

PRIMERA MESA REDONDA SOBRE «LA NUTRICION EN ESPAÑA» *

061.3:612.39(46)

Al objeto de presentar una de sus últimas investigaciones, «La nutrición de los españoles: diagnóstico y recomendaciones», el IDE convocó una «mesa redonda», iniciando con ella una nueva actividad: mostrar sus investigaciones, antes de publicarlás, a aquellas personas que por su profesión o responsabilidad puedan estar verdaderamente interesadas en los distintos temas. Es una oportunidad para discutir los resultados, para contrastar su validez e incorporar opiniones que enriquezcan el estudio.

Tomás Galán, nuestro director, hizo la presentación del profesor Varela, autor del estudio, y expuso a los reunidos la política de investigación del IDE, proponiendo a continuación el calendario de trabajo de la jornada.

Las investigaciones sobre nutrición en España (1)

Nuestra guerra civil (1936-39) constituye el punto de partida: los estu-

(1) En la descripción de los distintos estudios elaborados en España, el profesor VARELA siguió las líneas generales de un trabajo suyo, recientemente publicado en la revista *World Review of Nutrition and Dietetics*.

* Instituto de Desarrollo Económico, diciembre de 1970.

dios sobre estados de mal-nutrición, realizados especialmente en Madrid, constituyen los primeros eslabones de nuestra bibliografía científica. Por otro lado, el coincidir el final de nuestra guerra con el comienzo de la segunda mundial impidió la recuperación de nuestros estados carenciales, prolongando así, durante bastante tiempo, situaciones deficitarias de carácter grave.

Una fecha clave en este tipo de estudios: 1945. Va a terminar la segunda guerra mundial y los aliados reúnen a un equipo de nutriólogos entre los más prestigiosos de entonces. Su objetivo era amplio, pero el más inmediato fue el de formular la política nutritiva a seguir con los internados en los campos de concentración, a punto de ser liberados.

Se produce entonces una situación increíble y que ha sido llamada «la vergüenza de la ciencia»: se puso de relieve que, científicamente, el hambre se desconocía. Aquellos especialistas, los mejores de su tiempo, no conocían el hambre. Ocurrió que bastantes de aquellos infelices sucumbieron al tener acceso a unos alimentos para los que su digestivo, sometido a un muy largo período de hipoalimentación, no estaba preparado.

Aquel hecho, triste en sí, es positivo por sus consecuencias: en aquellas fechas acaecen tres sucesos. Por un lado, nace la FAO, como una agencia de las Naciones Unidas para estudiar el hambre. La Bromatología arranca de una manera definitiva; se trata de una ciencia nueva basada, en gran parte, en los conocimientos de la nutrición, pero que además estudia la manera de satisfacer las necesidades de las poblaciones. Es, diríamos, la ciencia de la ali-

mentación colectiva, a diferencia de la nutrición que, hasta entonces, lo venía siendo de los individuos. De ahí la enorme importancia del aspecto económico de los estudios bromatológicos. Por último, y como consecuencia de lo ocurrido en los campos de concentración, se inicia el estudio científico de la adaptación de los hombres y los animales a las dietas y, como consecuencia importante, los fenómenos llamados de *stress* digestivo por cambio brusco de dieta, que serían los responsables de parte de aquellas muertes, pero de cuyo estudio han resultado consecuencias muy positivas para el conocimiento de la nutrición del hombre y de los animales domésticos.

Una de las primeras medidas de la FAO fue la realización de la primera Encuesta Mundial de Alimentación. Se trataba de diagnosticar la extensión y profundidad del hambre en el mundo, en el momento en que acababa de salir de una terrible guerra. Los resultados fueron espectaculares y son muy conocidos: dos tercios de la población mundial pasaban hambre cualitativa o cuantitativa.

Pero se inició la batalla. En el poco tiempo transcurrido desde 1945 los resultados son esperanzadores: satisface mirar hacia atrás, ver lo conseguido y, sobre todo, saber la ilusión y vocación con que en los distintos centros y laboratorios del mundo se está trabajando.

Los estados de desnutrición que se dieron en la población española, a consecuencia de nuestra guerra civil, fueron estudiados por el equipo que dirigía el profesor Jiménez Díaz en el Instituto de Investigaciones Médicas y fueron continuadas por sus colaboradores: Grande Cobián, Vivancos y Palacios, entre otros.

