

## Infoneurastenia (17)

# Dietética de la información



**Fernando Sáez Vacas**

Profesor de la Universidad Politécnica de Madrid

Y la complejidad del problema, como casi siempre, al final se reduce a una cuestión de esencia, de identidad; lo que se quiere ser y a donde marchar. En EE.UU. funciona de forma aplastante el libre mercado y jamás el Estado asegurará la provisión ubicua de servicios. Japón rebosa literalmente de tecnología y cablear con fibra tan pocos kilómetros y tan densos es fácilmente asumible por la industria. Sin embargo Europa pierde su sitio y busca en el azul comunitario, una especie de Camelot, donde no falte una sola conexión a internet y empresas y consumidores vivan en perfecta simbiosis, aquellas ganando mucho y estos pagando poco. Pero la realidad es que la lista de disconformidades por las muchas intervenciones en tan poco tiempo está en la hoja de servicios de la UE. Y cada vez es uno distinto el que paga los platos rotos, en función de lo que queramos ser. ♦

**H**oy día, seamos infoprofesionales o no, estamos casi todos familiarizados con siglas y términos como MPX, PDA, VoIP, USB, GPRS, jpeg, webmail, joystick, bluetooth, blog, SMS, escáner, webcam y tantos otros. Pero, hacia el mes de mayo pasado, una gran polémica pública, desde las portadas de la prensa general, ha empezado a ilustrarnos con términos de simbología científica, tales como E-461, E-322, E-621 y otros semejantes, que son los nombres de sustancias usadas como aditivos en sectores de la actividad culinaria actual, llamados en "cristiano" metilcelulosa, lecitina de soja o glutamato monosódico. Según el provocador del debate, el cocinero Santamaría, crítico con su uso creciente en detrimento de los productos más naturales, sustancias como éstas o parecidas, sirven para gelificar, espesar, emulsionar, colorear, potenciar el sabor, etcétera.

Resulta que, aunque suene raro, nos están hablando de gastrotecnología, de tecnococina, de cocina tecnoemocional, de tecnología molecular, de alimentos funcionales. Quizá con un ejemplo podremos apreciar mejor por dónde van los tiros: en la Escuela de Ingeniería y Ciencias Aplicadas de Harvard han conseguido fabricar por primera vez nanoburbujas, entre cuyos usos previstos están "la conservación "ultraprolongada" de alimentos y el desarrollo de nuevas texturas y sabores".

Por lo que se ve, los avances de esta clase de tecnología, igual que los de la infotecnología, generan también conflictos entre formas sociales tradicionales y formas sociales emergentes, que conviene analizar y resolver. En este caso, entre una cocina más o menos tradicional y la cocina moderna tecnificada, que si, por ahora, parece un asunto que afecte sólo a restaurantes para ricos, no debemos olvidarnos de su impacto antes o después sobre los alimentos en conserva, los precocinados o sobre las especias que compramos para nuestras comidas caseras.

Sin poder evitarlo, mi mente infoneurasténica ha rememorado un párrafo del libro *El hombre simbiótico* (pág. 242), de Rosnay: "Al igual que la dietética alimentaria ayuda a equilibrar la vida del ser humano, las sociedades industrializadas deben inventar una dietética de la información (para evitar la contaminación informativa) y una dietética de la energía (para reducir el despilfarro)". ¿Podemos extraer lecciones? Yo llevo un tiempo diciendo que la superabundancia de funcionalidad ("aditivos" tecnológicos) que nos ofrece la industria en la tecnología de todos los días no es útil de forma general y lo demuestran las encuestas. ♦