

DOCTRINAS RELIGIOSAS Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS: UN ANALISIS BROMATOLOGICO DE LOS TEXTOS RELIGIOSOS



UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN DEL URUGUAY

Autor: NATALIA E. MERCADO

Tesis presentada para completar los requisitos del plan de estudios de la Licenciatura en
Bromatología.

Director: GABRIEL AREVALO

ROSARIO 2025



AGRADECIMIENTOS

A mi familia y amigos, por su apoyo incondicional y constante estímulo a lo largo de mis estudios.

A mi director Gabriel, amigo, compañero y colega, por su tolerancia, infinita paciencia y por haber sido una guía invaluable en este proceso.

A quienes fueron mis formadores a lo largo del camino profesional, con especial mención a Mónica y Laura, siempre presentes.

Y por, sobre todo, a mi hijita Lena, mi motor de cada día.

Con gratitud,

Naty.



Índice

Resumen.....	4
Palabras clave	4
Introducción	5
Fundamentación	6
Antecedentes.....	8
Objetivos	11
Hipótesis.....	11
Metodología	11
Marco Teórico.....	12
Normas alimentarias en las Sagradas Escrituras contexto cultural y sanitario	12
Prescripciones alimentarias en textos religiosos: análisis comparado.....	13
Cristianismo, pasajes bíblicos y Escrituras de otras tradiciones religiosas	14
Comparación entre las normas alimentarias bíblicas y los fundamentos bromatológicos actuales	21
Inspecciones y sanciones: ¿existía una bromatología en el Antiguo Testamento?	22
Reflexión comparativa y recorrido histórico.....	23
Vinculación de las prescripciones religiosas con los principios de la bromatología moderna	26
Consolidación de la Bromatología en Argentina	27
Bases Bromatológicas de las Normas Alimenticias	29
Evolución de los Controles Alimentarios y Legislación Vigente en Argentina	31
Comparación entre principios bíblicos y el Código Alimentario Argentino.....	32
Conclusión.....	33
Referencias.....	38



Anexo.....	42
------------	----

RESUMEN

Este trabajo explora las conexiones entre las normas alimenticias establecidas en los textos Sagrados, tales como La Biblia, particularmente en el Antiguo Testamento, otros como El Corán y La Torá, con los principios contemporáneos de la bromatología. Se analiza cómo ciertas disposiciones bíblicas, surgidas en contextos culturales y religiosos antiguos, presentan paralelismos con criterios actuales de seguridad e inocuidad alimentaria. La investigación, de enfoque cualitativo, combina análisis documental con interpretación crítica de fuentes teológicas y sanitarias, y una breve mención a la legislación alimentaria argentina. Se concluye que muchos de los principios de salubridad alimentaria ya estaban presentes de forma empírica en los preceptos religiosos y que su vigencia se manifiesta en los hábitos de consumo alimentarios actuales.

Palabras clave: Bromatología, Biblia, Normas alimentarias, Código Alimentario Argentino, Historia de la alimentación.



INTRODUCCIÓN

La bromatología, ciencia encargada del estudio de los alimentos en cuanto a su composición, calidad, inocuidad y valor nutritivo, cumple un papel crucial en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS). Estas enfermedades, originadas por microorganismos, parásitos o toxinas presentes en alimentos contaminados, representan una amenaza significativa para la salud pública. Frente a esta problemática, el Estado y los organismos de control sanitario desempeñan un rol esencial mediante la regulación, vigilancia y control de la producción, comercialización y consumo de alimentos.

En Argentina, este compromiso se refleja en el marco legal vigente, destacándose el Código Alimentario Argentino (CAA), la Ley 18.284 y sus reglamentaciones. Estas normativas, junto con el accionar de organismos como el SENASA, el INAL¹ y las autoridades sanitarias provinciales y municipales, establecen los parámetros para garantizar alimentos seguros y saludables para la población (Ministerio de Salud de la Nación, 2022).

La historia de la bromatología tiene raíces profundas que se remontan a civilizaciones antiguas. En Egipto, Grecia y Roma se aplicaban criterios rudimentarios de control de alimentos. Sin embargo, es en las Sagradas Escrituras donde encontramos uno de los primeros sistemas normativos sobre la alimentación. La Biblia, especialmente en los libros de Levítico y Deuteronomio, presenta normas dietéticas que no solo reflejan principios religiosos y espirituales, sino también un incipiente conocimiento sobre la salubridad alimentaria (Levítico 11:1-47; Deuteronomio 14:3-21)².

Según la *Encyclopaedia Britannica*, muchas religiones han establecido reglas dietéticas como una forma de preservar la pureza espiritual y física, establecer identidad

¹ SENASA: Servicio de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. INAL: Instituto Nacional de Alimentos. Arg.

² La numeración utilizada en las citas bíblicas (capítulo, versículo) sigue el formato tradicional empleado en los estudios bíblicos, donde el primer número indica el capítulo y el segundo el versículo dentro de ese capítulo. Por ejemplo, "Levítico 11.3" se refiere al libro de Levítico, capítulo 11, versículo 3. Esta convención permite localizar con precisión cada pasaje dentro del texto sagrado.



cultural y promover la salud. En el caso del judaísmo, las leyes kashrut no solo definen qué animales son aptos para el consumo, sino también cómo deben ser sacrificados y preparados. La fuente señala: *"El sistema de leyes dietéticas del judaísmo es uno de los más antiguos aún observados. Estas reglas regulan no sólo qué puede comerse, sino también cómo debe matarse y prepararse el alimento, con especial atención al drenaje de la sangre, que no debe ser consumida"* (Dietary law – Rules and customs in world religions, s.f.).

De este modo, se puede observar que las antiguas normas bíblicas tienen un paralelismo significativo con prácticas actuales de higiene y control bromatológico, como la eliminación de sangre por riesgo de patógenos hemáticos y la prohibición del consumo de carnes de animales enfermos o muertos sin control sanitario (FAO, 2019).

Fundamentación

Esta tesina se fundamenta en un análisis de los textos Sagrados principalmente la Biblia (Levítico y Deuteronomio), el Corán y otros documentos religiosos, como fuentes tempranas de normativas alimentarias que anticipan, en muchos aspectos, los principios de la Bromatología moderna. A partir de una perspectiva histórica, sanitaria y cultural, se examinan las restricciones, prohibiciones y recomendaciones alimentarias presentes en estas escrituras, considerando su impacto en la salud pública y su posible función higiénica en contextos antiguos.

Las ETAS representan un serio problema de salud pública a nivel mundial, siendo responsables de millones de casos de enfermedad y muertes anualmente (OMS, 2021). Ante esta realidad, el estudio de los principios que rigen la bromatología cobra vital importancia, ya que permite establecer parámetros de prevención y control eficaces.

Uno de los aspectos más reveladores en este campo es la existencia de normas dietéticas en civilizaciones antiguas que, aunque motivadas inicialmente por razones



religiosas o culturales, se alinean sorprendentemente con los principios bromatológicos modernos. Las Escrituras sagradas particularmente en la tradición judeocristiana, contienen directrices sobre qué alimentos deben consumirse y cuáles evitarse, destacando cuestiones como la pureza, la preparación adecuada y la prohibición del consumo de sangre o carne de animales muertos. Estas disposiciones, que podrían interpretarse simplemente como normas espirituales, muestran una comprensión empírica y práctica de los riesgos sanitarios asociados a ciertos alimentos.

Tal como lo señala la Encyclopaedia Britannica: "Las leyes alimenticias en las religiones del mundo han servido no solo como medio de santificación de la vida cotidiana, sino también como una forma eficaz de evitar enfermedades alimentarias en épocas en que no existía el conocimiento científico moderno" (Dietary law - Rules and customs in world religions, s.f.). Esta afirmación sustenta la idea de que las prácticas religiosas no deben ser analizadas únicamente desde una perspectiva teológica, sino también desde su valor funcional y preventivo en términos de salud.

En consecuencia, esta tesina propone un abordaje interdisciplinario que articula el conocimiento científico de la bromatología con el análisis histórico, simbólico y hermenéutico de las normas alimentarias bíblicas. Este enfoque permite revalorizar la sabiduría contenida en textos milenarios y explorar su vigencia y aplicación en el contexto de la salud pública actual. Asimismo, busca fomentar una mirada integradora sobre la alimentación, entendida no solo como una necesidad fisiológica, sino también como una construcción cultural con profundas implicancias sanitarias (Montanari, 2004; Fischler, 1995).

Desde una perspectiva hermenéutica, las leyes alimentarias contenidas en Levítico 11, Deuteronomio 14 y otros pasajes reflejan una cosmovisión donde el acto de comer no es meramente biológico, sino profundamente espiritual. Comer lo "puro" no sólo garantizaba la salud física, sino que también mantenía al pueblo en comunión con Dios (Levítico 11:44-45).



