

LA GLOBALIZACIÓN ALIMENTARIA Y SUS PARADOJAS

JESÚS CONTRERAS

Universidad de Barcelona, España

La historia de la humanidad ha sido la búsqueda de recursos o soluciones para resolver los problemas del hambre, cuantitativa (alimentos) o cualitativa (nutrientes). Gracias a la tecnología, podría pensarse que la producción y productividad alimentaria ha aumentado de tal manera que el hambre podría haber sido totalmente erradicada. Pero el productivismo ha tenido “efectos colaterales” no deseados. Por otro lado, gracias a la investigación biomédica, la prevención de las enfermedades derivadas de la alimentación es hoy más posible que nunca. Podría decirse que estamos frente a un “nuevo orden alimentario”. Sin embargo, a pesar de la sobreabundancia, persiste el hambre; y la ciudadanía, no parece estar convencida de reducir la alimentación a su dimensión nutricional.

1.No hay prospectiva sin perspectiva

Para pensar el futuro conviene mirar al pasado. Muchas de las que fueron soluciones alimentarias en el pasado han tenido “efectos colaterales” que hoy parecen inaceptables por razones de salud, de sostenibilidad ambiental o de desigualdad social. Por esa razón, la cultura, la tradición, los saberes locales y los particulares modos de producción y de alimentación del pasado y del presente constituyen recursos cuya reinterpretación pueden ayudar a diseñar soluciones para el futuro.

A lo largo de la historia, conjurar la amenaza de la escasez y del hambre ha movilizado recursos de todo tipo. La historia de la humanidad es la de la búsqueda de recursos o soluciones para resolver los problemas del hambre, cuantitativa (alimentos) o cualitativa (nutrientes). Es la historia de un proceso orientado a aumentar siempre la disponibilidad alimentaria: transformando para conservar, adulterando, modificando, inventando, intensificando, abonando, reproduciendo, inseminando, apertizando, deshidratando, irradiando, envasando al vacío,

congelando, precociendo, modificando genéticamente... Es, también, la historia de un proceso orientado a aprender a conocer más y mejor las especificidades de los alimentos y de sus distintos efectos sobre el organismo, así como conocer las especificidades de los organismos humanos o, lo que es lo mismo, conocer y prever los efectos precisos y diferenciales de cada tipo de alimento en los individuos particulares para posibilitar el mejor aprovechamiento posible. Sin embargo, nunca, los conocimientos desarrollados y aplicados han sido suficientemente satisfactorios como para evitar el hambre o la enfermedad. Por esa razón, en cada época se han buscado o imaginado “soluciones definitivas” para el problema del hambre: desde el *maná* bíblico hasta las actuales aplicaciones de la biotecnología y la nutrigenómica pasando por el *árbol del pan* o los *barras dietéticas*. La historia, la mitología o la literatura de ciencia-ficción nos ofrecen numerosos ejemplos de cómo fueron imaginadas en el pasado las soluciones alimentarias para la sociedad del futuro. Tomás Moro hablaba en su *Utopía* (1518) de un invento para producir pollos en cantidad abundante y consistente en no dejar que las gallinas incubaran sus huevos sino someterlos directamente a un calor constante que los vitalizara y empollara. Una leyenda tahitiana narra como el *árbol del pan* tiene su origen en un padre que, para evitar el hambre a sus hijos, se transforma en un bello árbol cuyo succulento fruto permitiría alimentar a la comunidad y evitar hambres futuras. En *De la tierra a la luna* (Jules Verne, 1866), se logra reducir el volumen de las conservas de carne y de legumbres bajo la presión de una prensa hidráulica. En *Un mundo feliz* (Huxley, 1932), las necesidades alimentarias de la población son resueltas con alimentos de almidón sintético, sucedáneo de harina con los restos del algodón, galletas planglandulares, sucedáneo de buey vitaminizado, almendras saladas con magnesio, etc. Los astronautas de *2001: Una odisea en el espacio* (Clarke, 1968) disponen de excelentes menús en paquetes congelados y deshidratados que basta colocar en una pequeña cocina automática para disfrutar de cosas que tenían el mismo gusto y el mismo aspecto que el zumo de naranja, huevos (hechos de todas las maneras), bistecs, asados, verdura fresca, fruta variada, helados e, incluso, pan recién horneado. *Blade Runner* (Dick, 1968), en plena “Revolución Verde” significa un interesante punto de inflexión en esta literatura de ciencia-ficción: en un mundo ya completamente tecnificado y robotizado, las “cosas deliciosas”, el “lujo”, lo constituyen los alimentos “vulgares” del pasado como, por ejemplo, queso de soja, melocotones maduros, queso blando y maloliente, whisky “auténtico”, no “sintético”, café...