La Escuela de Bromatología de la Universidad de Madrid realizó una Encuesta Nacional de Alimentación, dirigida por Gregorio Varela: se estudiaron unas sesenta localidades y colectividades españolas, por la técnica de encuesta familiar, actuando de agentes encuestadores postgraduados de dicha Escuela. Ya se han publicado unos cuarenta trabajos.

Esta encuesta tenía dos inconvenientes serios: por un lado, la muestra era opinática; por otro, el hecho de utilizar como agentes a postgraduados médicos, farmacéuticos, o veterinarios que vivieran en la localidad, introducía un sesgo importante en el sentido de que se prescindía de las comunidades menores en las que no podían vivir dichos profesionales. Sin embargo, estos datos, convenientemente elaborados, eran los únicos disponibles a nivel nacional y, por ello, sirvieron para realizar un trabajo encomendado por el Alto Estado Mayor sobre la alimentación en España en caso de emergencia.

También fueron utilizados para la redacción de la ponencia de alimentación del Plan CCB, y en colaboración con Domingo García, el profesor Varela publicó un trabajo sobre el módulo alimenticio en la ciudad de Granada.

Estos mismos datos reelaborados le sirvieron para la realización de tres trabajos que fueron recogidos en un libro titulado *Contribución al estudio de la alimentación española*, publicado por el Instituto de Desarrollo Económico. El primero, «Niveles de nutrición en las diferentes regiones y estratos sociales», fue realizado en 1963. El segundo (1966) se titulaba «Estudio comparativo del estado nutricional, gasto y tendencias del consumo de alimentos de algunas zonas

urbanas o rurales (secano y regadío) de nuestro país». Por último, «La previsión de las necesidades alimenticias de la población española correspondiente a los años 1968 a 1971» fue elaborado en 1967.

Por la técnica de hojas de balance, Alfonso García Barbancho concluyó en 1959 su tesis doctoral sobre el «Estudio de la alimentación española». Utilizando esta misma técnica, son muy interesantes los datos que aporta periódicamente el Ministerio de Agricultura.

La Comisaría de Abastecimientos y Transportes no podía estar ausente en este tipo de estudios y, entre otros, es de destacar la «encuesta sobre el estado nutritivo en localidades de menos de 2.000 habitantes», trabajo realizado con un Grant del Ministerio de Agricultura de los Estados Unidos.

Asimismo existen investigaciones parciales, aunque muy interesantes, sobre distintas colectividades españolas, en las que han trabajado diversos investigadores; entre ellos, Gallego, Ruiz Gijón, Salvá, etc.

Demetrio Casado, con datos propios y de la Escuela de Bromatología, realiza su tesis doctoral, dirigida por el profesor Varela y publica un libro de amplia difusión titulado *Perfiles del hambre*.

Son también muy interesantes los aspectos de la alimentación recogidos en los dos informes publicados por la Fundación Foessa. Además de algunos datos propios se han manejado, especialmente los del profesor Varela, los de Demetrio Casado y del Plan CCB de Cáritas. En el segundo informe se hace un sugestivo estudio de actitudes cualitativas ante diversos problemas de alimentación coincidiendo con la opinión del profesor

Varela en la necesidad de estudios directos realizados a escala nacional, ya que los existentes hasta entonces eran parciales y poco representativos.

En esta misma línea el equipo del profesor Varela llevó a cabo en 1967 un estudio sobre «actitudes y comportamiento de la población ante distintos problemas alimentarios»; trabajo encargado y subvencionado por la OCDE y la Comisaría del Plan de Desarrollo. El objetivo fue elaborar un estudio socioeconómico de Andalucía por encuesta familiar, con una muestra representativa de unas 2.000 familias, y uno de sus apartados contempló el aspecto cualitativo de la alimentación. El IDE acaba de publicarlo.

Y esta era la situación hace un par de años: una serie de trabajos más o menos valiosos, hechos siempre con una gran ilusión y con marcada penuria de medios, que sólo daban una visión parcial y poco representativa del estado nutritivo de nuestro país.