Esta dimensión simbólica-cultural remite al concepto bíblico de santidad, donde lo cotidiano se transforma en sagrado mediante la obediencia ritual (Wenham, 1979).

Además, el rechazo del consumo de sangre (Génesis 9:4; Levítico 17:10-14; Hechos 15:20) simboliza el respeto por la vida como don divino. En términos hermenéuticos, esto representa una ética de cuidado que antecede a los actuales principios de precaución sanitaria. Como señala Berman (2000), "las leyes dietéticas son una pedagogía espiritual que busca internalizar la disciplina mediante la rutina alimentaría" (p. 112).

Esta perspectiva amplía el análisis bromatológico al incorporar el significado profundo de las prácticas dietéticas antiguas, entendiendo que la regulación del alimento también constituía un medio de construcción identitaria, cohesión comunitaria y conciencia ecológica (Douglas, 1966).

Antecedentes

El estudio de las normas alimentarias desde una perspectiva multidisciplinaria ha sido abordado por diversos autores y disciplinas, especialmente en los campos de la antropología, la historia de la alimentación, la teología comparada y la salud pública. La relación entre religión y alimentación es un objeto de análisis que ha ganado terreno en los últimos años debido a su relevancia cultural, ética y sanitaria.

Uno de los trabajos pioneros en esta línea es el de Claude Fischler (1995), quien sostiene que la alimentación es un fenómeno social y simbólico, estructurado por normas culturales y religiosas que regulan lo que es comestible o no, lo puro y lo impuro. Fischler afirma que *"la comida no sólo alimenta el cuerpo, sino que articula valores y creencias que otorgan sentido a la pertenencia cultural y religiosa"* (Fischler, 1995, p. 41).

Por su parte, Montanari (2004), en *La comida como cultura*, plantea que las normas dietéticas antiguas, como las del Levítico bíblico, son el reflejo de intentos tempranos por regular la salud y el comportamiento social mediante lo alimentario. Estas reglas, según el



autor, pueden entenderse como mecanismos de protección colectiva frente a los peligros de la contaminación y la enfermedad, aunque revestidas de lenguaje teológico.

En el ámbito específico de las ciencias de los alimentos, autores como Tiemann (2017) han explorado cómo las normas dietéticas religiosas anticiparon de forma empírica principios modernos de higiene y seguridad alimentaria. En su artículo *Religión y ciencia de los alimentos: convergencias históricas*, argumenta que “las leyes dietéticas bíblicas sirvieron de rudimento temprano de una conciencia bromatológica basada en la experiencia colectiva y la observación de los efectos de ciertos alimentos” (Tiemann, 2017, p. 35).

Asimismo, en el contexto argentino, las investigadoras del CONICET ³, Agostina García y Daniela Martina, centran su trabajo en la alimentación en contextos interculturales, y las prácticas alimentarias asociadas al autocuidado y la salud. Aquí analizan cómo las prácticas alimentarias tradicionales, muchas veces de raíz religiosa, continúan influyendo en los hábitos actuales y cómo pueden ser incorporadas como herramientas culturales en estrategias de salud pública. Y afirman que “*las prácticas alimentarias y los cuidados en salud ... no se encuentran desvinculadas de la autoatención al interior de los microgrupos sociales, formando parte integrante y activa de la construcción de la salud*” (2022)

En la actualidad, la relación entre normas dietéticas religiosas y ciencia de los alimentos continúa siendo un campo de interés en expansión. En particular, las investigaciones contemporáneas tienden a enfocarse en los siguientes aspectos:

- La comparación entre leyes dietéticas religiosas (como el kashrut judío o el halal islámico) y las normas internacionales de inocuidad alimentaria. Se ha evidenciado que muchas de estas prácticas tradicionales contienen elementos que coinciden con principios actuales de seguridad alimentaria establecidos por organismos como la FAO y la OMS (FAO, 2019; WHO, 2021).

³ Es el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Arg.



- El estudio del impacto cultural de las religiones en la percepción del riesgo alimentario y la construcción de hábitos saludables. Investigaciones como las de Bleich y Ratzon (2021) destacan cómo las prácticas religiosas siguen influyendo en las elecciones alimentarias incluso en contextos laicos o seculares.
- La aplicación de un enfoque intercultural e interreligioso en la elaboración de políticas públicas sobre alimentación, especialmente en sociedades diversas. Según Beardsworth y Keil (2002), es fundamental comprender los sistemas simbólicos que rigen las prácticas alimentarias para diseñar estrategias educativas y sanitarias eficaces.
- El análisis de textos religiosos como fuentes históricas de normas higiénico-sanitarias. La *Encyclopaedia Britannica* (s.f.) señala que las reglas alimentarias en religiones antiguas, como el judaísmo o el cristianismo primitivo, tuvieron un efecto protector frente a enfermedades transmitidas por alimentos, en tiempos donde la ciencia aún no había desarrollado herramientas diagnósticas.

En el ámbito académico argentino, aún se encuentra escasa la producción específica que cruce de manera explícita la bromatología con la religión, lo que revela una oportunidad para nuevas investigaciones que aporten a la integración del saber científico y el saber tradicional.

En síntesis, el estado actual de la investigación reconoce la vigencia de las normas religiosas en la configuración de hábitos alimentarios contemporáneos, así como su valor como antecedente conceptual y práctico de la bromatología moderna. Sin embargo, existe una necesidad de mayor sistematización y articulación entre estos enfoques para generar herramientas integradas en el ámbito de la salud pública, la educación y la cultura alimentaria.



Objetivos

Objetivo general:

- Analizar la relación entre las normas alimenticias de diversas Escrituras Sagradas y los principios actuales de la bromatología, destacando su contribución a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Objetivos específicos:

- Examinar los mandatos alimentarios en las Escrituras sagradas y su contexto cultural y sanitario.
- Establecer vínculos entre dichos mandatos y los principios de la bromatología moderna.
- Reflexionar sobre la permanencia y vigencia de prácticas alimentarias tradicionales como antecedente de los hábitos saludables actuales.

Hipótesis:

Las normas alimentarias presentes en las Escrituras sagradas constituyen antecedentes válidos de los principios de la bromatología moderna y se mantienen vigentes como modelo de prevención sanitaria a través de su influencia en hábitos alimenticios actuales.

METODOLOGÍA

Este trabajo se desarrollará mediante una metodología cualitativa de tipo documental y analítica. Se realizará una revisión bibliográfica de fuentes primarias (textos sagrados) y secundarias (artículos científicos, libros, tesis académicas). También se analizarán documentos y reglamentaciones oficiales sobre seguridad alimentaria. La estrategia analítica incluirá el análisis comparado entre textos bíblicos y normativas bromatológicas contemporáneas, con enfoque interdisciplinario desde la salud pública, la



historia y la antropología de la alimentación. Se complementa con una perspectiva del método hermenéutico para el abordaje del texto bíblico (Gadamer, 1997; Samaja, 2007).

MARCO TEÓRICO

Normas alimentarias en las Escrituras sagradas y su contexto cultural y sanitario.

Las normas sobre el consumo de alimentos contenidas en las Escrituras sagradas, refiriendo en este caso a La Biblia, especialmente en los libros del Pentateuco, se reflejan no solo preceptos religiosos sino también aspectos culturales y consideraciones de tipo sanitario. A través de un detallado código alimentario, estos textos establecen criterios de pureza e impureza que regulaban la dieta del pueblo de Israel, en un contexto donde la preservación de la salud comunitaria era fundamental. El análisis de estas normas revela una interrelación entre los mandatos religiosos, las prácticas de higiene y las necesidades de supervivencia en un entorno ambiental específico. A continuación, se examinan algunas disposiciones clave en los textos de Levítico, Deuteronomio y el Talmud, explorando su posible fundamentación bromatológica y su relevancia en la prevención de riesgos alimentarios.

Los libros del Pentateuco, especialmente Levítico y Deuteronomio, establecen normas dietéticas que regulaban qué se podía comer, cómo debía prepararse el alimento y qué debía evitarse

En Levítico 11:7 ¹ se declara: *“Y el cerdo, porque tiene pezuña hendida, pero no rumia, será inmundo para vosotros.”* Esta categorización está basada tanto en observaciones empíricas como en principios de pureza ritual, pero también puede vincularse con la idea de prevención sanitaria, ya que el cerdo es un portador potencial de enfermedades como la triquinosis.

Asimismo, Deuteronomio 14:21 prescribe: *“No comeréis ningún animal que haya muerto por sí. Lo darás al extranjero que esté en tus ciudades para que lo coma, o véndelo a un extranjero, porque tú eres un pueblo santo para el Señor tu Dios.”* Esta norma, más allá



de su connotación religiosa, revela una preocupación implícita por la seguridad alimentaria, dado que los animales muertos por causas desconocidas pueden haber estado enfermos o contaminados.