Todas estas ficciones se han convertido en realidad. Se produce mucho más y más rápido que hace apenas unas décadas. Asimismo, las aplicaciones tecnológicas a la denominada "cocina industrial" han permitido “manipular” todos y cada uno de los atributos sensoriales que habían permitido identificar y caracterizar un alimento: olor, textura, forma, color y sabor, principalmente. De este modo, hoy, ni la composición, ni la forma ni los olores ni texturas de los alimentos evocan necesariamente un significado preciso y familiar... Sólo cabe pensar en la amplia gama de productos *surimi* para ejemplificarlo. Además, disponemos ya de robots-panaderos y robots-cocineros, de embutidos cien por cien vegetales pero con los atributos

sensoriales del chorizo o de la morcilla, platos precocinados y envasados al vacío, “barras dietéticas” ... que, además de saciar el hambre, satisfacen adecuadamente los requerimientos nutricionales y con sabores variados que puede ingerirse sin preparación culinaria alguna y en cualquier lugar, de cualquier manera y en el momento que apetezca.... Y, también, hoy, “añoramos” productos de antaño.

Los pronósticos sobre futuros alimentarios han sido recurrentes. Veamos algunos titulares de prensa del año 1975: “Próxima etapa: alimentos para los humanos a base de petróleo”, “Preparémonos para comer plancton y algas”, “Para el año 2000 nos contentaremos con comer lo que los astronautas”, “En el año 2.000 nos alimentaremos a base de píldoras”; y un artículo en *Le Figaro Magazin* de 1985 en el que se publicaba el siguiente menú para un *reveillon* de un futuro concebido todavía bastante lejano:

“Entremés: Caviar a los alginatos (gelificantes extraídos de algas marinas son recompuestos bajo la forma de huevos de esturión). Entrantes: Morcilla de pescados, desestructurados y luego reestructurados; Mouse de foie gras hipocalórico; Terrina de ave-soja (10% de carne de ave, con proteínas vegetales). Plato fuerte: Falso pollo proteínico (que no contiene un solo gramo de carne sino una pasta de proteínas vegetales con forma de pollo. Guarnición: Ratatouille de legumbres clonadas gigantes. Postre: Bizcocho de Navidad a la goma de xantano”.

Lo que podía ser futurismo más o menos atrevido en 1985 es realidad hoy, independientemente de que esté poco o mucho accesible a los ciudadanos comunes. Los alginatos, al fin y al cabo, permitieron algunas de las novedades culinarias más impactantes del famoso chef Ferràn Adrià, sus famosas *esferificaciones*. También son una realidad del presente algunos alimentos hechos posibles gracias a la biotecnología y que no hace mucho tiempo nos hubieran podido parecer más propios de la ciencia-ficción que de una realidad inmediata: “un arroz con más vitaminas”, “un plátano que protege contra la hepatitis”, “zanahorias con antioxidantes para reducir el riesgo de cáncer”, “patatas que contienen una vacuna contra el cólera”, “cerdos con un menor contenido en grasa animal y más adecuados para dietas bajas en colesterol” y un etc. amplísimo.

Y, ya en el siglo XXI, los pronósticos siguen siendo diversos. Por ejemplo:

“Seremos testigos de la muerte global de la gastronomía doméstica, pues llegan nuevos alimentos (...) como los elaborados a partir de hongos y un sinfín de otras sustancias. La ‘comida basura’ de hoy desaparecerá a medida que surjan otras innovaciones ricas en nutrientes que nos aporten una dieta alta en vitaminas, minerales y otros elementos saludables (...) En el futuro, la comida se escogerá según el poder que

tenga de activar el cerebro o de retrasar la senilidad (...) elegiremos alimentos que nos permitan disfrutar de la vida al máximo (...). Se diseñarán aperitivos capaces de mejorar el estado anímico de las personas, en lugar de saciar el apetito (...). En el futuro, se procesarán los alimentos para garantizar que contengan determinados nutrientes, aunque cada año cambien según las modas y capten más la atención unos ingredientes u otros. Los alimentos sintéticos con contenidos grasos reducidos sustituirán a la carne con la que se ha alimentado el mundo occidental hasta ahora” [Brian J. FORD: The future of food. Londres, Thames & Hudson, 2000, pp. 19-21].

“Nuestros hijos comerán peor que nosotros porque no están educados para alimentarse de forma adecuada y la tendencia de la sociedad nos lleva a que el tiempo para cocinar sea cada vez menor... Ante este problema, los especialistas en nutrición insisten en la importancia de recuperar nuestra dieta tradicional (...) Para el 2060, el 50 % de los habitantes será obeso, mientras que la mitad del resto estará en condiciones de serlo” (Serra Majem, : “La obesidad: ¿una ‘epidemia’ mundial para el siglo XXI?”. Mecanografiado).

