabajos sobre la materia.

En el orden internacional. Se mantuvo una permanente comunicación con organismos de países extranjeros de contralor alimentario y/o de aplicación nutricional, a los fines de una colaboración técnica y de laboratorio con beneficio para la labor común. Dentro de este contexto asistimos como Representantes de la Universidad Nacional del Litoral a la "II Conferencia Internacional de la Educación Sanitaria", realizada en París en mayo de 1953, presentando ponencias y haciendo uso de la palabra en nombre de los delegados de Latinoamérica.

3) *Reversión del proceso depurador.*

El lector a esta altura del presente trabajo se preguntará razonablemente cómo puede conciliarse el programa de realizaciones cumplidas desde el Instituto Bromatológico y comisiones nacionales en materia de salud y alimentos con los enunciados del epígrafe, referidos naturalmente a la situación actual del país. Será difícil convencere de la profunda deprecación consumada en relativamente pocos años. La obra emprendida con tanto optimismo y resultados tan halagüeños

experimentó el colapso de una revolución. Las revoluciones decía Estefan Zweig, aunque no siempre, las generan los idealistas, pero las malogran siempre el sensualismo sórdido de los resentidos.

En efecto en el año 1955 la Intervención Federal en la Provincia considerando que la acción desplegada por el Instituto Bromatológico en resguardo de la salud prevista por la ley alimentaria, perjudicaba algunos intereses particulares, unos remisos en el pago de tasas atrasadas y otros, impacientes por la introducción de productos perjudiciales, lo que era incompatible con nuestra conducta, y los principios enunciados, impusieron nuestro alejamiento del cargo.

El mal ejemplo de las esferas superiores de gobierno y el relajamiento del principio de autoridad, se proyectó en la órbita técnico-administrativa —salvo honrosas excepciones de algunos funcionarios y servidores humildes de la repartición— deteriorándose progresivamente la función del Instituto Bromatológico —pese a la “inercia” de un prestigio y respeto alcanzado durante 15 años de intensa labor— con el corolario de un discrecionalismo total en materia de producción, elaboración y expendio de alimentos; proclive a la adulteración, alteración, contaminación y fraude alimentarios, con un saldo negativo para la salud de la población consumidora.

El descenso en la calidad del alimento y los salarios in-fravitalnes nos movieron a hacer en distintas oportunidades serios llamados a la opinión pública¹².

Reformas al Código Bromatológico. Pero el retroceso no podía ser sólo funcional, los claros preceptos del Código Bromatológico —Ley 2998— que habíamos elaborado con el emi-

¹² Sobre “Hambres desconocidas y perjuicios biológicos”, Diario “La Razón” 20/1/56 Buenos Aires. Sobre “Alimentaciones deficientes e intoxicaciones reiteradas”, Diario “La Capital” 24/4/58 Rosario. Sobre “La crisis alimentaria en el país”, Diario “Tribuna” 3/6/58 San Juan. Sobre “Alimentos adulterados y tóxicos - Tragedia de La Plata”, Diario “La Capital” 13/7/57 Rosario. Sobre “Economía agraria industrial y relación con alimentos vitales”, Diario “Los Andes” 28/5/57 Mendoza. “Otro problema biológico de la civilización”, Diario “La Capital” 15/11/57 Rosario.

nente hombre de ciencia y Ministro de Salud Pública Dr. Abelardo Irigoyen Freyre en el año 1941, violados reiteradamente por las autoridades de aplicación, movieron a los responsables a una "normalización legal" de las marginaciones, desviaciones, tolerancias y/o complacencias venales, recurriendo para ello a gobernantes y legisladores sin obtener resultado a sus propósitos subalternos¹³, hasta que finalmente en el año 1966 una nueva revolución y un nuevo Interventor en la Provincia, se hizo eco favorable de tales pretensiones dictando el decreto-ley Nº 6248 de reformas al Código Bromatológico entre cuyas disposiciones se incluye la autorización de los colorantes derivados de la hulla, tóxicos de efectos cancerígenos unos y eritroclásicos todos, y además se incluyeron en la autorización el ácido fosfórico libre, de acción raquitógena, y la cafeína de efecto mutágeno, en las bebidas analcohólicas de consumo prevalente desde las primeras edades.

Este decreto nos impulsó a exponer nuestra opinión frente al atentado que se había perpetrado contra la salud pública y el Código Bromatológico¹⁴, reputado éste por eminentes especialistas extranjeros como el más avanzado y completo del mundo¹⁵. Hoy a casi diez años, el "II Congreso Argentino de Bioquímica" reunido en Buenos Aires del 25 de octubre al 1º de noviembre de 1975 se ha pronunciado por la prohibición de todos los colorantes derivados de la hulla, en un todo de acuerdo con el Código Bromatológico original.