El Talmud, en su tratado *Chulin*, también aborda con detalle las reglas de sacrificio ritual y el consumo de carne. Por ejemplo, en *Chulin 9a* se discute extensamente la necesidad del “shejitá” (ritual de degüello), indicando que el desangrado del animal es indispensable para la pureza del alimento. Esta práctica puede interpretarse como una forma antigua de control higiénico, ya que la sangre puede ser un medio de transmisión de enfermedades. El tratado también prohíbe el consumo de ciertas partes del animal (como la grasa interna o los nervios) debido a posibles riesgos para la salud o su simbolismo espiritual.

Prescripciones alimentarias en textos religiosos: análisis comparado

Las tradiciones religiosas han sido fuente de normativas alimentarias que perduran hasta la actualidad, estableciendo límites, prácticas y prohibiciones que no solo responden a valores espirituales, sino también a observaciones sanitarias que, en muchos casos, anticiparon los principios de la bromatología. A través de las Sagradas Escrituras y otros textos religiosos, es posible rastrear cómo estas prescripciones buscaban preservar no solo la pureza ritual de los creyentes, sino también su bienestar físico en contextos donde el conocimiento científico formal aún no se había desarrollado.

Este capítulo se estructura en varios apartados dedicados al análisis de normas alimentarias específicas contenidas en distintas tradiciones: se inicia con el estudio de los libros del Pentateuco, particularmente Levítico y Deuteronomio, en los que se regulan qué animales podían consumirse, de qué manera debía realizarse la preparación de los alimentos y qué prácticas debían evitarse para mantener la “pureza”, término que se asimila al concepto de *sano/no enfermo*, del pueblo de Israel. Posteriormente, se examinan las aportaciones del Talmud, especialmente en el tratado Chulin, que profundiza en las reglas



de sacrificio y consumo ritual. Además, se abordarán ejemplos provenientes del hinduismo y el budismo, religiones que también imponen regulaciones alimentarias basadas en principios éticos, espirituales y de preservación de la salud.

A lo largo del capítulo, se citarán y analizarán pasajes concretos de estos textos, indicando libros, capítulos y versículos cuando corresponda, con el fin de ilustrar cómo se articulan las prescripciones religiosas con los criterios que hoy reconocemos como principios bromatológicos básicos. Esta aproximación permitirá no solo comprender el sentido religioso de dichas normas, sino también valorar su vigencia y su posible fundamentación sanitaria en los contextos históricos en que fueron formuladas.

Cristianismo, pasajes bíblicos y Escrituras sagradas de otras religiones

Torá; Antiguo Testamento

Levítico 11.1-2

"Habló el SEÑOR a Moisés y a Aarón y les dijo: Hablen a los hijos de Israel y díganles: Estos son los animales que podrán comer de entre todos los animales que hay sobre la tierra."

Desde un enfoque bromatológico, se observa un intento temprano por establecer criterios de selección alimentaria basados en características anatómicas de los animales. Este tipo de selección sugiere una preocupación por la seguridad alimentaria y el control de enfermedades zoonóticas, incluso sin el conocimiento científico moderno.

Levítico

11.3-8

Menciona la clasificación de animales según la pezuña y el rumiar

"De entre los animales, todos los que tienen pezuña hendida y que rumian, esos podrán comer. Pero de los que rumian o tienen pezuña hendida no comerán: el camello, porque



rumia pero no tiene pezuña hendida; será impuro para ustedes. El conejo, porque rumia pero no tiene pezuña hendida; será impuro para ustedes. La liebre, porque rumia pero no tiene pezuña hendida; será impura para ustedes. Y el cerdo, porque tiene pezuña hendida pero no rumia; será impuro para ustedes. No comerán de su carne ni tocarán su cadáver; serán impuros para ustedes."

La prohibición del cerdo (11.7) puede vincularse a los riesgos sanitarios asociados al consumo de carne porcina mal cocida, como la triquinosis. Del mismo modo, animales como el camello o el conejo, aunque rumiantes, no cumplen ambos criterios morfológicos establecidos, posiblemente por razones simbólicas y prácticas de salud alimentaría.

Levítico 11.9-12

Prescribe el consumo de animales acuáticos: solo se deben consumir los que tienen aletas y escamas

"De todos los animales que viven en el agua, podrán comer todos los que tienen aletas y escamas, tanto en los mares como en los ríos. Pero todos los que no tienen aletas ni escamas, tanto en los mares como en los ríos, entre todo lo que se mueve en las aguas y entre todo ser viviente que está en el agua, serán cosa detestable para ustedes. Serán, pues, cosa detestable para ustedes; no comerán de su carne y tendrán por cosa detestable sus cadáveres. Todo lo que no tiene aletas ni escamas en las aguas será cosa detestable para ustedes."

Muchos de los animales prohibidos (como mariscos y moluscos) son potenciales portadores de toxinas naturales (como la marea roja) o contaminantes, lo cual los hace riesgosos desde una perspectiva bromatológica, especialmente sin los controles sanitarios actuales.

Levítico 11.13-19



Este fragmento enumera aves consideradas “detestables” o impuras, es decir, no aptas para el consumo según la ley levítica.

“Entre las aves tendrán por detestables y no se comerán, por ser detestables: el águila, el quebrantahuesos, el azor, el gallinazo, el milano según su especie, todo cuervo según su especie, el avestruz, el búho, la gaviota, el halcón según su especie, el búho chico, el somormujo, el ibis, el calamón, el pelícano, el buitre, la cigüeña, la garza según su especie, la abubilla y el murciélago.”

La selección negativa de aves rapaces responde probablemente a su dieta (carroña o carne cruda), lo que incrementa el riesgo de transmisión de enfermedades. Esta clasificación anticipa nociones modernas de riesgo microbiológico en la cadena alimentaría.

Levítico 11.20-23

El pasaje trata sobre los insectos comestibles e impuros según la ley mosaica.

“Todo insecto alado que ande sobre cuatro patas será detestable para ustedes. Pero podrán comer de todo insecto alado que anda sobre cuatro patas y que tenga patas además de las otras, para saltar con ellas sobre la tierra: de estos podrán comer la langosta según su especie, el langostín según su especie, el argol según su especie y el saltamontes según su especie. Todo insecto alado que tenga cuatro patas les será detestable.”

Este fragmento destaca que **algunos insectos eran permitidos** como alimento, como la langosta y el saltamontes, que históricamente fueron fuente de proteínas en regiones áridas. Esto resulta interesante si se lo compara con prácticas actuales de consumo de insectos en algunas culturas y con normas sanitarias modernas.



Levítico

11.24-28

Este es el pasaje de Levítico 11:24–28, que se refiere a la impureza ritual asociada al contacto con ciertos animales impuros o cadáveres de animales

“Por estos animales serán ustedes impuros: cualquiera que toque sus cadáveres será impuro hasta el atardecer. Cualquiera que cargue alguno de sus cadáveres lavará sus ropas y será impuro hasta el atardecer. Todo animal que tenga pezuña, pero no sea de pezuña hendida ni rumie, será impuro para ustedes. Cualquiera que los toque será impuro. De todos los animales que andan en cuatro patas, serán impuros para ustedes los que andan sobre sus garras. Cualquiera que toque sus cadáveres será impuro hasta el atardecer, y el que cargue sus cadáveres lavará sus ropas y será impuro hasta el atardecer. Estos serán impuros para ustedes.”

Estas normas promueven una higiene alimentaria básica, previniendo la contaminación cruzada. Aunque formuladas en términos rituales, tienen paralelos con las actuales normas de manipulación de alimentos.

Levítico

11.29-38

El pasaje se refiere a objetos y alimentos contaminados por contacto con cadáveres de animales.

“Y estos serán para ustedes abominación entre los animales que se arrastran sobre la tierra: el camaleón, el gecko, la lagartija, la salamandra y el dragón de mar. Todo animal que se arrastre sobre la tierra que ande sobre su vientre será abominación para ustedes. Cualquiera que toque alguno de estos cadáveres será impuro hasta el atardecer. Cualquiera que cargue alguno de sus cadáveres lavará sus ropas y será impuro hasta el atardecer. Si alguno de estos animales cae muerto sobre alguna cosa, aquella cosa será impura; ya sea sobre madera, vestido, cuero, saco o cualquier objeto usado para transportar, cualquiera que lo



toque será impuro hasta el atardecer. Si alguno de estos animales muere en el agua, el que lo toque será impuro hasta el atardecer. Y si cae muerto sobre alguna semilla que se ha de sembrar, será impura. Pero si se moja con agua, será limpio.”