Los cambios más recientes

Vistos estos pronósticos, veamos qué es lo que ha ocurrido en las últimas décadas. Desde el punto de vista de la producción global de alimentos, podría decirse que el problema de la escasez podría haber sido superado. Han sido espectaculares los aumentos de productividad logrados tanto por unidad de superficie, en el caso de la agricultura, como por cabeza y tiempo de engorde, en el caso de la ganadería; y, también, en la piscicultura. Un pollo se comercializa hoy en día a los 8-9 semanas frente a los 5-6 meses en que se hacía hace apenas unas décadas (Martínez Alvarez, 2003: 9). Asimismo, otros progresos tecnológicos han sido muy decisivos de cara a transformar las dietas y los hábitos alimentarios. La rapidez de los transportes modernos han contribuido, por ejemplo, en un doble sentido, espacial o geográfico, por un lado, en la medida en que alimentos o productos de ámbito local pueden transportarse rápidamente de cualquier lugar a cualquier otro; y estacional, por otro, en la medida en que las diferencias climáticas de unos países a otros permiten, por ejemplo, consumir fresas o melocotones durante todo el año. También, las nuevas tecnologías aplicadas al hogar (neveras y congeladores, sobre todo) han contribuido a disminuir la importancia de los ritmos estacionales. En definitiva, hoy, el mercado alimentario es un mercado plenamente globalizado de modo que los sistemas alimentarios se rigen cada vez más por las exigencias marcadas por los ciclos propios de la economía de mercado, los cuales han supuesto, entre otras cosas, la intensificación de la producción agrícola, la orientación de la política de la oferta y la demanda en torno a determinados alimentos, la concentración del negocio en empresas de carácter multinacional, la ampliación y especialización de la distribución alimentaria a través de unas redes comerciales cada vez más omnipresentes. La industrialización, los transportes y la ampliación de las redes

de distribución han contribuido a que el lugar geográfico de producción de un alimento cada vez tenga menos que ver con el lugar de consumo (“pollos de granja”, “tomates de invernadero”, “lubinas de piscifactoría”, etc.). La globalización ha supuesto una enorme diversidad de la oferta alimentaria en gama, precios, cocinas. Así, estos procesos han llevado a una globalización de la dieta a escala internacional. Este proceso de globalización y homogeneización alimentaria, también de industrialización y “artificialización” de los alimentos, ha supuesto beneficios obvios: una mayor accesibilidad alimentaria y disponibilidad alimentos de conveniencia o alimentos-servicio que ahorran tiempo y no hacen necesario un proceso de aprendizaje culinario pues, en muchos casos, se trata de “alimentos listos para servir” (Contreras y Gracia, 2005; Fischler, 1990; Goody, 1984; Martí Henneberg *et al.*, 1987).

En los últimos años, las numerosas innovaciones alimentarias han sido aplicadas, sobre todo, en cuatro direcciones que han dado lugar a innumerables *nuevos productos*: 1) Nuevas mezclas, nuevas recetas, declinaciones de gama...; 2) Prolongación de las técnicas de conservación tradicionales pero con la aplicación de nuevas tecnologías (UHT, al vacío, etc.); 3) Innovación de ruptura (creación de nuevos productos o de nuevas presentaciones en relación a la textura y a la aromatización, por ejemplo); y 4) Productos genéticamente modificados.

Pero, no sólo se ha innovado en nuevos alimentos o composiciones, también, y es muy importante, en *nuevos conceptos*. Algunas de las *novedades* alimentarias de las últimas décadas son más conceptuales que fácticas: funcional o nutraceútico, transgénico, surimi, enriquecido, productos de la tierra, DOP, IGP, trazabilidad, con carnet de identidad, fecha de caducidad, étnicos, precocinados, light, productos con, productos sin, modificados, de síntesis, análogos, snacks dietéticos, integrales, equilibrados, suplementados, cadena de frío, listo para consumir, inteligentes, enriquecidos, embutidos vegetales, ecológicos, biológicos, orgánicos, transgénicos, trazabilidad, certificados, exóticos, reformulados, tradicionales, casi tradicional, adaptado, “salvaje”, proximidad, circuito corto, comercio justo, auténtico, etc. Todo ello supone un cambio cualitativo importante tanto en la producción como en la percepciones y formas de consumo de los alimentos y, consecuentemente, de toda nuestra alimentación.

Los peligros derivados de la “abundancia”

Ahora bien, los beneficios de la abundancia alimentaria se hacen menos obvios cuando, por una parte, se pone en duda la calidad de los alimentos producidos y cuando, por otra, se convierte en posible causa de enfermedades y riesgos de diverso alcance. El cambio alimentario tropieza, pues, con una cierta insatisfacción del ciudadano confrontado a unos alimentos “industriales”, que los encuentra insípidos, faltos del sabor de antaño e, incluso, peligrosos. Ello coincide, paradójicamente, con el aumento de las reglamentaciones sobre higiene y políticas de calidad puestas en marcha por las autoridades políticas y sanitarias (Poulain, 2002:20).

La industrialización del sector agroalimentario ha ido acompañada de una ruptura fundamental de las relaciones que los seres humanos habían mantenido físicamente con su medio y con el hecho de que numerosas tareas que hasta entonces eran realizadas por las responsables domésticas en sus cocinas hoy se lleven a cabo en la fábrica (Goody, 1984; Capatti, 1989; Contreras, 1999; Wardle, 1987). Además, con la globalización, las crisis alimentarias han dejado de ser locales para ser internacionales. Así, las sucesivas crisis alimentarias ("vacas locas", fiebre aftosa, peste porcina, gripe aviar...) alarman a la ciudadanía al poner de manifiesto tanto el extraordinario alcance de la globalización del sistema alimentario y, en consecuencia, de las repercusiones mundiales de sus incongruencias y errores, como la escasa fiabilidad del sistema mismo. Las "crisis alimentarias" contribuyen a "poner al descubierto" aspectos no conocidos, no imaginados y "no aceptables" en relación a la "manipulación" de los alimentos pues puede tratarse de aplicaciones tecnológicas cuya existencia y alcance se desconocían previamente: por ejemplo, las vacas comiendo harinas cárnicas elaboradas con los desechos de los propios animales o con restos de ovejas enfermas. La industria alimentaria ha puesto en circulación una serie de "nuevos productos" cuyas especiales o novedosas características consisten, fundamentalmente, en alterar su composición y/o su "filiación" de modo que la industria proporciona un flujo de "alimentos sin memoria" en el cual la dimensión simbólica de la alimentación ya no es el resultado de un lento proceso de sedimentación entre el hombre y su alimento, sino que le preexiste (Jegou, 1991; Lambert, 1997).