Repercusión en el orden nacional. Nuestra ausencia de las comisiones nacionales en las que actuábamos como Director del Instituto Bromatológico y la relajación de sus funciones

¹³ En el año 1965 el gobierno de la provincia gira a la H. Legislatura el proyecto de reformas del Código. La Comisión de Salud Pública conjunta del Senado y Diputados escuchó nuestra opinión durante dos días. El proyecto no prosperó.

¹⁴ En carta abierta al Sr. Interventor Federal se fundamenta la toxicidad y efecto mutágeno de los productos autorizados en el decreto-ley de reformá del Código Bromatológico - Diario "El Litoral" 29/11/66.

¹⁵ Referencia opiniones de H.C. Sherman, Prof. de la Universidad de Columbia (U.S.A.) y Dr. Walter Souci, Director del Instituto Bromatológico de Munich (Alemania).

que habían servido de modelo en todo el país, abrieron las puertas a modificaciones legales en pugna con el interés público y con perjuicio biológico, económico, y agrario, tal el decreto que autorizó, en pugna con ley nacional 11275, la venta bajo la denominación de "aceite comestible mezcla" de cualquier materia grasa, con esta franquicia amplia y por extensión hasta el mismo "aceite de lino" se ha incorporado a las mezclas ¹⁶.

La gravedad de estas maniobras especulativas con beneficio directo para fabricantes y perjuicio para el consumidor, la denunciamos reiteradamente.

4) *Aporte universitario por un alimento mejor y una adecuada alimentación.*

No obstante haber sido desplazado en la función pública de la fiscalización alimentaria y en consecuencia sin responsabilidad directa, ni poder de decisión para actuar en la difícil situación alimentaria; desde la cátedra de Bromatología y Nutrición de la Facultad de Ingeniería Química de la U.N.L., denunciamos numerosos casos de alimentos adulterados, los que eran también constatados por los alumnos en las prácticas de laboratorio. De éstos el de mayor gravedad y resonancia fue el relacionado con la adición masiva como conservador de compuestos mercuriales a los vinos de consumo corriente, causante de numerosos trastornos e intoxicaciones graves ¹⁷.

¹⁶ El P.E. nacional por decreto N° 20259 del 20/11/56 dejó sin efecto el decreto N° 19903 del 25/7/44, que habíamos propuesto en su oportunidad y que exigía la identificación de calidades de aceites a la venta. El perjuicio de este discrecionalismo lo denunciamos bajo el título de "Otra vez la incógnita en los aceites comestibles", Diario "La Capital" 31/1/57 Rosario. "Un decreto que traba la producción del aceite de oliva", Diario "Los Andes" 26/5/57, Mendoza. "Segunda Conferencia Nacional de Olivicultura", Diario "La Capital" 16/1/58 Rosario.

¹⁷ Estas como otras denuncias, eran negadas, pese a su evidencia, por las autoridades provinciales o nacionales encargadas de su fiscali-

Nuestra preocupación alimentaria y nutricional prosiguió después desde el Departamento de Ciencias Biológicas con el propósito de formar una conciencia social sobre este aspecto de la salud del hombre, con la esperanza de interesar finalmente a los poderes públicos, generalmente comprometidos o sustraídos por problemas inmediatos que obnubilan la visión de los permanentes referidos a la salud física y moral de los habitantes de la nación.

Con este objeto trabajamos tanto en las cátedras de Bromatología y Nutrición y Química Biológica, como en los laboratorios del Departamento en estudios e investigaciones:

I) Sobre los valores biológicos en principios nutricios de los alimentos genuinos de producción argentina a efectos de considerar tratamientos tecnológicos y/o rectificar regímenes dietéticos individuales y colectivos: vitaminas, oligoelementos indispensables, etc. Mullor, Vigil, Miguez y col. (1-9).

II) Sobre aspectos hidrohigienoquímicos de las aguas fluviales y profundas que sirven al consumo de las poblaciones teniendo en cuenta su potabilidad, o métodos de potabilización, contaminaciones biológicas, concentración en principios tróficos y técnicas de contralor; uno de estos trabajos fue premiado en el XII Congreso Americano de Ingeniería Sanitaria realizado en Caracas en 1970. Mullor, Bielsa y col. (10-16).

III) Sobre sustancias extrañas a los alimentos, particularmente contaminantes y aditivos; los primeros resultantes de las prácticas zoofitoprofilácticas necesarias para combatir enfermedades en la ganadería y agricultura, secuentes de explotaciones intensivas, y los segundos destinados a conservar artificiosamente un alimento o a disimular prácticas defecuosas o alteraciones incipientes o bien cargas inertes, etc.

Tanto los contaminantes como los aditivos llamados por nosotros "antialimentos", deben limitarse y/o reducirse a las proporciones mínimas compatibles con la salud del hombre.

zación. La Facultad de Ingeniería Química adhirió públicamente a los pronunciamientos de la cátedra. Resolución Nº 123/82 del 17/2/1982.