En las prescripciones enunciadas se demuestra una comprensión empírica de la contaminación indirecta. Este pasaje establece un principio clave de contaminación indirecta por contacto con cadáveres de animales impuros, incluyendo objetos, alimentos y líquidos. Se anticipan nociones como la transmisión de impurezas, el manejo de utensilios contaminados y la necesidad de higienización o destrucción de materiales, ideas fundamentales hoy en inocuidad alimentaria y buenas prácticas de manufactura (BPM).

Levítico

11.39-40

Pasaje que trata sobre la impureza ritual por contacto con animales impuros muertos:

“Si muere algún animal de los que les es lícito comer, el que toque su cadáver será impuro hasta el atardecer. Y el que coma de su cadáver lavará sus ropas y será impuro hasta el atardecer. También el que cargue su cadáver lavará sus ropas y será impuro hasta el atardecer.”

Se desaconseja el consumo de animales que no han sido sacrificados, posiblemente por el desconocimiento de su causa de muerte y el riesgo de transmisión de enfermedades.

Levítico 11.41-47

El pasaje se refiere a reptiles y animales rastreros como abominación.

“Todo lo que se arrastra sobre la tierra será abominación; no se comerá. Todo lo que se arrastra sobre el vientre, todo lo que anda sobre cuatro o más patas, de todo animal que se arrastra sobre la tierra, no lo comerán porque es abominación. No se hagan ustedes mismos detestables con ningún animal que se arrastra; no se contaminen con ellos, ni



sean impuros por causa de ellos. Porque yo soy el SEÑOR su Dios. Ustedes se santificarán y serán santos, porque yo soy santo. No se contaminen, pues, con ningún animal que se arrastra sobre la tierra. Porque yo soy el SEÑOR que los hizo subir de la tierra de Egipto para ser su Dios. Serán santos, porque yo soy santo. Esta es la ley acerca de los animales, de las aves, de todo ser viviente que se mueve en las aguas y de todo ser que se arrastra sobre la tierra, para hacer diferencia entre lo impuro y lo puro, entre el animal que puede ser comido y el animal que no puede ser comido.”

Los animales mencionados, por su hábito de vivir en ambientes húmedos o contaminados, eran considerados vectores de impureza. La insistencia en la pureza/santidad (11.44-45) refleja la vinculación entre salud física y pureza ritual. Aquí, aunque marca los principios de pureza e impureza alimentaría como un mandato no solo sanitario, sino espiritual también presenta un punto ideal para vincular con temas como higiene alimentaría, inocuidad y la concepción de “santificación” como purificación/limpieza y prevención de contaminación, tanto simbólica como real.

Hechos de los Apóstoles 15:29

“Que os abstengáis de cosas sacrificadas a ídolos, de sangre, de animales estrangulados y de fornicación. Si os guardáis de estas cosas, haréis bien. Pasadlo bien.”

Este pasaje refleja una continuidad con las leyes dietéticas del Antiguo Testamento, particularmente con respecto al consumo de sangre y carne de animales que no han sido desangrados adecuadamente. Desde una perspectiva bromatológica, la ingestión de sangre puede ser riesgosa por la posible presencia de patógenos hemáticos (FAO, 2019) La prohibición aquí tiene una clara dimensión sanitaria y cultural, manteniendo la distinción ritual entre lo puro e impuro, y promoviendo prácticas de matanza seguras, especialmente considerando la rápida descomposición que puede ocurrir en la carne si no se desangra adecuadamente. El rigor mortis, o rigidez cadavérica, es un proceso bioquímico en los



músculos que se produce tras la muerte, debido a la falta de ATP⁴, lo que impide la separación de las fibras musculares, causando rigidez. La descomposición, a su vez, involucra la autólisis y la putrefacción, procesos que pueden ser acelerados por la presencia de sangre en la carne, la cual puede servir como medio de cultivo para bacterias y patógenos que aceleran la degradación. Por lo tanto, la desangrado de la carne es una práctica fundamental para asegurar la calidad y seguridad alimentaria.

Levítico 11:3-8

"Todo animal de pezuña hendida, que rumia, ese comeréis. Pero de los que rumian o tienen pezuña hendida, no comeréis estos: el camello, [...] el cerdo, porque tiene pezuñas hendidas, pero no rumia; será inmundo para vosotros."

Aquí se establece una taxonomía clara de animales permitidos y prohibidos. El cerdo, aunque anatómicamente similar a otros animales comestibles, es excluido por no rumiar. Desde una visión moderna, el cerdo es una fuente reconocida de triquinosis si no se cocina adecuadamente, lo que aporta sustento técnico a la prohibición. Estas leyes están codificadas también en el Talmud (Tractate Hullin 59a), donde se explica la necesidad de distinguir entre los animales por signos externos, con fines tanto espirituales como de salud.

Judaísmo – Talmud, Tractate Avodah Zarah 35b

"El vino tocado por un no judío no debe ser consumido por los judíos, porque puede haber sido consagrado a ídolos o contaminado."

Aunque en apariencia esta norma es puramente religiosa, refleja también una preocupación por la manipulación y la procedencia del alimento. La trazabilidad, un concepto clave en la bromatología moderna, encuentra aquí una manifestación temprana, vinculada al control de origen y al respeto por normas culturales que garantizan la seguridad espiritual y física del producto. Es importante destacar que esta preocupación por la

⁴ El ATP, o adenosín trifosfato, es una molécula crucial para la vida, que actúa como fuente de energía para la mayoría de las funciones celulares, incluyendo la contracción muscular. En el contexto del rigor mortis, o rigidez cadavérica, la falta de ATP es lo que impide que la actina y la miosina, proteínas musculares, se separen, causando la rigidez



manipulación se refleja en la necesidad de higiene y cuidado en el proceso de preparación y manejo de los alimentos. Una mala manipulación, como la falta de higiene en las manos o la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos, puede llevar a la transferencia de bacterias como *Staphylococcus aureus*, presentes en la piel o en el ambiente, hacia los alimentos, causando contaminación y riesgo para la salud

Hinduismo – Manusmriti 5.5

"La carne no debe comerse en ninguna circunstancia. Los sabios que desean la longevidad, el conocimiento, la salud y la felicidad deben abstenerse de ella."

Este versículo del texto sagrado hindú Manusmriti promueve el vegetarianismo, práctica común en muchas corrientes del hinduismo. La evitación de carne está ligada a la idea del *ahimsa* (no violencia) y a la preservación de la pureza corporal. Desde una perspectiva sanitaria, dietas vegetarianas bien equilibradas pueden reducir el riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles (OMS, 2021), y minimizan el riesgo de contaminación cruzada o de enfermedades zoonóticas.

Budismo – Lankavatara Sutra (capítulo VIII)

"Por compasión hacia los seres vivos, los Bodhisattvas deben abstenerse de comer carne."

El budismo, especialmente en su rama Mahayana, promueve el vegetarianismo como expresión de compasión. Esta recomendación ética también puede traducirse en beneficios de salud pública, dado que reduce el riesgo de exposición a enfermedades transmitidas por productos animales mal conservados o cocidos, como salmonelosis o listeriosis.

Comparación entre las normas alimentarias bíblicas y los fundamentos bromatológicos actuales



La bromatología moderna se constituye como una disciplina científica aplicada, cuya función principal es asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos que se consumen. Desde esta perspectiva, los alimentos deben ser seguros, nutritivos, estables y aptos para el consumo humano, tanto desde el punto de vista físico-químico como microbiológico (Gómez et al., 2019).

En la Argentina, la normativa bromatológica se encuentra reunida en el Código Alimentario Argentino (CAA), creado por la Ley N.º 18.284 del año 1969, reglamentado por el Decreto 2126/71 y actualizado de forma permanente por las decisiones conjuntas de la ANMAT y la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL). Este código establece parámetros para la elaboración, fraccionamiento, conservación, transporte, rotulado y expendio de productos alimenticios. Asimismo, contiene listados de sustancias permitidas, límites microbiológicos, contaminantes, aditivos y requisitos de higiene (ANMAT, 2020).

Las inspecciones sanitarias se realizan a través de organismos de control nacional, provincial y municipal, que evalúan aspectos como:

- Temperaturas de conservación
- Condiciones de higiene del establecimiento y del manipulador
- Control de plagas
- Correcta rotulación y trazabilidad del alimento
- Caducidad y almacenamiento adecuado

Estas inspecciones no sólo velan por la salud pública, sino que también responden a estándares internacionales como el Codex Alimentarius. En caso de incumplimiento, se aplican sanciones administrativas, decomisos, clausuras y hasta denuncias penales según la gravedad (Ministerio de Salud, 2021).

Inspecciones y sanciones: ¿existía una bromatología en el Antiguo Testamento?