Además, en el mundo desarrollado, se ha instalado un constante guirigay dietético. Proliferan los mensajes, las recomendaciones, las prohibiciones, los "productos-milagro", alimentos "ligeros", "energéticos", "ofertas" para ahorrar, alimentos que "no engordan", alimentos que "curan"... Los individuos están bombardeados por mensajes y reclamos más o menos acuciantes y más o menos contradictorios. Contribuyen a ello, de manera más o menos confusa y contradictoria, el Estado, organizaciones de consumidores, médicos de diversas especialidades, industriales, publicidad, los media, movimientos sociales múltiples y diversos e, incluso, antagónicos [ecologistas, contra la carne, contra los transgénicos, anti-leche, nutricionistas, esteticistas, fundaciones de todo tipo (sal, azúcar, cerveza, huevo, vino, cacao, de empresas), aparición de numerosos y diversos "expertos alimentarios"]. Este guirigay dietético se funda en una verdadera y planetaria cacofonía alimentaria (Fischler, 1995).

Una campaña de comunicación llevada a cabo en 2008 por el Ministerio de Sanidad y Consumo del Gobierno de España decía así:

"Leyendo las etiquetas se come mejor. Las etiquetas de los alimentos te aportan una información muy útil que te permite, además de conocer las principales características de los productos que vas a comer, hacerte una idea aproximada de la composición del producto".

De alguna manera, podríamos deducir de esa recomendación que se da por supuesto que "las principales características de los productos" no son conocidas, a priori, por

los ciudadanos/consumidores. Se deduce, asimismo, que, hoy, los atributos sensoriales –sabor, olor, textura, color, aspecto- mediante los que, tradicionalmente, se han reconocido o identificado los alimentos no son suficientes ni los más adecuados. Es más importante conocer su “composición”. Una composición expresada en unos términos cuyo significado y alcance precisos se escapan a todos aquellos ciudadanos que no tengan los conocimientos de química adecuados. Así pues, *alimentos sin memoria*, por un lado, y alimentos cuya composición hay que leerla para conocerla, por otro. Tecnología alimentaria por un lado y bromatología y nutrición por otro. Entre unas y otras, la *identificación* alimentaria ha quedado fuera del alcance de los ciudadanos. Asimismo, entre el marketing alimentario y las recomendaciones nutricionales de carácter universal, la identificación de los alimentos nos refiere a una identidad de carácter universal, globalizado, y no ya a cada cultura en particular. La globalización de los mercados y de los conocimientos y recomendaciones nutricionales en aras de una salud mejor habrían dado paso a una progresiva homogeneización alimentaria a nivel mundial.

Esta progresiva globalización alimentaria ha provocado una conciencia relativa a la erosión que han sufrido los complejos alimentarios animales y vegetales. Aparece, así, una cierta "nostalgia" relativa a los modos de comer “de ayer” y un interés por regresar a las fuentes de los "patrimonios culinarios". La estandarización de tantos alimentos ofrecidos por la industria habría provocado el recuerdo más o menos mitificado o idealizado de las "delicias" y de las "variedades" de *ayer* y la revalorización de sabores y saberes tradicionales, las recuperaciones de productos y de platos “a punto de desaparecer” o ya desaparecidos y la consideración de que la cocina constituye un patrimonio cultural que ha de ser protegido por razones ecológicas y culturales. Así, aparece y se desarrolla cada vez más un nuevo mercado: el de los particularismos alimentarios de carácter local, que deben ser preservados porque constituyen un patrimonio cultural. Se emprenden operaciones de "rescate" en defensa de la “especificidad”, la "tradición", la "calidad" o lo “natural”, lo "conocido", lo "artesanal", lo "casero", lo “propio”, el "sabor"... Se trata tanto de una reivindicación del *sabor* (en sí mismo, frente a la insipidez) como de los *sabores* (ligados a memorias más o menos concretas de lo “auténtico”, lo “propio”, frente a lo anónimo). Asimismo, las dicotomías producto "natural"/producto "artificial" o producto "del país"/ producto "de fuera", producto “artesanal”/producto “industrial”... son utilizadas como estrategias de mercado a pequeña o mediana escala. A medida que mayor es la homogeneización alimentaria a nivel mundial mayor es, también, la reivindicación patrimonial e identitaria, desde los niveles locales a los nacionales. Los ciudadanos piden cada vez más productos de calidad asociados a la tipicidad, bien caracterizados como productos, que hagan referencia a un lugar preciso de producción, a unos saberes y a unas técnicas de elaboración específicas. Ello explica el interés que hoy generan los llamados *productos de la tierra*, a los que se les atribuye una plusvalía cultural (luego, económica) pues se considera que son *signos* de identidad dada su fuerte vinculación con un territorio y un paisaje determinados, con una cierta “tradición”.