EL NUEVO ESTUDIO

En junio de 1968, en este mismo lugar, en el IDE, Gregorio Varela decía textualmente: «Tengo la esperanza de que en un futuro próximo se pueda realizar un estudio con una muestra representativa a escala nacional.» El IDE tomó la idea, y demostrando una vez más su interés por este tema, le encargó la realización del trabajo hoy presentado. Se basa en los datos del consumo de alimentos de la encuesta de presupuestos familiares realizada por el Instituto Nacional de Estadística entre los meses de marzo de 1964 a marzo de 1965, con una muestra muy

significativa, como en su momento expondría el doctor Uriel.

Naturalmente, el trabajo no colma todos los deseos, pues tiene entre otros dos inconvenientes principales: por un lado se trata de datos recogidos en 1964-1965, que serán publicados en 1971; por otro, que como el objetivo del INE era hacer sólo una encuesta de presupuestos familiares, no se tuvieron en cuenta distintos aspectos de la nutrición, lo que condicionó bastante la toma de datos. Si el objetivo hubiera sido un estudio nutritivo, el tipo de preguntas y el planteamiento sería bastante distinto; pero, al igual que en 1968, se mantiene la esperanza de que en un futuro próximo se pueda realizar un estudio de ese tipo.

Finalmente, hay que significar que este trabajo es nada más que una encuesta diagnóstica indicador del estado nutritivo de nuestra población y que ha de ser elaborada periódicamente, al objeto de obtener información sobre la eficacia de las posibles medidas a adoptar en orden a la modificación de nuestro estado nutritivo.

TÉCNICAS DE ESTUDIO PARA CONOCER EL ESTADO NUTRITIVO DE UNA COLECTIVIDAD

Todas estas técnicas se basan en el conocimiento previo de las necesidades de nutrientes de una población y después del consumo de los mismos, y así poder obtener un juicio de su estado nutritivo. Esto nos lleva a recordar por unos momentos algunos conceptos básicos, como son la idea actual de alimento y nutriente.

En general, se puede decir que nutrientes son todas aquellas sustan-

cias que han de ser aportadas por los alimentos para mantener la salud. Naturalmente, este concepto es demasiado amplio, pero es suficiente para nuestro objetivo.

Cuando no se consume un determinado nutriente en la cantidad precisa para mantener la salud se produce una alteración patológica. Esta especificidad es una característica de la idea de nutriente y se completa con el hecho de que esta alteración, si no es muy prolongada, se puede corregir con la ingestión del nutriente carencial.

El nutriente ha de ser de procedencia exógena, y su cantidad y calidad necesaria para cada población humana dependerá de una serie de factores, a tener en cuenta en el momento de fijar sus necesidades; entre ellos, son fundamentales las distintas situaciones fisiológicas (sexo, edad, gestación, lactancia, etc.), tipo de actividad (trabajo fuerte o moderado, etcétera) y situación ecológica (fundamentalmente factores climáticos).

De acuerdo con la FAO, los nutrientes a que debe ajustarse nuestra dieta son los siguientes: calorías, proteínas, calcio, hierro, vitamina A, tiamina, riboflavina, niacina y ácido ascórbico.

Un ejemplo significativo de cómo es preciso un aporte exógeno de una sustancia para ser considerada nutriente nos lo puede dar el caso de la vitamina D. Para la generalidad de la población española no es necesario fijar unas necesidades en esta vitamina, mientras que sí lo es para otras poblaciones, como los países nórdicos. Ello es debido a que, en nuestras condiciones de luminosidad y fotoperiodicidad, la energía solar actúa sobre un precursor de la vitamina D y hace que tengamos sufi-

ciente cantidad de ella sin necesidad de consumirla en los alimentos. En otros países, sin esas circunstancias solares, es necesario ingerir una determinada cantidad, ya que si no se presentaría una enfermedad carencial. Es decir, la vitamina D no es nutriente para la mayoría de los españoles (supuesto la existencia, como es normal, de cantidad suficiente de precursor), mientras que sí lo es para la población de otros países que, aun cuando tengan dicho precursor, sus circunstancias solares impiden que se convierta en vitamina.

El alimento es un almacén de nutrientes. Pero no todos estos nutrientes almacenados son utilizados en su totalidad por el hombre o los animales que los consumen. Gran parte de ellos se pierden en la serie de vicisitudes que sufre el alimento desde que es producido hasta que es metabolizado en el interior del animal.