Erradicando aquellos tóxicos y cancerígenos que constituyen factores lesivos para la vida del individuo y su descendencia. En este sentido continuamos coherentes con nuestra posición sustentada desde el año 1930 en la provincia de Entre Ríos y luego desde 1941 en la provincia de Santa Fe, que ha sido corroborado por científicos de la jerarquía de O. Warburg —Premio Nobel— y que por último aprobó hace pocos días el III Congreso Argentino de Bioquímica, pronunciándose, a nuestra iniciativa y fundamentación, por la prohibición de los colorantes derivados de la hulla. Más extensivamente hemos propuesto el criterio “bioquímico metabólico” para la clasificación de los aditivos en 1964, el que fuera adoptado por FAO-OMS en 1967. Mullor, Vigil y col. (17-24).

IV) Sobre tópicos vinculados con las condiciones requeridas para una buena alimentación tanto en nuestro país como todo el orbe, a objeto de erradicar o paliar los factores que distorsionan el trofismo comprometiendo su bienestar, longevidad y valores biológicos de la raza: Mullor, Vigil y col. (25-28).

V) Sobre problemas de aducción alimentaria y dietológica complementaria de la anterior: Mullor, Vigil y col. (29-33).

VI) La alimentación argentina, su desarmonía, su carácter raquitígeno y hábitos inconvenientes sobre la base de una encuesta realizada por nosotros durante los años 1966-68, nos movió a aconsejar su rectificación, mediante un mayor consumo de alimentos protectores a base de frutas, hortalizas y leche, a efectos de compensar el déficit de vitaminas, minerales y algunos oligoelementos, particularmente incrementar la relación Ca/P. Esta situación demoaalimentaria se ha agravado en los últimos años, con un aumento de hasta un 111 ‰ de la mortalidad infantil en algunas provincias andinas, y deterioro irreversible en el desarrollo mental de muchos de los niños sobrevivientes. Todo ello conforma un factor disolvente en el orden social y deficitario en el económico. Mullor (34).

VII) Nos preocupó también el consumo de grasas y aceites ya ligeramente excedido en nuestra alimentación (34), estudiando sus valores tróficos, particularmente del aceite de oliva y la protección y fomento del olivo por motivos económicos, agrícolicos y sanitarios, a efectos, entre otros, de reducir las áreas afectadas a oleaginosas como el girasol, que son esquiladoras de fósforo y nitrógeno de nuestros suelos, monoculturas que están acelerando la erosión eólica e hídrica de extensas áreas del litoral argentino. Trabajo que obtuvo el 1er. Premio Nacional. Dentro de este contexto de profilaxis, entre otras, de la aterosclerosis, se trató de mejorar biológicamente a los aceites y reducir la formación de lipoperóxidos tóxicos y con éstas también la generación de cuñas deficitarias en tocoferoles (Vit. E) (35-42).

Idéntica preocupación nos movió a preconizar el abasto de leche desgrasada paralelamente al de la leche entera, a efectos de reducir un aporte graso inconveniente y progresivamente perjudicial con la mayor edad (profilaxis de la aterosclerosis, obesidad, etc.) (38).

VIII) Sobre distrofias y disendocrinias resultantes de alimentaciones reiteradas desarmónicas y/o constitucionales: obesidad, diabetes, aterosclerosis, etc. Lombardo, Mullor, Castro, Mocchiutti y col. (43-56).

5) *Soluciones. Derecho alimentario - Plan Nacional.*

Debe ser norma insoslayable de conducta en todos los casos en que se señalan ausencias o desviaciones en el quehacer público y sus causas proponer los arbitrios destinados a subsanarlos o rectificarlos.

En primer término nos referiremos a un "*derecho natural*", no consuetudinario pero seciente del progreso científico y evolución social y a continuación al "*plan alimentario*" destinado a darle objetividad, operancia y vigencia real.

A) *Derecho Alimentario.*

Además de los motivos expuestos anteriormente, existe uno de orden legal o si se quiere constitucional, ya enunciado por nosotros en oportunidades anteriores, nos referimos al “Derecho Alimentario” inherente al resguardo de la integridad física de todos los habitantes de la Nación, sin distinción de jurisdicciones topográficas, sean federales, provinciales o municipales, y que el Estado debe salvaguardar no sólo imperativamente derivado del ejercicio de su potestad sin limitaciones, sino en razón de la conservación del haber viviente actual y prospectivo de la Nación.

La salud de los habitantes es tan sagrada o más que el mismo ordenamiento de sus derechos civiles en el seno de la sociedad y en consecuencia la ley alimentaria como derecho positivo debe también corresponder a la esfera nacional, sin perjuicio de contemplar eventualmente poderes de policía no delegados por las provincias, mediante convenios con ésta que autoricen el ejercicio por el gobierno federal de los poderes de policía y demás que correspondan al cumplimiento de este nuevo Derecho.