La importancia cada vez mayor concedida a las producciones “localizadas” corre pareja a la evolución de las sociedades industrializadas, que generan una cierta sobreabundancia de espacios y que “borran” el significado de los lugares. Además, las preocupaciones actuales de conservación de la biodiversidad pueden encontrar en tales producciones vectores de mantenimiento *in situ* de organismos vivos ligados a una forma de originalidad. Estas producciones guardan relación con la gestión del territorio, el desarrollo local de zonas desfavorecidas o la gestión del paisaje. Los aspectos positivos atribuidos a estos productos reflejan una cierta voluntad de hacer frente a una homogeneización y globalización excesivas. El “terruño” o el paisaje son objeto de una demanda sin precedentes que da paso a diversas estrategias de gestión ambiental, mercantiles e identitarias (Bérard-Contreras-Marchenay, 1996; Bérard y Marchenay, 2004; Poulain, 2002). Si ayer, el “progreso” y el beneficio económico estuvieron ligados a la intensificación agrícola y a la homogenización de los paisajes; hoy, la plusvalía y la calidad de vida parecen ligadas a la recuperación de lo que ayer desapareció como consecuencia del progreso. Así, asistimos a una vuelta de la diversidad y los productos de la tierra o los productos “tradicionales” adquieren un prestigio notable. Los consumidores dicen valorar cada vez más “lo natural”, “lo conocido”, “lo propio”, “lo próximo”... como sinónimos de garantía de calidad y de seguridad al mismo tiempo.

La importancia de la salud y nutricionalización

La salud es una motivación muy importante en las decisiones del consumo alimentario. No puede afirmar que la mayor preocupación actual por la salud ha dado lugar al proceso de medicalización y de nutricionalización o si, por el contrario, como consecuencia de ese proceso de medicalización nuestra sociedad está hoy más preocupada que antaño. Lo cierto es que, de acuerdo con las estadísticas diversas y múltiples que se manejan en los últimos años, la salud constituye una de las preocupaciones fundamentales de nuestra sociedad y su presupuesto no aparece amenazado por la saturación. La salud se ha convertido "en un valor cultural de primer orden y hay que entenderla como una caja de resonancia de la sociedad moderna en la que confluyen factores e intereses no sólo médicos, sino también sociales, políticos, económicos, culturales, etc. (Rochefort, 1995; Segovia de Arana, 1996).

Desde el último cuarto del siglo XX, diversas y numerosas investigaciones han demostrado que la dieta es uno de los factores que influyen significativamente en el riesgo y la severidad de numerosas enfermedades y se insiste en el impacto positivo de ciertos componentes de los alimentos sobre la salud de las personas y sobre su bienestar en general. El extraordinario desarrollo de la bioquímica desde comienzos del siglo XX es la causa de que los alimentos se hayan estudiado primordialmente desde la perspectiva de la nutrición. Hoy, la ciencia se plantea el estudio de la promoción de la salud a través de la alimentación con horizontes amplios. Así nació el concepto de *alimentación funcional* (Guarner y Azpiroz, 2005: 12). Los alimentos que ofrecen beneficios para la salud adquieren nuevas dimensiones. Se habla de

alimentos orientados a la prevención del riesgo de un cierto número de enfermedades crónicas (Gattegno, 1998). En función de estos mismos estudios, basados en las correlaciones de carácter probabilista entre alimentación y salud, proliferan conclusiones y/o recomendaciones del siguiente estilo:

- ✓ “Aquellas personas que toman entre 1 y 6 vasos de vino semanales reducen el riesgo de sufrir apoplejía en un 34 %”.
- ✓ “Comer cinco piezas de fruta y verdura al día reduce en un 31 % la posibilidad de sufrir infarto cerebral”.
- ✓ “Un consumo diario de dos o tres tazas de té reduce hasta el 46 % el riesgo de padecer arteriosclerosis.
- ✓ “Un adulto sano debe ingerir un mínimo de medio litro de leche al día”.
- ✓ “El consumo diario de yogur retrasa la aparición de ciertos tumores”, Etc., Etc.

Por otro lado, la información genética abre grandes expectativas a la posibilidad de seleccionar variedades enriquecidas en algunos constituyentes de interés para la protección de la salud (Espín y Tomás-Barberán, 2005: 147-148). En los últimos años, los avances en genética y nutrigenómica han sido tan importantes que han dado lugar a una cierta biologización o genetización de la cultura en general y a una genetización y medicalización de la alimentación en particular. Desde la nutrigenómica, se afirma que, mediante la secuenciación del genoma humano, es posible saber qué *hábitos alimentarios* son los más adecuados. Ello resulta muy importante es una sociedad cada vez más preocupada por la salud y cada vez más convencida de la relación de los hábitos alimentarios con enfermedades muy diversas (cardiovasculares, cáncer, obesidad, etc.).