Si bien no existía un sistema de inspección como el actual, las normas alimentarias bíblicas se cumplían bajo estrictos códigos rituales y comunitarios, y su transgresión implicaba castigos o exclusión. Por ejemplo:

- Impureza ritual: quien consumía alimentos impuros quedaba ritualmente impuro y debía purificarse (Levítico 11:24-28).
- Castigo espiritual o comunitario: en algunos casos, la violación reiterada de la ley podía llevar a la muerte espiritual o incluso a la expulsión del campamento (Levítico 20:25-26).
- Rechazo social: la alimentación impura también implicaba la pérdida de identidad como parte del pueblo escogido.

“No comeréis cosa alguna mortecina; al extranjero que está en tus poblaciones la darás, y él podrá comerla; o véndela a un extranjero; porque tú eres pueblo santo a Jehová tu Dios.” (Deuteronomio 14:21)

Aquí se ve no sólo la prohibición, sino también una distinción de identidad ritual. No se trata de si el alimento es “tóxico” o no, sino de que su consumo transgrede una lógica de obediencia a la ley divina.

Reflexión comparativa y recorrido histórico

Aspecto	Biblia	Código Alimentario Argentino
Motivación	Pureza ritual y obediencia a Dios	Inocuidad alimentaria y salud pública



Método	Lista de alimentos permitidos y prohibidos	Requisitos higiénico-sanitarios, físico-químicos y de etiquetado	Tanto el sistema a bíblico como la
Control	Comunidad religiosa y sacerdotes	Inspectores bromatológicos y sanitarios	
Sanciones	Impureza, exclusión, castigo divino	Multas, clausuras, decomiso, penas legales	

bromatología moderna tienen en común el hecho de regular el acceso al alimento en nombre de un bien superior. Para los antiguos israelitas, ese bien era la santidad y la pertenencia al pueblo de Dios. Para el Estado moderno, es la salud pública y la prevención de enfermedades. Sin embargo, las motivaciones, mecanismos y sanciones difieren:

Esta comparación invita a una reflexión sobre el rol histórico del alimento como regulador de la conducta y como herramienta de orden social, espiritual o legal. Las normas de alimentación, más allá de su forma, son siempre dispositivos de control cultural, donde se expresa qué es permitido, qué es seguro y quién tiene autoridad para decidirlo.

Además, las fuentes religiosas no sólo expresan valores espirituales, sino que, desde una perspectiva contemporánea, revelan una comprensión empírica de la importancia del control alimentario. Esto permite establecer puentes entre la tradición y la ciencia, evidenciando que muchas prácticas actuales tienen sus raíces en saberes antiguos que buscaban proteger la salud colectiva.

Estas normas se enmarcan dentro de un sistema de pureza ritual y obediencia religiosa, pero también pueden interpretarse como medidas de higiene y prevención. Estudios actuales reconocen que muchas de estas prácticas contribuían indirectamente a evitar enfermedades (Tiemann, 2017).

El contexto cultural hebreo, influenciado por el entorno semita del Cercano Oriente Antiguo, estructuraba la alimentación como acto espiritual, social y de supervivencia



(González, 2020). Esta cosmovisión contribuía a generar prácticas sostenibles y saludables para su época.

Las normativas religiosas relativas a la alimentación, como las observadas en el judaísmo, hinduismo, cristianismo primitivo y budismo, no fueron los únicos sistemas antiguos que introdujeron prácticas destinadas a resguardar la inocuidad alimentaria. En la Edad Antigua, civilizaciones como la egipcia, la griega y la romana también desarrollaron recomendaciones y prácticas destinadas a proteger la calidad de los alimentos y la salud pública. Hipócrates (460–370 a.C.), considerado el padre de la medicina, ya sostenía que los alimentos debían ser cuidadosamente seleccionados y preparados para preservar la salud, reconociendo la relación directa entre dieta y enfermedad (Gómez Sánchez, 2016).

Durante la Edad Media, el control alimentario se vio influenciado por factores tanto religiosos como sanitarios. Las prácticas de ayuno y abstinencia, promovidas por la Iglesia Católica, no solo tenían fines espirituales, sino que también contribuían indirectamente a regular el consumo de carnes y otros productos que, en ciertas épocas del año y en climas cálidos, podían descomponerse rápidamente y transmitir enfermedades (Montanari, 1993). Asimismo, la falta de refrigeración y las limitadas condiciones de higiene impulsaron el uso extendido de métodos de conservación como el salado, el ahumado y la fermentación, técnicas que permitían asegurar la comestibilidad de los productos durante más tiempo.

Un hito importante en la historia de la relación entre alimentos y salud fue la aparición de grandes epidemias de origen alimentario. Durante la Edad Media, se documentaron brotes de ergotismo —conocido como "fuego del infierno"— causados por el consumo de cereales contaminados con el hongo *Claviceps purpurea* (García & González, 2018). Esta enfermedad provocaba graves síntomas neurológicos y gangrenas, afectando a miles de personas en Europa.

En el Renacimiento, con el redescubrimiento de los textos médicos clásicos y el avance de la anatomía y la fisiología, surgió un renovado interés por la nutrición como factor



clave para la salud. Autores como Paracelso (1493–1541) subrayaron la importancia de la calidad de los alimentos y del agua en la prevención de enfermedades (Porter, 1999). Sin embargo, las condiciones generales de producción y comercialización de alimentos seguían siendo precarias, favoreciendo la aparición de brotes epidémicos.

A principios de la Edad Moderna, el desarrollo de ciudades más populosas intensificó la preocupación por el control sanitario. Las autoridades empezaron a establecer regulaciones específicas sobre la venta de alimentos en mercados públicos, prohibiendo la comercialización de carne en mal estado y regulando las condiciones de faena y transporte (Fernández-Armesto, 2002). Estas disposiciones, aunque aún rudimentarias, constituyen los antecedentes directos de las actuales políticas de seguridad alimentaria.

En síntesis, a lo largo de la historia, desde las antiguas prescripciones religiosas hasta las primeras normativas municipales modernas, se observa una constante preocupación por garantizar la inocuidad de los alimentos. Esta evolución histórica demuestra que muchos principios fundamentales de la bromatología moderna encuentran sus raíces en prácticas empíricas y observaciones culturales que buscaban preservar la vida y la salud comunitaria.

Vinculación de las prescripciones religiosas con los principios de la bromatología moderna

Las prescripciones alimentarias contenidas en las Escrituras sagradas, especialmente en el Pentateuco y el Talmud, constituyen algunos de los antecedentes más antiguos de la bromatología. Normas como la selección de animales “puros” (en el sentido de inocuos), la prohibición del consumo de sangre y el control sobre el origen de los alimentos reflejan una comprensión empírica de la necesidad de proteger la salud, incluso en tiempos donde no existía un conocimiento científico sistematizado (Tiemann, 2017).

A lo largo de la historia, distintas civilizaciones mantuvieron prácticas orientadas a garantizar la inocuidad alimentaria. En la Antigüedad clásica, autores como Hipócrates ya



destacaban la importancia de una alimentación adecuada para la prevención de enfermedades. Durante la Edad Media, las restricciones religiosas y los métodos de conservación surgieron como respuestas prácticas a la falta de condiciones sanitarias, mientras que fenómenos como el ergotismo revelaban los peligros del consumo de alimentos contaminados (García & González, 2018). En el Renacimiento y los comienzos de la Edad Moderna, con el auge de las ciudades y el comercio, surgieron las primeras ordenanzas que regulaban la venta de alimentos en Europa (Montanari, 1993; Fernández-Armesto, 2002).

Sin embargo, la bromatología como ciencia diferenciada surgió en el siglo XIX, impulsada por los avances de la química y la medicina. Investigadores como Justus von Liebig en Alemania fueron pioneros en estudiar la composición de los alimentos y su relación con la salud humana, sentando las bases de un enfoque científico en la materia (Porter, 1999). Posteriormente, en Francia, se sistematizaron los primeros laboratorios dedicados al análisis bromatológico.

En Argentina, los primeros pasos hacia una bromatología organizada comenzaron a fines del siglo XIX, en el contexto de un país que recibía una gran afluencia inmigratoria y experimentaba un fuerte crecimiento urbano. Los prolegómenos de la bromatología argentina incluyen la creación de laboratorios de control de alimentos y la implementación de normas sanitarias que culminarían en la sanción del Código Alimentario Argentino en el siglo XX, marco fundamental para el desarrollo de políticas públicas en materia de seguridad alimentaria.

Consolidación de la Bromatología en Argentina

La bromatología, como ciencia dedicada al estudio de los alimentos en cuanto a su composición, calidad, inocuidad y aptitud para el consumo humano, tuvo en Argentina un proceso de consolidación que acompañó las transformaciones sociales, económicas y sanitarias del país desde finales del siglo XIX.