Este Derecho eminentemente social como otros de este carácter, está destinado a asegurar la salud y bienestar del hombre y paralelamente concurrir a protegerlo de los avances de la técnica y del aniquilamiento insidioso de la masificación. A diferencia de muchas leyes de orden administrativo y fiscal que lejos de beneficiar al hombre, provocan su inadaptación sociopolítica y en algunas ocasiones su insanidad física y mental; leyes de corte antisocial y a veces inhumanas que hicieron exclamar en su época a Goethe: “Se heredan la ley y el derecho como una enfermedad eterna”.

Cabe agregar además a favor de la nacionalización de estas normas, que una de las causales principales del fracaso del contralor bromatológico y de una política de educación dietológica, y de producción y abastecimiento de alimentos para toda la población de la República, ha sido la atomiza-

ción y dispersión de esfuerzos parciales e intrascendentes en la política alimentaria.

La etapa cumplida en Santa Fe —en toda la Provincia— pese a las dificultades que se nos presentaron y al colapso de 1955, ha perdurado como saldo positivo de saludable experiencia de su factibilidad tanto en los beneficios de una ortodoxia alimentaria de salud, como en la perspectiva de una universalidad sin fronteras jurisdiccionales.

B) *Plan Alimentario Nacional.* (Organigrama adjunto).

Se exponen a continuación de manera esquemática las bases que sustentamos en el “Plan Alimentario Argentino” en los años 1954-55.

I) *Objetivos fundamentales.*

a) Sanidad y genuinidad del alimento, desde su producción, elaboración, reserva y expendio.

b) Existencia para el consumo de los alimentos básicos y protectores, requeridos para cubrir las exigencias biológicas de toda la población.

c) Educación bromatológica general y dietológica en particular.

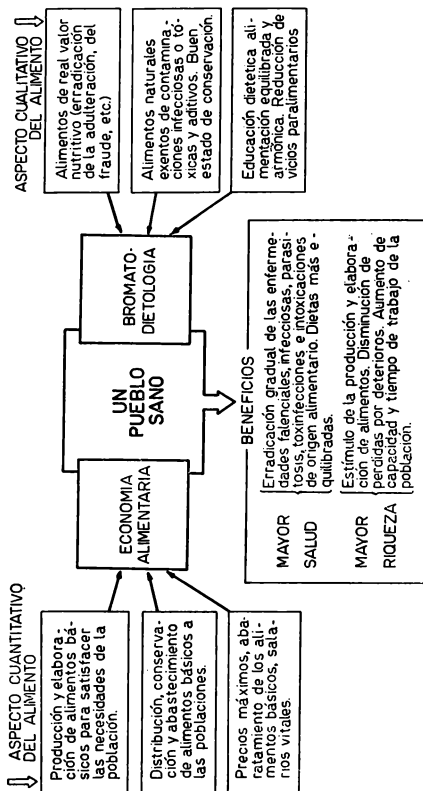
d) Mayor salud, mejor desarrollo físico y mental del niño.

II) *Normas de Aplicación y conducción.*

a) Una repartición nacional autárquica, con amplias atribuciones legales, poder de decisión y responsabilidad funcional.

b) Jurisdicción en todo el territorio de la República, sin exclusiones.

EL DERECHO ALIMENTARIO EN LA PRESERVACION FISICA DEL HOMBRE



c) Atribuciones para la fiscalización de todas las etapas del alimento a partir de su producción (tambos, huertas, mataderos, transporte, fábricas y comercios) hasta el consumidor.

d) Extensión del contralor a todos los alimentos y productos de consumo interno, sin excepciones, ni interferencias y actividades paralelas.

e) Unidad de comando, con descentralización en la acción social directa.

f) Jurisdicción compartida sobre los medios de distribución y abastecimiento y precio de alimentos.

III) *Leyes destinadas a dar efectividad al plan.*

a) “Código alimentario argentino”, corregir y complementar al de 1971.

b) Ley alimentaria creando la repartición, las provisiones y las atribuciones que correspondan para la realización del Plan Alimentario. Existe un modelo redactado por nosotros en 1954-55.

c) Derogación de todas las leyes que se opongan a la legislación unitaria en la materia.

d) Ley de erradicación de zoonosis en tambos.

e) Ley de fomento de producción de alimentos protectores.

f) Ley de regulación del abastecimiento.

g) Ley sobre compensaciones biológicas alimentarias regionales.