No es de este lugar el ocuparse de estas peripecias; pero baste señalar el que actualmente se exige en la tecnología de la producción la entrega de los alimentos precisamente en el momento en que tienen almacenados aquellos nutrientes más necesarios. Pero estos alimentos no son, en la mayoría de los casos, consumidos de inmediato, sino que son conservados o industrializados. Hasta hace poco, el ideal de la tecnología de la conservación de los alimentos era que estos procesos no dañaran la calidad nutritiva del alimento. Actualmente esta idea ha sido superada y se busca y se consigue que la conservación mejore esa calidad. Los resultados obtenidos con las leguminosas y el pescado son altamente satisfactorios y esperanzadores.

Hoy en día existe un especial interés hacia el estudio de una tecnología peculiar, como es la culinaria. Es curioso que los alimentos que han sido protegidos en sus procesos industriales por una legislación estricta son sometidos después por el ama de casa a una serie de procesos culinarios, algunos tan severos como la fritura en baño de aceite, que supone, en general, un proceso térmico de unos 200° C durante unos veinte minutos. De ahí el interés actual por el conocimiento del daño que estos procesos puedan causar a la cantidad o calidad de los nutrientes de este alimento, interés acrecentado por el hecho de que estas técnicas culinarias han pasado al campo industrial y, como es sabido, la aceptación de los alimentos cocinados o precocinados es muy grande y supone un volumen importante del consumo total de alimentos en el mundo.

Aparte estas vicisitudes que sufren los nutrientes contenidos en los alimentos antes de ser ingeridos por el hombre, éste, en el mejor de los casos, desaprovecha una gran proporción de su potencialidad nutritiva. Estas cuotas negativas en el aprovechamiento se deben fundamentalmente a los factores que rigen la palatabilidad, la digestibilidad y el metabolismo de los nutrientes. Es cierto que hoy, mediante las técnicas de palatabilidad dirigida, se puede aumentar la aceptabilidad de un alimento que no nos guste. También lo es que existan grandes posibilidades con la digestión dirigida, en el sentido de que el hombre absorba aquellos nutrientes que interesen y se eliminen aquellos de menos costo y lo suficientemente voluminosos para mantener normal un tiempo de paso por el digestivo. Finalmente, también

se puede actuar en la etapa del metabolismo para que aquel alimento, al que se ha forzado su aceptación y digestibilidad, no sea eliminado, sino que sea retenido por el hombre y utilizado. Estas técnicas han supuesto una revolución en el campo nutritivo y han permitido a los fisiólogos responder a la llamada del resto de los investigadores en la lucha común contra el fantasma del hambre.

Como es sabido, los nutrientes están formando gigantescos edificios en los alimentos. En el digestivo sólo se pueden absorber los nutrientes, es decir, los ladrillos que forman esos edificios. La digestión desmorona esos edificios y facilita la absorción de los nutrientes. Pero nuestras estructuras están formadas por los mismos ladrillos, aunque formando edificios diferentes de como están en los alimentos. Por eso, una vez liberados en la digestión y absorbidos, son de nuevo reconstruidos, sintetizados, para formar nuestras estructuras.

No se puede aceptar hoy la división clásica entre alimentos energéticos y plásticos, es decir, que unos faciliten energía y otros sirvan como elementos plásticos. Se sabe que ambas funciones son comunes; lo que ocurre es que por razones económicas interesa que unos alimentos sirvan para producir energía y otros para formar nuestras estructuras.

Ya es sabido que una vez que se fijan las necesidades en nutrientes para una población caracterizada por las circunstancias en las que actúa hay que conocer el consumo de nutrientes. También lo es que no se ingieren nutrientes, sino alimentos, y, por tanto, hay que conocer la composición en los mismos de los alimentos españoles.

Normalmente, la composición de los alimentos se obtiene de las tablas internacionales de garantía, como son las de la FAO. Pero estas tablas tienen el inconveniente de dar cifras medias, y ya se sabe cómo las circunstancias de producción influyen en cada país en la composición de los alimentos. Además, en el estudio presentado, los datos del INE agrupan alimentos de composición en nutrientes muy heterogénea. Por todo ello se ha tenido que realizar el análisis de muchos de estos nutrientes, presentándose a veces serios problemas para obtener un muestreo significativo de los mismos.