Con el crecimiento acelerado de los centros urbanos, producto de la inmigración europea masiva y la expansión de la economía agroexportadora, surgió la necesidad urgente de garantizar la salubridad de los alimentos. En las grandes ciudades, donde el acceso a productos alimenticios comenzaba a depender de mercados organizados y no de la producción doméstica, las prácticas de adulteración de alimentos eran frecuentes y generaban serios riesgos para la salud pública (Del Castillo, 2004).

La respuesta inicial a esta problemática fue la creación de instituciones locales de control. En 1883, bajo la intendencia de Torcuato de Alvear, se fundó el Laboratorio Químico Municipal de Buenos Aires, dirigido por el Dr. Juan José Montes de Oca. Esta institución pionera tenía como principal función realizar análisis químicos para verificar la calidad de los alimentos que se expendían en la ciudad. Su creación respondió a la preocupación de las autoridades municipales por el fraude alimentario y las enfermedades transmitidas por alimentos en mal estado, en un momento en que los conceptos de higiene urbana y salud pública comenzaban a instalarse como prioridades del Estado moderno.

Simultáneamente, en otras ciudades importantes del interior, como Rosario, Córdoba y Mendoza, surgieron organismos municipales destinados a realizar controles bromatológicos, aunque sin una coordinación nacional ni un marco normativo homogéneo. La ausencia de regulaciones unificadas provocaba diferencias en los estándares de control entre jurisdicciones.

Durante la primera mitad del siglo XX, el avance de las ciencias médicas y microbiológicas aportó un soporte teórico fundamental para el desarrollo de la bromatología. En 1902 se creó el Instituto Nacional de Bacteriología, hoy conocido como ANLIS-Malbrán, donde además de investigaciones sobre enfermedades infecciosas, se realizaron estudios sobre la contaminación microbiológica de los alimentos. De esta manera, la bromatología comenzó a integrarse dentro de un sistema de salud pública cada vez más articulado.



En paralelo, surgieron las primeras normativas provinciales que regulaban aspectos básicos de la producción, manipulación y comercialización de alimentos. Sin embargo, hasta mediados del siglo XX, el país carecía de una legislación nacional unificada en materia de alimentos, lo que generaba disparidades regulatorias que afectaban tanto a los consumidores como a los productores.

La sanción del Código Alimentario Argentino (CAA) en 1969 (Ley N° 18.284) constituyó el hito central en la consolidación de la bromatología como disciplina científica y como práctica de control estatal. Este cuerpo legal, elaborado en base a las recomendaciones de organismos internacionales como la FAO y la OMS, estableció normas técnicas uniformes sobre los alimentos, su composición química, procesos de elaboración, condiciones de higiene y comercialización. A partir de su promulgación, todos los productos alimenticios comercializados en Argentina debieron cumplir con los requisitos allí establecidos, lo que impulsó la creación de laboratorios bromatológicos provinciales y municipales para asegurar su cumplimiento.

Otro aspecto fundamental en el proceso de consolidación fue la formación académica de profesionales especializados. A partir de la década de 1970, diversas universidades nacionales comenzaron a ofrecer carreras específicas en bromatología, tales como la Universidad Nacional de Entre Ríos, la Universidad Nacional de Córdoba y la Universidad de Buenos Aires. Estas ofertas académicas permitieron profesionalizar el campo, integrando saberes de química, microbiología, toxicología y legislación alimentaria.

En las últimas décadas, la bromatología argentina ha seguido evolucionando, adaptándose a los desafíos globales en materia de alimentos, como la biotecnología, los alimentos funcionales, los organismos genéticamente modificados (OGM) y los nuevos riesgos emergentes en la inocuidad alimentaria. Hoy en día, los bromatólogos desempeñan un rol clave no solo en el control de alimentos, sino también en la formulación de políticas públicas, la investigación científica y la educación sanitaria de la población.



Puede concluirse que la consolidación de la bromatología en Argentina fue un proceso gradual y multifactorial que involucró el establecimiento de laboratorios de control, la sanción de normativas nacionales, el fortalecimiento de la investigación científica y la formación de profesionales, integrando esta disciplina de manera definitiva en el sistema de salud pública del país.

Bases Bromatológicas de las Normas Alimenticias

Desde una perspectiva científica, muchas de estas normas tienen fundamentos en la bromatología:

1. Prevención de Enfermedades Zoonóticas:

Animales como el cerdo pueden ser portadores de parásitos (*Trichinella spiralis*), cuya ingesta puede causar enfermedades como la triquinosis.

Los mariscos, especialmente en ambientes sin control sanitario, pueden acumular toxinas y bacterias patógenas.

2. Inocuidad Alimentaria:

La prohibición de consumir sangre puede relacionarse con la transmisión de enfermedades hemáticas y contaminantes.

Evitar la carne de animales muertos por causas naturales previene infecciones causadas por microorganismos en la descomposición.

3. Valor Nutricional y Salud Pública:

Muchas de las normas promueven dietas más saludables al restringir carnes con alta concentración de grasas saturadas y riesgos de contaminación bacteriana.

El sacrificio ritual y el drenaje de la sangre ayudan a reducir la carga microbiana y mejorar la calidad del alimento.



4. Control de Epidemias y Manejo Higiénico:

Las restricciones sobre el consumo de ciertos animales pueden haber reducido brotes de enfermedades en comunidades antiguas sin refrigeración ni métodos avanzados de conservación.

Los controles modernos buscan garantizar alimentos inocuos, frescos, trazables y libres de contaminantes, principios que en gran medida se encuentran reflejados en los antiguos preceptos religiosos que regulaban qué, cómo y cuándo comer (OMS, 2021). Según la Organización Mundial de la Salud, los “Cinco pasos para la inocuidad de los alimentos” incluyen: mantener la limpieza, separar alimentos crudos y cocidos, cocer completamente, mantener los alimentos a temperaturas seguras, y utilizar agua y materias primas seguras (OMS, 2020).

La OMS también promueve la aplicación del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), utilizado globalmente para prevenir riesgos alimentarios a lo largo de la cadena de producción. Este sistema permite detectar peligros biológicos, químicos o físicos en etapas clave del proceso alimentario, asegurando así la inocuidad del producto final.

Asimismo, la OMS establece límites máximos para contaminantes como metales pesados (plomo, cadmio, mercurio), micotoxinas, residuos de pesticidas y aditivos alimentarios, en conjunto con la FAO, mediante el Codex Alimentarius. Estas regulaciones se basan en rigurosas evaluaciones científicas que buscan proteger la salud del consumidor y garantizar el comercio internacional seguro de alimentos (FAO/OMS, 2019).

Estos ejemplos muestran cómo los principios religiosos antiguos, especialmente los relacionados con la pureza, separación y tiempo de consumo, pueden relacionarse con estándares modernos de higiene, control y regulación alimentaria.

Evolución de los Controles Alimentarios y Legislación Vigente en Argentina



Desde las antiguas normas empíricas hasta la legislación moderna, la historia de los controles alimentarios refleja una preocupación constante por preservar la salud pública. Las normas bíblicas, como las detalladas en Levítico 11 y Deuteronomio 14, establecían reglas detalladas que hoy pueden entenderse como intentos primitivos de garantizar la inocuidad alimentaria. Estas disposiciones, aunque de carácter religioso, constituyen uno de los antecedentes más antiguos de legislación sanitaria.

En la actualidad, los sistemas modernos de control alimentario se fundamentan en principios científicos y normativas internacionales. En Argentina, la Ley 18.284 instituyó el Código Alimentario Argentino (CAA), una herramienta legal esencial que regula la elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y comercialización de los alimentos (Ministerio de Salud, 2022). El CAA adopta estándares recomendados por organismos internacionales como la FAO y la OMS, adaptándolos a la realidad y problemáticas locales.

Entre sus disposiciones más relevantes, el CAA contempla:

- La inspección sanitaria obligatoria de animales destinados al consumo humano.
- La implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en todas las etapas de producción alimentaria.
- La determinación de límites máximos tolerables para contaminantes, residuos de pesticidas y aditivos químicos.

Estas normativas modernas, aunque basadas en métodos científicos, actualizan y complementan muchas de las intuiciones sanitarias ya presentes en los textos bíblicos. Como señala Montanari (2004), las prácticas religiosas relacionadas con la comida pueden leerse como una forma temprana de regulación social y sanitaria, derivadas del conocimiento empírico acumulado por las comunidades.



Así, la evolución del control alimentario muestra un tránsito desde la normativa basada en lo sagrado hacia una legislación fundamentada en evidencia científica, sin perder de vista el objetivo común: proteger la salud pública y garantizar alimentos seguros.