IV) *Medidas de ejecución y racionalización permanente.*

a) Realizar estadísticas y cálculos de consumo normales de alimentos, en las zonas urbanas y rurales de la República.

b) Orientar y asesorar técnicamente a las pequeñas células productoras de alimentos —tambos, granjas y explotaciones

mixtas suburbanas— a fin de incrementar y mejorar su producción.

c) Promover, previo a los estudios agrológicos y las exigencias del consumo interno, directo e industrial, el establecimiento de nuevos tambos y granjas suburbanas, a fin de dotar a la mayor parte de los pueblos de la República, de la zona verde de cintura productora de alimentos.

d) Fiscalizar la inversión de los créditos agrarios y asesorar al Banco de la Nación en la concesión de aquéllos, con fines de fomento de la producción alimentaria.

e) Impulsar la cooperación colaborando con los Ministerios a cuyo cargo se encuentra el fomento y conducción del cooperativismo.

f) Dirigir de por sí, o coordinar con otros Ministerios, la distribución de alimentos protectores en todo el país, de modo de favorecer su desplazamiento desde las zonas productoras, a las que, por sus condiciones de suelo o clima, no pueden producirlos normalmente.

g) Impulsar la concentración de la faena de las reses de abasto, y fiscalizar la pesca de modo de asegurar el aporte de alimentos proteicos de calidad, a todas las poblaciones, con protección y mejoramiento de las reservas pecuarias de la Nación.

h) Asesorar técnicamente y regular o estimular, según los casos, la industria de las conservas alimenticias, para una adecuada complementación de las dietas de la población y obtención del margen exportable posible.

i) Colaborar con las autoridades nacionales, provinciales y municipales en el abaratamiento de los precios y en la represión del agio y la especulación.

j) Dictar normas para la mejor conservación de los alimentos y materias primas.

k) Realizar la campaña de erradicación de la tuberculosis y brucelosis bovina en tambos.

l) Controlar la captación, potabilización y asesoramiento higienoquímico de las aguas que consumen las poblaciones que no tienen O. S. N.

m) Fomentar y vigilar el faenamiento higiénico de todas las reses que sirven al consumo humano.

n) Asesorar respecto de los regímenes alimentarios de la población, en función de zonas, precios y abastecimiento.

ñ) Realizar constantemente campañas audiovisuales sobre calidad de alimentos y hábitos higiénicos.

o) Realizar estadísticas de morboletalidad de origen alimentario: intoxicaciones, enfermedades falenciales, degenerativas, etc.

p) Ejecutar periódicamente cartografías referidas a áreas bromatológicas: producción, abastecimiento, consumo y deficiencias nutricionales, etc.

q) Colaborar con la Secretaría de Salud Pública de la Nación y reparticiones provinciales en todos los problemas vinculados con las funciones de la repartición.

r) Asesorar a las demás reparticiones estatales en materia alimentaria y nutricional.

6) *Consideraciones finales.*

No obstante poseer nuestra república tierras feraces capaces de proveer alimentos naturales a 250 millones de habitantes, su población actual de apenas un 10 % se encuentra mal alimentada, de modo que en el caso de que aquélla consumiera la cuota de leche, frutas y hortalizas suplementarias —recomendada por la ciencia de la nutrición—, hubiera faltado una tercera parte de la producción actual de aquellos alimentos para cubrir los requerimientos biológicos de todos sus habitantes.

No obstante el estado actual de la alimentación en la Argentina, pese a ser dramático, desde un punto de vista global o calorígeno es aún superior a muchos países del mundo; no

se puede decir lo mismo de las desarmonías analizadas en el presente. Desde este punto de vista es inferior a la de la mayor parte de los países de Europa, con excepción de algunas poblaciones del sur de España e Italia y también algunas de los Balcanes. Las estadísticas parciales que hicieramos años atrás en el Viejo Mundo, sobre salarios y costos de vida, nos permitió establecer —aplicando la constante de Engel— que la situación alimentaria de Europa era satisfactoria. En cambio en América Latina, la mayoría de los países presentan un índice alimentario inferior al nuestro, pero si bien tales hambres parciales o totales no pueden justificarse, hallan una explicación en la escasez de suelos aptos para la producción de alimentos. En consecuencia, el problema alimentario podrá ser de difícil solución en Bolivia, Ecuador o Brasil, pero de fácil normalización y a breve tiempo en nuestro país que posee una cuota generosa de 3 a 4 has. de suelo capaz por habitante, excedida solamente por muy pocos países del mundo, entre éstos Australia y Nueva Zelanda.

Sólo la falta de previsión política ha conducido a la paradoja de falencias tróficas junto a la abundancia potencial o real de alimentos ¹⁶.

No obstante aún se está a tiempo, sino de revertir todo el mal ocasionado a la salud y economía de nuestro pueblo, retomar la línea de una política alimentaria que promueva un alimento mejor y una alimentación suficiente y armónica.

A este efecto el “Plan Alimentario Nacional” que preparamos en 1954-55, esquemáticamente expuesto u otro mejorado o actualizado, pero aplicado de inmediato con capacidad, experiencia y patriotismo puede marcar una etapa auspiciosa para nuestro país.