Al hablar de las tablas de composición de alimentos es preciso hacer una observación sobre la manera de expresión de las mismas y que es fuente de muchos errores. Un alimento, tal como es comprado en el mercado minorista, tiene un coeficiente de residuos bastante grande, que en algunos pescados, por ejemplo, llega a ser del 50 por 100. La composición en nutrientes de este pescado, tal como aparece en el mercado minorista (composición PV), es muy diferente de la composición de la porción comestible (composición PC o PE). Ambas son muy interesantes, pero para distintos objetivos; la composición, tal como aparece en el mercado, es importante para los estudios por hojas de balance, mientras que para programar una dieta a una determinada persona debe tenerse en cuenta la composición en porción comestible. Se cometen muchos errores graves por el uso indebido de ambos tipos de tablas.

Conociendo la cantidad de alimento consumido y su composición, se puede saber el consumo de nutrientes. Enfrentando necesidades y con-

sumo es posible juzgar si éste es suficiente o insuficiente; es cierto que estos estudios por encuesta han de complementarse con otros datos clínicos, bioquímicos y fisiológicos; pero, por el momento, es la forma más idónea para diagnosticar el estado nutritivo de una colectividad.

Estas consideraciones nos conducen a revisar, aunque sea brevemente, las diferentes técnicas utilizadas para conocer el estado nutritivo de una colectividad. Estas técnicas tratan de cubrir dos objetivos: primero, diagnosticar la situación actual; después, tratar de prevenir las necesidades futuras en nutrientes de una determinada población.

Mediante las técnicas de hojas de balance se conoce globalmente el estado nutritivo de una colectividad. Para ello se enfrentan las necesidades de nutrientes con el consumo. Esta técnica es muy importante para conocer, por ejemplo, la suficiencia o insuficiencia del abastecimiento alimentario; pero no ofrece una visión real del estado nutritivo, ya que reparte por igual el consumo entre los miembros de la colectividad, y ya es sabido que ese consumo es muy heterogéneo al estar condicionado por una serie de factores, entre los que los económicos ocupan el primer lugar. Por todo ello, la técnica más idónea para conocer el estado real de la nutrición de una población, tal como preconiza la FAO, es la encuesta familiar con un muestreo representativo que tenga en cuenta precisamente esas circunstancias de la heterogeneidad en el consumo.

En la encuesta familiar no debe estudiarse solamente el consumo de alimentos y nutrientes, sino también los menús y formas culinarias en que esos alimentos se consumieron.

Estos datos son básicos para conocer las técnicas culinarias propias de la localidad y la manera que las mismas pueden interferir con el valor nutritivo de los alimentos. Por otro lado, el conocimiento real de los menús habitualmente consumidos permitirá la confección de unos menús a precio mínimo, de acuerdo con las costumbres de la zona y ajustados a las necesidades nutritivas. Esta programación de menús es básica para toda programación alimentaria, y sobre ella se pueden calcular los ingresos mínimos necesarios para este capítulo.

Otro dato de gran interés es conocer los hábitos alimentarios y especialmente la manera en que las diversas circunstancias socioeconómicas influyen en el consumo de alimentos y nutrientes. En este sentido los datos horizontales de las correlaciones entre ingresos familiares y consumo son muy útiles.

Con independencia de estos factores fisiológicos, se debe investigar el gasto en los distintos grupos de alimentos y especialmente el llamado módulo alimentario, es decir, el porcentaje de ingresos que se dedica a la alimentación, dato de un gran interés para los sociólogos. El módulo español es muy poco satisfactorio y figura, en general, entre los peores de Europa. A lo largo del trabajo se pondrá de manifiesto cómo las peculiaridades de nuestro consumo influyen en la elevada cantidad de dinero que se dedica a la alimentación en España.

Con vistas a prever las necesidades alimentarias para una determinada fecha, hay que conocer, en primer término, las disponibilidades en nutrientes previsibles, y en segundo lugar, las necesidades de nutrientes

de acuerdo con el censo previsible, diversificado en edades, sexo y actividades. Enfrentando, como siempre, disponibilidades y necesidades en nutrientes, se puede conocer para la citada fecha en qué nutriente habrá déficit o exceso. Sin embargo, esta manera de proceder no sería correcta, porque supone que en ese espacio de tiempo no han cambiado los hábitos alimentarios, lo que no es cierto. Si se supone, como ocurre en la realidad, que en estos cambios influyen fundamentalmente los factores económicos (ingresos por familia), el problema se hace más real si la pregunta es: ¿Cuáles serán los problemas nutritivos de una colectividad para una determinada fecha, suponiendo un aumento determinado de ingresos por familia? Así se tendrá conciencia de los problemas que pueden presentarse y que deben ser la base de partida para la programación de una política alimentaria.