Comparación entre principios bíblicos y el Código Alimentario Argentino

La comparación entre las normas alimentarias bíblicas y los principios establecidos en el Código Alimentario Argentino (CAA) revela notables similitudes en cuanto a la preocupación por la inocuidad y el control de los alimentos. Ambas normativas, aunque surgidas en contextos históricos y epistemológicos distintos, comparten la finalidad de proteger la salud humana a través de pautas claras sobre qué alimentos consumir y cómo deben ser tratados.

Las leyes bíblicas, como las del libro de Levítico, insisten en la eliminación de sangre animal del consumo humano (Levítico 7:26), principio que se refleja en el CAA, donde se regula el faenado de animales y el sangrado adecuado para evitar la proliferación de microorganismos patógenos (CAA, Artículo 256). Esta coincidencia evidencia una continuidad en la preocupación por la inocuidad.

Asimismo, el precepto bíblico que prohíbe el consumo de animales muertos naturalmente o hallados sin vida (Deuteronomio 14:21) encuentra su equivalente técnico en el CAA, que establece que los animales destinados a consumo humano deben ser sometidos a inspección veterinaria oficial ante mortem y post mortem, rechazando aquellos que no cumplan con los estándares de sanidad y aptitud para el consumo (CAA, Artículo 254 y 258).

En cuanto a los alimentos del mar, la Biblia establece criterios específicos sobre la presencia de escamas y aletas para considerar un pez como limpio (Levítico 11:9-12). Si bien el CAA no emplea estos criterios religiosos, sí clasifica los pescados y productos acuáticos según su contenido de mercurio y otras sustancias tóxicas, así como por su



conservación y manipulación higiénica (CAA, Capítulo X: Pescados y productos de la pesca).

El principio de separación entre alimentos limpios e impuros (Levítico 11:47) también tiene su paralelo en la clasificación moderna de alimentos aptos y no aptos, y en la exigencia de evitar la contaminación cruzada. En el CAA, se establecen normas estrictas de manipulación, conservación y procesamiento para evitar riesgos (CAA, Artículos 6° y 13°).

Por último, el CAA incorpora conceptos de trazabilidad alimentaria, rotulación, condiciones de higiene, y buenas prácticas de manufactura (BPM), los cuales actualizan bajo un lenguaje técnico muchos de los principios que ya se hallaban de forma empírica en los códigos dietéticos religiosos.

CONCLUSIÓN

A lo largo de este recorrido se ha demostrado que las normas alimentarias tradicionales, especialmente aquellas contenidas en las Escrituras sagradas, no solo respondieron a valores espirituales y comunitarios, sino que también anticiparon principios fundamentales que hoy forman parte de la bromatología moderna. La lectura hermenéutica de estos textos revela que el alimento no se concebía únicamente como un sustento biológico, sino también como un elemento cargado de significado simbólico, espiritual y social.

Desde el Génesis hasta las detalladas prescripciones del Levítico y el Deuteronomio, las Escrituras ofrecen un cuerpo normativo que, aunque enmarcado en la religiosidad de su tiempo, manifiesta una notable conciencia sanitaria. El mandato de consumir vegetales (Génesis 1:29), la autorización condicionada del consumo de carne (Génesis 9:3-4) y la estricta regulación de los alimentos puros e impuros son ejemplos de una racionalidad práctica que favorecía la protección de la salud en contextos históricos donde los riesgos alimentarios eran elevados.



Estas normativas, surgidas en contextos culturales muy diferentes a los actuales, encuentran eco conceptual en las disposiciones del Código Alimentario Argentino (CAA), que, si bien basado en la evidencia científica contemporánea, refleja preocupaciones similares en torno a la inocuidad, la pureza y la adecuada manipulación de los alimentos.

Por lo tanto, el tránsito desde las prescripciones religiosas antiguas hacia la sistematización científica de la bromatología no debe entenderse como una ruptura, sino como una evolución continua del conocimiento humano respecto a la alimentación y su impacto en la salud pública. Este reconocimiento permite establecer un puente entre tradición y modernidad, valorizando los saberes ancestrales como antecedentes significativos del desarrollo científico actual.

Sobre esta base, se presentan a continuación las conclusiones principales de este trabajo, orientadas a sintetizar los hallazgos más relevantes y a reflexionar sobre el valor de integrar miradas históricas, culturales y científicas en el estudio de los alimentos.

Aunque el CAA se basa en evidencia científica y principios técnicos, muchas de sus disposiciones pueden vincularse conceptualmente con las normativas bíblicas, lo que permite establecer un puente entre saberes tradicionales y ciencia moderna en beneficio de la salud pública.

Desde una lectura hermenéutica, las normas alimentarias de las Sagradas Escrituras se revelan como una síntesis de valores sanitarios, espirituales y comunitarios. El alimento no se reduce a un recurso biológico, sino que es símbolo de bendición, pacto y consagración. Así, en Génesis 1:29, Dios otorga a la humanidad los vegetales como sustento, marcando el inicio de una dieta natural y controlada. Más adelante, tras el diluvio, se permite el consumo de carne bajo ciertas condiciones (Génesis 9:3-4), lo cual introduce la restricción sobre la sangre.

Estas instrucciones, si bien eran comprendidas en su dimensión espiritual, ofrecían una protección sanitaria significativa. Desde una hermenéutica contextual, estas normas



transmiten una ética del cuidado del cuerpo como templo (1 Corintios 6:19-20), fundamento compartido con la bromatología actual en cuanto a la prevención de enfermedades a través de prácticas saludables de alimentación.

Los principios bromatológicos actuales encuentran en las normas bíblicas un antecedente no solo funcional, sino también simbólico y cultural. A través de una perspectiva hermenéutica, se ha puesto de relieve que las prácticas alimentarias tradicionales contenían saberes empíricos que coincidían con principios de inocuidad hoy aceptados y normados por la legislación científica moderna.

Esto demuestra que el respeto por las normas dietéticas no solo responde a fines espirituales, sino también a un instinto colectivo de preservación. Tal como expresa el Salmo 104:14-15, Dios “hace producir hierba para el ganado, y plantas para el servicio del hombre, para que saque alimento de la tierra”. Esta visión integral de los alimentos como don y responsabilidad se refleja en el enfoque actual de la seguridad alimentaria.

En síntesis, reconocer en los textos religiosos un conocimiento milenario sobre el cuidado alimentario es un acto de revalorización cultural y científica. La bromatología, en tanto disciplina aplicada a la salud pública, encuentra así una profunda resonancia en tradiciones ancestrales que aún hoy pueden iluminar los desafíos contemporáneos de la nutrición y la inocuidad alimentaria.

Otra conclusión apunta a que el estudio de las normas alimentarias tradicionales, como las contenidas en la Biblia, ofrece una valiosa herramienta para comprender el origen y la evolución de los hábitos saludables. Revalorizar estos antecedentes no implica un retorno acrítico al pasado, sino un reconocimiento de que muchas de las prácticas ancestrales forman parte de un saber que, integrado al conocimiento científico, puede enriquecer las estrategias actuales de prevención de enfermedades alimentarias.

Las recomendaciones sanitarias actuales que se promueven a nivel mundial, sin lugar a duda, son formuladas desde parámetros técnicos y científicos, pero además recogen



indirectamente muchos de los principios que ya estaban presentes de forma empírica en la normativa bíblica, o en las tradiciones culturales ancestrales que ya mencionaban la selección de alimentos sanos, el control en la preparación, y la eliminación de factores contaminantes.

Las prácticas alimentarias tradicionales pueden ser revalorizadas no solo como elementos culturales, sino que, a través de los textos bíblicos que las promueven y rigen, puede reconocerse una especie de anales de la bromatología. Esta permanencia y vigencia evidencian la necesidad de un enfoque interdisciplinario que recupere saberes ancestrales en diálogo con la ciencia contemporánea.

Como cierre de este recorrido histórico, científico y cultural sobre las normas y prescripciones alimentarias religiosas y su relación con la bromatología moderna, resulta pertinente proponer una línea de acción que permita proyectar este conocimiento hacia el ámbito educativo y sanitario.

Se recomienda la implementación de programas educativos interdisciplinarios sobre cultura alimentaria y salud, orientados especialmente a los niveles secundarios y terciarios, que integren contenidos de bromatología, historia, religión comparada y salud pública. Esta propuesta busca fomentar una conciencia crítica sobre los hábitos alimentarios, sus orígenes culturales y religiosos, y su impacto en la salud, articulando saberes científicos con tradiciones que han perdurado a lo largo del tiempo.

Asimismo, se sugiere que los organismos de control alimentario, en colaboración con universidades e institutos de formación en ciencias de la salud, desarrollen materiales de divulgación que visibilicen cómo los principios bromatológicos actuales dialogan con prácticas ancestrales aún vigentes en muchas comunidades. Esta iniciativa no sólo contribuiría a fortalecer las políticas de prevención de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), sino también a revalorizar la sabiduría cultural y espiritual que históricamente ha promovido prácticas de consumo saludable.



