

Los globalimentos

Si van de compras seguramente encontrarán atún en lata que viene de Chile o de Brasil; pero si fueran al supermercado de otro país podrían encontrar productos de origen argentino en sus góndolas. Además, si estuvieran en un local de comidas de México, Inglaterra o Australia encontrarían en sus menús pizzas, hamburguesas, fideos y papas fritas. Hoy en día muchas comidas se han globalizado, es decir que se comen en otras partes del mundo, además de consumirse en sus regiones de origen.

HAMBURGUESAS



Primero se conseguían en puestos callejeros. Hacia 1950 se instalaron los locales de comida rápida, pensados solo para automovilistas. Algunos años más tarde se abrió la cadena Mc Donald's, que colocó mesas en sus locales... Hacia 1980 las cadenas de comida rápida se abrían en distintas partes del mundo.



PANCHOS, HOT DOGS O PERROS CALIENTES



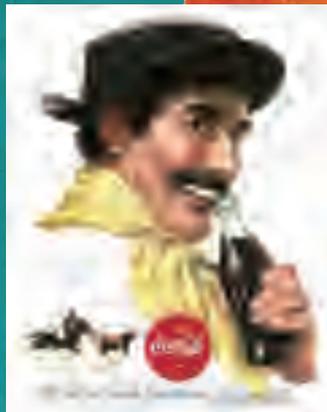
Las salchichas se inventaron en carnicerías de la ciudad de Viena (Austria) hacia el 1800. Pocos años más tarde, inmigrantes alemanes radicados en Estados Unidos colocaron las salchichas entre dos panes y llamaron al bocadito *hot dog* (perro caliente). En Argentina lo llamamos *pancho*, vocablo compuesto por las palabras *pan* y *chorizo*.



COCA COLA



Se inventó en una farmacia estadounidense en 1886 como un tónico para los dolores de cabeza. Su inventor, el farmacéutico John Pemberton, realizó su fórmula mezclando hojas de coca con semillas de cola entre otros ingredientes. Dicen que a un cliente se le ocurrió mezclarla con soda en vez de agua. En poco tiempo empezó a difundirse como refresco y rápidamente se extendió por todo el mundo.



<< Esta publicidad argentina es de 1948. Uno esperaría ver a un gaucho tomando mate ¿no? ¿Cómo creen que influye la publicidad en la globalización de los alimentos?

Las papas fritas, los fideos y los tacos también son alimentos globalizados cuyos orígenes empezaron siendo regionales. ¿Se les ocurren otros? Pueden investigar sobre otros alimentos globalizados que no se mencionaron en esta página y averiguar cómo y dónde surgieron y también, cómo se globalizaron.

PIZZAS Y PASTAS



Aunque algunos cuentan que fue Marco Polo quien introdujo las pastas y la pizza desde el Lejano Oriente en Italia, los italianos dicen que la pizza se originó en Nápoles hacia 1760. Como era una comida del pueblo, muy barata y sencilla, la realeza la comía a escondidas... La pizza se globalizó cuando muchos italianos que emigraron a comienzos del siglo XX se llevaron las recetas de su tierra. Las pastas italianas tuvieron tanta fama que ocultaron la fama de pastas nacidas en otros países de Europa.



HELADOS



Seguramente es el postre más globalizado que existe. Al parecer, los chinos ya mezclaban nieve con frutas y miel desde antes de Cristo. Pero los árabes, turcos y romanos también hacían helados. Otras historias cuentan que en el siglo XIII fue Marco Polo quien trajo la novedad a Italia desde uno de sus viajes. Lo cierto es que desde Venecia los helados empezaron a expandirse por toda Europa y de allí al resto del mundo, cuando se inventó la refrigeración.



SUSHI



Es una comida de origen japonés que se hace con pescado y arroz. Hacia 1950 en Japón había puestos de sushi por los que la gente pasaba y comía rápidamente. En la década de 1980 se empezó a difundir por Europa, Estados Unidos y otras partes del mundo. En muchos países es una comida cara y sofisticada.



Te proponemos que busques información y compares dos comidas o alimentos globalizados.

- Buscá las recetas con sus ingredientes.
- Ubicá esos ingredientes en la Gráfica de la alimentación saludable de las Guías alimentarias argentinas.
- Pensá alguna conclusión sobre la calidad nutricional de cada alimento o comida.