¹⁶ Durante nuestra estadía en la provincia de Río Negro en el año 1967, comisionado por su gobierno para realizar estudios alimentarios, nutricionales y de funcionamiento de industrias, constatamos casos de escorbuto, anemias ferropénicas, etc., en zonas del alto valle, en la que por exigencias de la exportación se desechaba gran cantidad de frutas, que podrían haber sido consumidas por la población de mediar una adecuada distribución por las autoridades.

De todas las actividades que corresponden al Estado argentino en la hora actual, ésta es prioritaria, ya que es requisito indispensable la normalización biológica del hombre, para asentar la sociedad sobre genuinos valores humanos y principios ontológicos superiores.

B I B L I O G R A F I A

1. MULLOR, J. B. *Aspectos higiénico y económico de la pasteurización*. Rev. Ind. Lechera, Bs. As. 1933.
2. MULLOR, J. B. *Las últimas objeciones a la pasteurización obligatoria de la leche*. Rev. Ind. Lechera, año 1936.
3. MULLOR, J. B. y BENET, P. *La provisión de la leche en las ciudades*. Congreso Sudamericano de Química, Río de Janeiro, 1937.
4. MULLOR, J. B. *Alimento puro*. Rev. de Sanidad, Asistencia Social y Trabajo de la Prov. de Santa Fe, Nº 8, 1947.
5. MULLOR, J. B. - VIGIL, J. B. - MIGUEZ, M. A. *Valor nutritivo en vitamina C de frutas y productos derivados*. Rev. Fac. de Ing. Química Vol. 37, año 1968.
6. MULLOR, J. B. - VIGIL, J. B. - MIGUEZ, M. A. *Contenido de ácido ascórbico en patatas (papas) de producción argentina*. Rev. Fac. Ing. Qca. Vol. 37, 1967.
7. MULLOR, J. B.; VIGIL, J. B.; MIGUEZ, M. A. *Valor nutritivo en vitamina C de hortalizas, legumbres y productos derivados*. Rev. Fac. Ing. Qca. Vol. 39, 1970.
8. MULLOR, J. B.; VIGIL, J. B.; FONTANARROSA, M. E.; PRAT, J. C. *Contenido tiamínico de los alimentos proteicos más comunes en la dieta argentina*. Rev. Fac. Ing. Qca. Vol. 40/1 1971/2.
9. MULLOR, J. B. *Alimento, alimentación y antropogénesis*. Rev. Fac. Ing. Qca. Años 1966-1970.
10. MULLOR, J. B. *Consideraciones higieno-químicas sobre las aguas de consumo en la localidad de Jobson (Vera)*. Rev. de Sanidad, Asistencia Social y Trabajo de la Prov. de Santa Fe. Nº 6, 1945.
11. MULLOR, J. B. *La fluoración en las aguas de consumo*. Diario "La Capital" Rosario, 3/6/57.
12. MULLOR, J. B.; BIELSA, L. O. B. de; VIGIL, J. B. *Fosfatimetría microanalítica en aguas profundas como índice de contaminación de origen humano*. Rev. Fac. Ing. Qca. Vol. 37, 1968. Presentado a las Iras. Jornadas Argentinas de Microbiología, Buenos Aires, 24-28/11/68.
13. MULLOR, J. B.; BIELSA, L. O. B. de; ABRAMOVICH, B. L. de. *Frentes de polución química y biótica (vímica y bacteriana) en napas hídricas profundas contaminadas por desechos de origen humano*. Rev. Fac. Ing. Qca. Vol. 38, 1969. Rev. de AIDIS dedicada al XII Congreso Interamericano de Ing. Sanitaria, Caracas (Venezuela) 1970. Premiado por la Asoc. de Ing. Sanitaria (sec. Argentina), 1er. Premio Nivel Internacional.