CÁLCULO DE LAS NECESIDADES DE NUTRIENTES Y SU SIGNIFICADO

Tras una breve intervención del doctor Uriel, en la que expuso las características de las encuestas realizadas y el método empleado por el Instituto Nacional de Estadística, Gregorio Varela hizo la presentación del doctor García Rodríguez, coautor de la investigación.

Para llevar a cabo el cálculo de las necesidades de nutrientes para la población española, según censo, se precisa: a) distribuir la población por sexo, edades y actividades; b) establecer las necesidades para cada nutriente por cabeza y día, de acuerdo con la anterior distribución; c) calcular las necesidades totales para cada nutriente de los intervalos

en que se ha distribuido la población.

Hizo un bosquejo del significado de cada nutriente, de sus fuentes, criterios seguidos para la fijación de necesidades, haciendo hincapié en los nuevos conceptos introducidos en esta investigación.

Así, *la utilidad de la proteína (UNP)*, que se define como el porcentaje de proteína ingerida que queda retenida en el organismo; la proteína ideal es aquella de UNP = 100.

Aporte práctico recomendado (APR), término aplicado por la FAO para el nutriente calcio, en vez de fijar necesidades, ya que poblaciones con ingestas muy inferiores a las prefijadas no presentan síntomas de deficiencia.

Ingesta recomendada (IR), que la FAO define como la cantidad que se considera suficiente para mantener la salud de casi la totalidad de la población, término utilizado en la fijación de necesidades de vitaminas.

La FAO preconiza que en todos los estudios de nutrición se diferencien la vitamina A como tal y sus precursores, los carotenos; la suma de ambos, una vez aplicados los cálculos para transformarlos en retinol o vitamina A alcohol, se debe expresar como *compuestos con actividad vitamínica A*.

Está demostrado que el aminoácido triptófano se transforma en niacina dentro del organismo, por lo que, al considerar las ingestas o necesidades de este nutriente, es necesario tener en cuenta el triptófano ingerido. El término *equivalentes de niacina* será la niacina como tal más el triptófano dividido por sesenta, ya que sesenta miligramos de triptófano se transforman o dan lugar a un miligramo de niacina.

Otras intervenciones

El profesor Varela expuso a continuación, ayudándose con proyecciones de diapositivas, las principales conclusiones de la investigación, iniciándose seguidamente un amplio debate, en el que intervinieron todos los asistentes.

Ante la dificultad de reflejar fielmente todas las cuestiones planteadas y opiniones vertidas a lo largo de la apretada jornada, me limitaré a reflejar sinópticamente los puntos más significativos del coloquio.

— *Estudios más específicos derivados del trabajo presentado:*

- a) Incidencias patológicas y consumo deficitario de vitaminas A y B₂.
- b) Tabla y consumo de calcio.
- c) Comparación de los resultados con otros países de situación nutritiva similar.
- d) Necesidad de elaborar una tabla de composición de alimentos españoles.

— *Información alimentaria:*

- a) Menús económicos y equilibrados.
- b) Usar las asociaciones de amas de casa para campañas de información alimentaria.
- c) Cansancio del consumidor ante ciertos alimentos y necesidad de una mayor información culinaria.

— *Legislación alimentaria:*

- a) Insecticidas y plaguicidas.
- b) Necesidad de una legislación básica, amplia y unificada.

- c) Admisión.
- d) Control de calidad.

— *Política alimentaria:*

- a) Industrialización para la obtención de productos equilibrados que solucionen los déficit de nuestra población.
- b) Análisis cuantitativos de problemas específicos.
- c) Consumo de productos excedentarios que podrían solucionar los déficit (pollo y huevos).
- d) Unión de los distintos Centros y Organismos para la

elaboración de un estudio previo de base de política alimentaria.

- e) Creación de grupos de trabajo sobre problemas de índole general y concretos por grupos de alimentos.

Una de las conclusiones más esperanzadoras de la «*mesa redonda*» fue el unánime sentir de dar continuidad a las reuniones sobre alimentación desde una óptica múltiple. El camino de las sesiones interdisciplinarias parece el indicado. La próxima ya está en marcha.

J. L. G. L.