Los avances en genética molecular permiten conocer la influencia de nuestros genes en la alimentación (obesidad, diabetes, celiaquía, alergias diversas...). Existen individuos genéticamente predispuestos a contraer ciertas enfermedades, como las cardiovasculares o la diabetes. Así, se dispondrá de procedimientos para conocer las bases genéticas del metabolismo y de su respuesta a los alimentos. Podrá saberse qué tipo de alimentación será la más adecuada en cantidad y calidad para cada individuo en particular y, así, evitar enfermedades y alcanzar un mejor nivel de vida.

“En este momento las recomendaciones dietarias son generales y proponen unos valores medios que deberían ser útiles como guía general para la población y que cada uno ha de adaptar a su situación personal. Esperamos que en el futuro próximo y de forma creciente vayamos teniendo una información mucho más personalizada sobre el estilo de vida y en particular sobre la alimentación que nos conviene a cada uno” (Puigdomènech, 2004: 216-235).

Los científicos confían en combinar los conocimientos sobre la composición genética del cuerpo humano con el uso medicinal de los alimentos para elaborar dietas capaces

de detener o incluso curar enfermedades. Una nueva revolución dietética a la vuelta de la esquina. Parece que la clásica imagen de hacer una lista de la compra tiene los días contados. Cada cual irá a la compra con un chip que le recordará de modo automático qué tipo de alimentos le son favorables según su composición genética y los efectos que cada alimento le provocarán. En definitiva, la *nutrigenómica* permitirá *individualizar* totalmente las recomendaciones nutricionales al disponer de una información completamente personalizada sobre el estilo de vida y la alimentación que conviene a cada individuo en particular.

En cualquier caso, la alimentación sigue siendo una preocupación muy importante para la salud pública pues se considera que el desarrollo económico y los *nuevos estilos de vida* han dado lugar a una dieta menos saludable por el hecho de aumentar el consumo de productos cárnicos, lácteos, bollería y bebidas carbonatadas y disminuir el de pescado, frutas, verduras y cereales. Pero, también, porque aumenta el consumo de productos ingeridos sin preparación culinaria, ingeribles en cualquier lugar y momento y de manera individual, sin compañía; y que disminuye la ingesta de alimentos que necesitan ser cocinados y forman parte de comidas más o menos estructuradas, que tienen lugar dentro de horarios, lugares y circunstancias relativamente precisas. Para comprender mejor la relación entre los estilos de vida y la alimentación, el acento debe colocarse más en las *comidas* que en los *alimentos*. Cabe preguntarse por las actitudes y las razones de las ingestas ya que los cambios experimentados en los consumos alimentarios no indican, precisamente, un progreso de la dietética; y ello a pesar de que las normas interiorizadas por la mayoría de la población evidencian una alta apropiación de los discursos nutricionales. Sin embargo, no existe mucha correspondencia entre las recomendaciones dietéticas asumidas por las personas y sus consumos reales. Las comidas no son tanto el resultado de las recomendaciones médicas como de los constreñimientos que se derivan de la cotidianidad, los horarios, las modas, las costumbres y las facilidades de empleo. No debe olvidarse que la salud no es la única motivación para alimentarse o para hacerlo de un modo determinado. La alimentación responde a motivaciones muy diversas y, además de la nutricional, existen otras, como la sociabilidad, el hedonismo, las gratificaciones, la autoimagen, etc.

2. Sobreabundancia alimentaria y persistencia del hambre

Afirmar que la sobreabundancia de alimentos y la obesidad son un problema para la sociedad contemporánea no significa que la escasez, las desigualdades y el hambre mas o menos persistente hayan desaparecido. De hecho, las insuficiencias alimentarias pueden agravarse aunque la producción agrícola aumente más que la población. Las crisis alimentarias que tienen lugar desde 2008¹ nos recuerdan que la seguridad alimentaria no ha sido definitivamente lograda. La estructura social, política y económica de una sociedad influye en la amplitud de una crisis y las desigualdades

sociales respecto al acceso, la distribución y el consumo de alimentos son abrumadoras. De acuerdo con estimaciones de la F.A.O., 34.000 personas mueren de hambre diariamente y 930 millones sufren malnutrición severa. El derecho humano básico de alimentarse sólo es efectivo en las economías de los países más industrializados y aún parcialmente. Concretamente, en España, los medios de comunicación se hacen eco de una progresiva y cada vez más generalizada precarización:

- ✓ *“Más de dos millones de niños viven bajo el umbral de pobreza en España. Se duplica el número de niños malnutridos debido a la crisis” (La Vanguardia, 24-5-2012).*
- ✓ *“La clase media, azotada por la crisis, se convierte en el nuevo cliente de los repartos de alimentos. El paro y los bajos salarios la empujan a ello” (El País, 4-6-2012).¹*
- ✓ *“Mi familia acude a Cáritas a buscar para comer” (El País, 28-5-2012).*
- ✓ *“Girona cerrará con candados los contenedores de los supermercados. El ayuntamiento quiere evitar que personas sin recursos cojan comida en malas condiciones” (La Vanguardia, 31-7-2012).*