14. MULLOR, J. B.; BIELSA, L. O. B. de; PIVIDORI, J. F.; VIGIL, J. B. *Indice de infección parasitaria intestinal y encuesta de los factores concurrentes sobre niños de edad escolar en la provincia de Santa Fe*. Rev. Fac. Ing. Qca. Vol. 38, 1969.
15. MULLOR, J. B.; BIELSA, L. O. B. de; VIGIL, J. B.; ABRAMOVICH, B. L. de. *Estudio yodofluorhidrológico de la Prov. de Santa Fe*. Rev. Fac. Ing. Qca. Vol. 40/1, 1971/2. Presentado al XIII Congreso Interamericano de Ing. Sanitaria, Asunción (Paraguay).
16. MULLOR, J. B.; BIELSA, L. O. B. de; ABRAMOVICH, B. L. de; VIGIL, J. B. *Sobrevivencia de virus en suelos*. Ira. comunicación. Rev. Fac. Ing. Qca. Vol. 1970.
17. MULLOR, J. B.; *Investigación de compuestos mercuriales - Acción bio'ógica y bioquímica*. Fac. Ing. Qca. Informe 3/9/61.
18. MUHANA, J.; CAPELETTI, R.; MULLOR, J. B.; MANTOVANI, V.; PENEDO, R. *Estudio de bromuros de alquilo como fumigantes en la desinfectación de granos amacénados*. Rev. Fac. Ing. Qca. 1968.
19. MULLOR, J. B.; VIGIL, J. B. *Criterio bioquímico en la clasificación bromatológica de los aditivos alimentarios*. 2º Congreso Interamericano de Ing. Químicos. 13-9/4/64, Lima (Perú).
20. MULLOR, J. B.; VIGIL, J. B. *Uso del bicromato de potasio como agente conservador en leche*. Rev. Fac. Ing. Qca. Vol. 36, 1967. 2º Congreso Argentino de Nutrición, La Falda (Córdoba), octubre de 1964.
21. MULLOR, J. B.; VIGIL, J. B. *El factor nutricional en los aditivos alimentarios*. 2º Congreso Argentino de Nutrición, La Falda (Córdoba), 1964.
22. MULLOR, J. B.; VIGIL, J. B. *Criterio bioquímico-metabólico en la clasificación de los aditivos alimentarios*. Rev. de AIDIS. XII Congreso Interamericano de Ing. Sanitaria, Caracas (Venezuela), Agosto/70.
23. MULLOR, J. B.; VIGIL, J. B.; BIELSA, L. O. B. de; PRAT, J. C.; IMAZ, F. *Acción biológica diferencial de cromo tri y hexavalente*. Rev. Fac. Ing. Qca. 1970.
24. MULLOR, J. B. *Aditivos alimentarios: materias colorantes derivadas de la hulla*. 3er. Congreso Argentino de Bioquímica, Buenos Aires, 26/10 al 1/11/75.
25. MULLOR, J. B. *Bases para la planificación, organización y funcionamiento de los organismos estatales de fiscalización alimentaria*. XII Congreso Interamericano de Ing. Sanitaria, Caracas (Venezuela), Agosto/70.
26. MULLOR, J. B.; VIGIL, J. B.; LÓPEZ, N. V. *Concepto de oligoelemento esencial*. 3er. Congreso Argentino de Bioquímica, Buenos Aires, 26/10 al 1/11/75.
27. VIGIL, J. B.; MULLOR, J. B.; FONTANARROSA, M. E. *Contenido de fluor en alimentos de producción argentina: alimentos de origen vegetal*. 3er. Congreso Argentino de Bioquímica, 1975.
28. VIGIL, J. B.; FONTANARROSA, M. E. *Contenido de fluor en alimentos de producción argentina: alimentos de origen animal*. 3er. Congreso Argentino de Bioquímica, 1975.
29. MULLOR, J. B. *Problemas inmediatos y trascendentes de la alimentación humana*. Tema presentado al Congreso de Medicina y Asistencia del Trabajo, Mendoza 1953.

30. MULLOR, J. B. *Tentativa de una discriminación biológica y bioquímica de los principios nutricios y de los alimentos*. 1er. Congreso Argentino de Nutrición, Buenos Aires 20/8/62.
31. MULLOR, J. B. *Legislación bromatológica y la higiene del trabajo*. 1er. Congreso Nacional de Medicina del Trabajo, 17/11/50.
32. MULLOR, J. B.; VIGIL, J. B. *Discriminación biológica de alimentos y principios nutricios*. 3er. Congreso de Bioquímica. 26/10 al 1/11/75.
33. MULLOR, J. B.; MIGUEZ, M. A. *Acidos orgánicos - Nuevo grupo de principios nutricios*. 3er. Congreso Argentino de Bioquímica, 26/10 al 1/11/75.
34. MULLOR, J. B. *Situación demoaalimentaria argentina - Problemática y solución*. Rev. Fac. Ing. Qca. 1970.
35. MULLOR, J. B. *Clasificación bromatológica de los aceites comestibles*. Rev. del Ministerio de Salud Pública y Trabajo de la Prov. de Santa Fe, Nº 2, 1945.
36. MULLOR, J. B. *Valor trófico diferencial de los aceites comestibles*. Congreso Agrario de Córdoba, 1946.
37. MULLOR, J. B. *Aceites Alimenticios-caso particular del aceite de oliva*. 1965, 1er. Premio nacional.
38. MULLOR, J. B. *Motivos económicos y sanitarios que fundamentan la incorporación de la leche descremada en el abastecimiento ordinario de las poblaciones*. Simposio sobre Industria Lechera, 1963.
39. MULLOR, J. B. *Integración biológica de los aceites alimenticios*. Revista Fac. Ing. Qca. 1968.
40. MULLOR, J. B. *Valor nutricio de los aceites alimenticios*. 1er. Premio Nacional al mejor trabajo.
41. PRAT, J. C.; TALENTI, E.; GOLIK, I. S. *Acido linoléico en aceites alimenticios y relaciones tocoferólicas*. 3er. Congreso de Bioquímica, Buenos Aires, 26/10 al 1/11/75.
42. TALENTI, E.; GOLIK, I. S.; VIGIL, J. B.; LÓPEZ, N. V. *Fitosteroles y tocoferoles en aceites alimenticios*. 3er. Congreso Argentino de Bioquímica, 26/10 al 1/11/75, Buenos Aires.
43. SANSOTTI, C. I.; MULLOR, J. B.; LOMBARDO, Y. B.; CASABIANCA, M. *Acido siálico y diabetes mellitus - Contribución a la profilaxis y terapéutica de la metadiabetes*. Rev. Fac. Ing. Qca. Vol. 36, 1967.
44. MULLOR, J. B.; CASTAÑE DECOUD, A.; LOMBARDO, Y. B.; IMAZ, F. *Acido siálico y diabetes mellitus - metadiabetes experimental inducida por doxano y por metabolitos glucídicos*. Rev. Fac. Ing. Qca. Vol. 36, 1967.
45. DEBRY, G.; GONAND, J. P.; LOMBARDO, Y. B.; MULLOR, J. B. *Etude de l'acide sialique sérique chez les sujets normaux, les diabétiques atteints ou non d'angiopathies et lors des syndromes hypoglycémiques*. Rev. Européenne d'étude chimiques et biologiques. Vol. 15, 1970.
46. LOMBARDO, Y. B.; DANOWSKI, T. S. *Pro-insulin in relation to growth hormone increase*. Excerpta Medica International Congress. Series Nº 209, 1970.
47. LOMBARDO, Y. B.; MULLOR, J. B. *Aislamiento de pro-insulina en sueros enteros y en extractos de sueros*. Rev. Fac. Ing. Qca. Vol. 41, 1971/72.