Desde una mirada prospectiva, resulta clave profundizar en estudios comparativos entre sistemas dietéticos religiosos y normativas científicas contemporáneas, a fin de enriquecer el diseño de estrategias sanitarias interculturales, respetuosas de la diversidad y eficaces en términos de salud pública. En contextos de creciente multiculturalismo y crisis alimentaria global, estos enfoques pueden aportar herramientas valiosas para la promoción de hábitos saludables basados en el diálogo entre ciencia y cultura.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Barragán, H. L. (2007). *Fundamentos de salud pública*. Editorial de la Universidad Nacional de La Plata. Recuperado de <https://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/29128>
- Beardsworth, A., & Keil, T. (2002). *Sociología de la alimentación: cuerpo y control social*. Editorial Morata.



Berman, J. A. (2000). *Created Equal: How the Bible Broke with Ancient Political Thought*. Oxford University Press.

Biblia Reina-Valera 1960. (1960). *Sociedad Bíblica*. Hechos 15:29; Levítico 11.

Bleich, S., & Ratzon, R. (2021). Dietary laws and cultural identity: The case of modern religious food practices. *Journal of Food and Culture*, 14(3), 201–216.

Chase-Ziolek, M. (2005). *Health, healing and the Church's mission: Biblical perspectives and moral priorities*. Wipf and Stock Publishers.

Contreras, J., & Gracia, M. (2011). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Ariel.

Douglas, M. (1966). *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. Routledge.

Encyclopaedia Britannica. (s.f.). *Dietary law – Rules and customs in world religions*. <https://www.britannica.com/topic/dietary-law/Rules-and-customs-in-world-religions>

FAO. (2019). *Manual de higiene alimentaria*. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación □ FAO. (2019). *Principios generales de higiene de los alimentos*. <https://www.fao.org>

FAO/OMS. (2019). *Codex Alimentarius: Principios generales de higiene de los alimentos*. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación / Organización Mundial de la Salud. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>

Fernández-Armesto, F. (2002). *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización*. Ediciones Destino.

Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.

Fortin, M. (s.f.). *Bromatología y seguridad alimentaria*. Editorial X. (Nota: Completar con el año y editorial si es posible.)



Gadamer, H. G. (1997). *Verdad y método*. Ediciones Sígueme.

García, A., & Martina, D. (2022). *Pensar las prácticas alimentarias y los cuidados en salud desde los procesos de autoatención en contextos migratorios e interculturales*. Revista del Museo de Antropología, 15(3), 179–192. Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Filosofía y Humanidades. <https://doi.org/10.31048/1852.4826.v15.n3.41284>

García, R., & González, E. (2018). *Epidemias en la historia: Una visión general*. Editorial Síntesis.

Gómez Sánchez, M. (2016). *Alimentación y salud en la medicina hipocrática*. Universidad de Salamanca.

Henquin, E. (2013). *La ciencia en contexto: reflexiones epistemológicas para investigadores sociales*. Ediciones del Sol.

Hernández Sampieri, R. (2018). *Metodología de la investigación*. Editorial (7.^a ed.). McGraw-Hill Education.

Kass, L. R. (1994). *The Hungry Soul: Eating and the Perfecting of Our Nature*. University of Chicago Press.

Lankavatara Sutra. (s.f.). Traducción al inglés por D.T. Suzuki.

Manusmriti (Leyes de Manu). (s.f.). Traducido por G. Bühler. *Sacred Texts*.

Ministerio de Salud. (2022). *Código Alimentario Argentino (CAA)*. ANMAT.

Ministerio de Salud de la Nación. (2022). *Manual de Buenas Prácticas de Manufactura*. <https://www.argentina.gob.ar/salud>

Ministerio de Salud. (2022). *Guía de seguridad alimentaria y epidemiología*. <https://www.argentina.gob.ar/salud>

Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. Editorial Tusquets.



- Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. Taurus.
- OMS. (2021). *Enfermedades transmitidas por los alimentos*. Organización Mundial de la Salud.
- OMS. (2021). *Informe mundial sobre la inocuidad de los alimentos*. <https://www.who.int>
- Organización Mundial de la Salud. (2020). *Cinco claves para la inocuidad de los alimentos*. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240005844>
- Organización Mundial de la Salud. (2021). *Inocuidad de los alimentos*. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
- Porter, R. (1999). *The greatest benefit to mankind: A medical history of humanity*. W.W. Norton & Company.
- Samaja, J. (2007). *Epistemología y metodología: elementos para una teoría de la investigación científica*. Eudeba.
- Sánchez, P., & Prado, L. (2016). Historia del control de alimentos en Argentina. *Boletín Argentino de Ciencias de la Alimentación*, 23(1), 13–26.
- The Talmud: Tractate Hullin 59a; Tractate Avodah Zarah 35b. (s.f.). Translation by Soncino Press.
- Tiemann, T. (2017). Religión y ciencia de los alimentos: convergencias históricas. *Revista de Cultura Alimentaria*, 5(1), 33–48.
- Tiemann, U. (2017). Religión y alimentación: una mirada desde la salud pública. *Revista Internacional de Salud y Religión*, 12(2), 45–60.
- Wenham, G. J. (1979). *The Book of Leviticus*. Eerdmans Publishing.
- WHO. (2021). *Foodborne diseases*. World Health Organization. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/foodborne-diseases>



Animal	ETAS o Enfermedades Asociadas	Forma de Contagio / Transmisión	Vectores o Transmisores	Prevención Recomendada
--------	-------------------------------	---------------------------------	-------------------------	------------------------

ANEXO: Tabla 1 Comparativa por Animal – ETAS y Prevención

FUENTE: Elaboración propia



Camello	- Teniasis - Sarna - Infestaciones pulmonares y hepáticas (gusanos, distomas) - Larvas de mosca nasal - Tiña (Dermatofitosis) - Infestaciones por garrapatas (transmisión de enfermedades y parálisis)	- Contacto con carne o vísceras infectadas - Manipulación de equipo contaminado - Inhalación o contacto con larvas/ácaros - Mordeduras de insectos o contacto con animales infestados	- Tenias - Ácaros - Garrapatas - Larvas de mosca nasal	- Evitar consumo de carne y vísceras sin control veterinario - Uso de guantes y lavado de manos - Tratamiento veterinario preventivo en animales - Desinfección o quema de equipos contaminados
Conejo	- Tularemia - Fiebre Q - Coccidiosis - Toxoplasmosis - Pasteurelosis - Leptospirosis - Dermatofitosis (Tiña)	- Contacto directo con animales o sus fluidos - Inhalación de polvo contaminado - Ingesta de carne mal cocida - Mordeduras o arañazos	- Bacterias (Francisella, Pasteurella, Coxiella) - Parásitos (Toxoplasma, Eimeria) - Leptospira	- Cocinar bien la carne - Usar guantes al manipular animales - Higiene estricta tras contacto - Evitar contacto con animales enfermos
Liebre	- Tularemia - Fiebre Q - Brucelosis - Leptospirosis - Toxoplasmosis - Pasteurelosis - Rabia (raro) - Dermatofitosis (Tiña)	- Contacto con animales o restos - Consumo de carne mal cocida - Inhalación de partículas contaminadas - Mordeduras	- Bacterias (Brucella, Pasteurella) - Virus (Rabia) - Parásitos - Hongos	- Uso de guantes - Cocción completa de carne - Evitar liebres silvestres - Vacunación preventiva si se manipulan frecuentemente
Cerdo	(Mencionado como inmundo en la Biblia) - Teniasis - Trichinellosis - Hepatitis E - Salmonelosis - E. coli	- Consumo de carne cruda o mal cocida - Contaminación cruzada en la cocina	- Trichinella spiralis - Bacterias gastrointestinales	- Cocinar carne a >70°C - Higiene en manipulación de alimentos - Control veterinario
Animales acuáticos sin aletas ni escamas (Ej. anguilas, moluscos)	- Hepatitis A/E - Cólera - Norovirus - Intoxicación por biotoxinas marinas	- Ingesta de agua o alimentos contaminados - Consumo de moluscos filtradores crudos	- Virus y bacterias acuáticas - Algas tóxicas	- Cocción completa - Evitar productos de zonas contaminadas - Control bromatológico
Aves carroñeras (águila, cuervo, milano)	- Portadoras de bacterias peligrosas - Riesgo de transmisión de Salmonella, Campylobacter, entre otras	- Contacto con heces o restos - Contaminación de fuentes de agua	- Bacterias gastrointestinales	- No manipular ni consumir - Higiene de fuentes de agua
Reptiles (lagartos, serpientes)	- Salmonelosis	- Contacto con la piel o excrementos	- Salmonella spp.	- Higiene al manipular - Evitar contacto con heces - No consumo humano