✓

Pero mal mismo tiempo:

- ✓ *“Al mundo le sobran 15 millones de toneladas de peso. Un estudio alerta del incremento del consumo de comida por la obesidad” (El País, 23-6-2012)*
- ✓ *“Los hogares europeos tiran a la basura alimentos por valor de 100 mil millones de euros al año” (TV3: 22-8-2012)*
- ✓ *“Al comprar más comida de la que vamos a consumir, el mundo industrializado devora suelo y recursos que se podrían utilizar para alimentar a los más necesitados. Hay casi mil millones de personas malnutridas en el mundo pero sería posible alimentarlas con sólo una fracción de la comida que se desperdicia actualmente en los países ricos” (Stuart, 2011: 18-19).*

Si la producción alimentaria actual es suficiente para alimentar a toda la población mundial ¿por qué persiste el hambre? ¿por qué el hambre se inscribe en la historia de la abundancia? La cuestión más paradójica es que, a diferencia de épocas anteriores, hoy puede ser posible una nutrición adecuada para todo el mundo en relación con la producción de grano. Si el problema no es la falta de disponibilidad ni la producción ¿cuál es entonces? Parte de la respuesta se encuentra en cómo son utilizados los alimentos producidos, en tanto que no todo el grano que se cultiva es para el consumo

¹ Según la FAO, la demanda de biocombustibles provocó hasta un 70% de subida de los precios de algunos cereales.

humano directo, sino que sirva para fabricar proteínas animales. Así, hoy como antes, uno de los problemas centrales que deben afrontar las administraciones públicas, y el conjunto de la sociedad, consiste en intentar satisfacer las necesidades básicas de la población en riesgo de exclusión con el fin de garantizar los derechos básicos, como es el caso de la alimentación.

3. ¿Un Nuevo ordena alimentario?

Comer, alimentarse ha sido siempre un hecho importante. Por ello, la experimentación y la investigación para mejorar y garantizar la alimentación también son una constante. Hoy, sin embargo, en un contexto dominado por la mundialización y avances científicos extraordinarios en genética, biotecnología y nutrición pueden imaginarse escenarios completamente nuevos y concordantes sobre la alimentación humana y sus efectos en la salud y la enfermedad, la seguridad y la inseguridad, el placer y la satisfacción, sobre el bienestar en general y sobre el malestar; y, también, en la manera de pensar la alimentación y los alimentos pues nuestra relación con los alimentos empieza a ser muy diferente de la que ha sido hasta ahora. Basta pensar en algunos de los nuevos términos como, por ejemplo, *gastronomía molecular* (en lo que refiere a la “alta cocina”) o *nutrigenómica* (en lo que refiere a la dietética) para tomar conciencia de estas nuevas relaciones entre el hombre, su alimentación y su salud y repensar las maneras de representarse los alimentos, sus funciones, sus contenidos, sus imágenes, sus usos...

En efecto, nunca como hoy habíamos tenido tanto conocimientos sobre los alimentos, las enfermedades y sobre la biología humana. Los avances científicos permiten análisis pormenorizados, de tal modo que podemos saber hasta el más mínimo detalle la composición cualitativa y cuantitativa de cualquier alimento. Viendo la publicidad científica, su eco en los medios de comunicación y la publicidad alimentaria, nuestra sociedad contemporánea no parece ya que *coma* manzanas, carne de pollo o de cerdo, atún, coliflor, yogurt o vino sino más bien que *ingiera* calcio, hierro, polifenoles, flavonoides, vitaminas, caroteno, glucosa, fibra, grasas, saturadas, monoinsaturadas o poliinsaturadas, ácido oleico, fósforo, proteínas, antioxidantes, taninos, bífidus, omega 3, fitoesteroles, etc. O, también, de un modo más inteligible para los profanos: barras hipocalóricas, productos con “menos” o “sin” o con “más”, “enriquecidos”, etc. Las categorías mediante las que hoy son percibidos y clasificados los alimentos parecen, pues, haberse modificado considerablemente en relación a las categorías empleadas en tiempos no muy lejanos. Así mismo, cada vez podemos conocer más y mejor la composición de los alimentos, también conocemos cada vez más y mejor los efectos de los diferentes nutrientes en nuestro organismo.

Entre la nutrigenómica y el marketing, la alimentación será, cada vez menos, algo que se hereda desde la infancia o que se transmite mediante mecanismos propios de una cultura o clase social, desde una identidad específica. Ello no quiere decir que

desaparezcan todas las especificidades locales y, por supuesto, algunas persisten a la escala de pequeños territorios. Pero, hoy, la globalización se apoya en la diversidad de orígenes geográficos de la alimentación para producir la variedad de la que vive y de la que cada vez tiene más necesidad. Comer la cocina de tal o cual país o región se convierte cada vez más en una elección individual. La variedad de cocinas y productos de *orígenes localizados* no es tanto la manifestación del desarrollo de un culturalismo como, por el contrario, el signo de su retroceso en provecho del cosmopolitismo.