48. LOMBARDO, Y. B.; SARSOTTI, C.; MOCCHIUTTI, N.; CASTRO, G. *Variaciones dinámicas de los ácidos grasos libres en obesos hiperlipémicos y normoglúcidos, durante pruebas de sobrecarga oral a la glucosa*. Actas del 3er. Congreso Argentino de Endocrinología y Metabolismo, 1971.
49. MULLOR, J. B.; MOCCHIUTTI, N.; DEBRY, G. *Estudio de la salemia en el curso de pruebas que modifican el metabolismo glucídico*. Rev. Fac. Ing. Qca. Vol. 40/41, 1971/72.
50. LOMBARDO, Y. B.; MOCCHIUTTI, N.; SARSOTTI, C.; RODI, M. A. de. *Niveles de pre beta lipoproteína en personas normolipémicas con curvas equívocas de tolerancia oral a la glucosa*. Actas del 3er. Congreso Argentino de Endocrinología y Metabolismo, 1971.
51. LOMBARDO, Y. B.; CASTRO, G.; SARSOTTI, C.; BLANGETTI, M.; RODI, M. A. de. *Hiperlipemias y niveles de lipoproteínas lipasa en pacientes con curva de tolerancia equívoca y en diabéticos no tratados*. Actas 1er. Congreso Latinoamericano de Diabetes; IV Jornadas Rioplatenses de Diabetes, 1972.
52. DEBRY, G.; LOMBARDO, Y. B.; MULLOR, J. B. *Glycoproteines et diabete*. Symposium de Diabetologie, III Moyens d'étude pratique des glycoproteins. Mars, 10, Megeve, France, 1972.
53. LOMBARDO, Y. B.; SARSOTTI, C.; CASTRO, G.; MOCCHIUTTI, N. *Actividad lipolítica post-heparínica del plasma y niveles de pre beta lipoproteína en pacientes obesos y en normolipémicos con curvas de tolerancia equívoca a la glucosa*. Actas. I Congreso Latinoamericano de Diabetes, IV Jornadas Rioplatenses de Diabetes, 1972.
54. LOMBARDO, Y. B.; SARSOTTI, C.; RODI, M. A. de; BLANGETTI, M.; STREIGER, M. *Anormalidades lipídicas en personas con curva de tolerancia equívoca y en diabéticos no tratados*. Rev. Argentina de Endocrinología y Metabolismo, Vol. 19, 1973.
55. LOMBARDO, Y. B.; CHERRIER, P.; MEJEAN, L.; DEBRY, G. *Influence du glucagon sur l'activité lipolytique post-heparinique du plasma chez le rat normal et diabetique*. Biomedicine (Revue d'études cliniques et biologiques) 1975, "en prensa".
56. LOMBARDO, Y. B.; BASÍLICO, M. Z. de; NUSIMOVICH, B. *Estudio de la actividad lipolítica post-heparínica (PHLA) y de la monoglucérido hidrolasa (MGH) en humanos: acción del glucagon*. Actas III Congreso Argentino de Bioquímica. Buenos Aires, 26/10 al 1/11/75.