GRANDES INVENTOS, GRANDES PROBLEMAS GRANDES SOLUCIONES

Se vienen las golosinas saludables, que se comen con envoltorio y todo

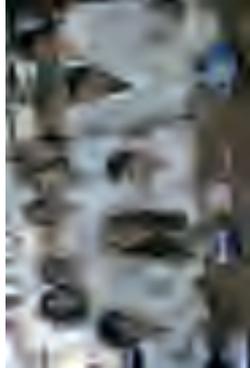
Un grupo de investigadoras de la Universidad de Buenos Aires se propuso generar un producto similar a los caramelos, pero hecho con trozos de frutas. La idea fue crear golosinas más saludables, que aportarán los distintos tipos de nutrientes que contienen naturalmente las frutas.

Sin embargo, se encontraron con un problema en el momento de envasarlos y conservarlos: son vulnerables a los microorganismos, se pegotean unos con otros y pierden un poco de su humedad, sabor y textura.

Así, se les ocurrió crear unos envoltorios especiales para golosinas especiales. La idea es que protejan los trozos de fruta, eviten la invasión

de microorganismos y colaboren para que conserven sus propiedades. ¡Igual que lo hace una cáscara!

¿Y sabés qué lograron? ¡Envoltorios comestibles! A partir de la mandioca, una raíz, formaron películas o capas de gel. Este gel impediría que se pegotearan los trozos entre sí. Además, para evitar que las frutas se pongan marrones les agregan vitamina C. ¡Así necesitan muchos menos conservantes!



Equipo de científicas de la Universidad de Buenos Aires, coordinado por la doctora Lía Gerschenson.

Diario *La Nación*, 23 de octubre de 2006 (adaptación).

LA MANDIOCA

La mandioca o *yuca* es una raíz muy conocida y utilizada en el Litoral argentino, especialmente en Corrientes y Misiones. Con la raíz de mandioca se hacen muchas comidas como el casabe y la tapioca. Su harina se llama *farinha* (que significa *harina* en portugués). La tradición de comer mandioca en esta zona proviene de los guaraníes, quienes han creado leyendas para explicar su origen. Para seguir aprendiendo sobre este tema les proponemos separarse en grupos: unos podrán buscar recetas para preparar *farinha*, tapioca o casabe y los otros, conseguir leyendas sobre la mandioca.



MINI- EXPERIMENTO SOBRE OXIDACIÓN DE FRUTAS

Les proponemos un experimento sencillo sobre oxidación de la manzana:

1. Pelen una manzana y córtela en rodajas.
2. Coloquen dos rodajas en un plato.
3. Coloquen otras dos rodajas en otro plato y cúbralas con jugo de limón. ¿Cuál suponen que se oxidará más rápido?
4. Esperen unos minutos y anoten los cambios.
5. ¿Qué pasaría si repitieran este experimento con pera o banana? ¿Creen que sucederá lo mismo con jugo de naranja? ¿Y en una ensalada de frutas?

CHICOS QUE “EXPRIMEN” SUS IDEAS

En la escuela secundaria Básica N° 45 de la provincia de Buenos Aires, un grupo de alumnos de 12 años está vendiendo frutas, licuados y jugos exprimidos en los recreos.

Según nos cuentan los chicos y chicas de 1° año 3° división, la idea de armar un “kiosco saludable” surgió de casualidad, durante las clases de la nueva materia Construcción de la ciudadanía.

Ya habían elaborado un proyecto en el que pretendían escribir, actuar y presentar una obra de teatro sobre bulimia, anorexia y obesidad; pero necesitaban dinero que cubriera los gastos de escenografía y difusión de la obra. La profesora les propuso entonces la idea del kiosco saludable y todos se pusieron manos a la obra. El plan era excelente: no sólo recaudaban dinero, sino que colaboraban para que otros chicos consumieran frutas durante los recreos.

¿Y cómo les fue con la implementación? Los chicos cuentan...

-No fue fácil... -cuentan los encargados- porque había muchas cosas que organizar y controlar. La división de tareas, el cálculo de ingredientes, el control de los gastos y las ganancias, el lugar y utensilios más adecuados, los pedidos de autorización a directivos y lo más importante: cómo lavar bien las frutas y cómo cuidar la higiene al elaborar los licuados y los jugos.

-Los primeros días todo salía muy desorganizado -dicen las chicas que se encargan de la caja. Pero también relatan que hacían reuniones para aprender de los errores y mejorar en cada intento.

Para el futuro planean incorporar ensaladas de frutas y yogures.



Llegó el día de la feria de ciencias escolar y cumplieron sus objetivos: exhibir la obra de teatro a la comunidad y consolidar un poco más el kiosco saludable.