Las nuevas tendencias parecen conformar un *nuevo orden alimentario* relativo a la estructura y composición de las comidas, las formas de aprovisionamiento, el tipo de productos consumidos, las maneras de conservarlos y cocinarlos, los horarios y las frecuencias de las comidas, los presupuestos invertidos, las normas de mesa, valores asociados a las prácticas alimentarias y a algunas de las categorías clasificatorias. Este nuevo orden se caracteriza por ser considerablemente heterogéneo, cuya complejidad no ha sido suficientemente descrita ni objetivada todavía.

La globalización comporta una disolución progresiva de algunos sub-modelos alimentarios (según categorías socioprofesionales, niveles culturales, medios económicos, orígenes geográficos, etc.) puesto que estos grupos sociales se diversifican sin cesar, los individuos cada vez son más multiaparentes y los consumidores, animados por racionalidades complejas y a veces divergentes, efectúan elecciones alimentarias cotidianas cada vez más diversificadas, específicas e irregulares. Existe la posibilidad de comer en cualquier lugar, a cualquier hora y de cualquier manera, de todas las maneras. Así, la alimentación se ha *individualizado* y han desaparecido algunos de los códigos normativos tradicionales que regían las formas y los contenidos de las comidas: lugares, horarios, estructuras, platos habituales del tiempo ordinario y de los tiempos festivos, reglas de comensalidad, categorías clasificatorias, etc. Poco a poco, el comensal urbano (el 80% ya del total de población en la mayoría de los países) se convierte en un individuo más autónomo en sus elecciones (tiempos, ritos y compañías), al margen de las limitaciones sociales hacia las conductas individuales, menos formalizadas. Esta individualización ha sido atribuida (Giddens, 1996; Beck, 2002) al descenso de las presiones de conformidad ejercidas por las categorías sociales de pertenencia que se traduciría en un debilitamiento de los grandes determinismos sociales que pesan sobre los individuos y sus prácticas de consumo, principalmente el de clase social. Ello no quiere decir que desaparezcan todos sus condicionamientos y las posibles especificidades resultantes. En la alimentación, este movimiento adquiere formas tan variadas como la ampliación del espacio de toma de decisión alimentaria, el desarrollo de las raciones individuales o la multiplicación de los menús específicos, diferentes, para los diferentes comensales de un mismo hogar. Desde esta perspectiva, se remarca que la gente puede elegir sus propios *paquetes* de hábitos de consumo dentro de una amplia gama de posibilidades. El nicho de consumo es voluntario y cada vez más flexible (Warde, 1997) y más *segmentado*. Pero, por otra parte, como reacción a esta misma estandarización, se reivindica el mantenimiento y/o la recuperación de

tradiciones culinarias, de viejas recetas, de productos de los propios paisajes que se habían perdido y a los que, ahora, se les atribuye una mucho mayor calidad gustativa así como una mayor garantía para la salud, al tiempo que se los considera como “propios”, como un patrimonio de la propia tradición cultural, ligados a sus paisajes, a los calendarios festivos o rituales, al propio y específico código de gustos y preferencias y, en definitiva, a la propia y particular manera de identificar los alimentos y de identificarse a través de ellos. Se revalorizan los sabores y las calidades de los platos tradicionales, sin excluir la capacidad para “innovarlos” o “adaptarlos” (por ejemplo, “restaurantes de cocina tradicional *adaptada*” o “restaurantes de comida *casi* tradicional”) y se evidencia, en cualquier caso, el interés por evitar la desaparición de las cocinas más o menos “localizadas” que son consideradas una de las expresiones identitarias más visibles.

La modernidad que se está esbozando presenta un doble sentido: una modernidad más radical y de múltiples dimensiones, que presenta formas variadas no sólo en los diversos grupos sociales y entre diferentes individuos, sino que, cada individuo, y según las circunstancias, adopta distintos comportamientos alimentarios. El comensal contemporáneo come diferente según las circunstancias, no se comporta siempre de la misma manera y tiene referencias alimentarias muy diversas. Ya no es clasificable dentro de un solo modelo alimentario. Sus comidas cambian de contenido, de lógica y de significado según las horas, los lugares, los convivios, los contextos, los sentimientos. Tan pronto sigue un régimen como lo abandona; tan pronto da valor a la tradición de un territorio como busca la novedad; se toma su tiempo para degustar como busca alimentarse deprisa y corriendo; tan pronto le apetece comer solo como hacerlo acompañado. Estos juegos de identidad y alteridad son cada vez más complejos y difíciles de interpretar en esta sociedad en la que los individuos no sólo pertenecen a varios grupos al mismo tiempo sino que se mueven, simultáneamente, en diversos mundos. Las ciudades reflejan estas evoluciones y contribuyen activamente, sobre todo en la medida en las que las comidas salen cada vez más de sus marcos hogareños y profesionales tradicionales (Ascher, 2005: 43-246). Una segmentación y una diferenciación que es progresiva: no sólo el consumidor está cada vez más segmentado sino que un mismo consumidor se comporta de modos muy diferentes a lo largo de la semana y del año (y de su vida, por supuesto): hedonismo, salud, conveniencia, respeto del medio ambiente, identidad, tradición, seguridad... son actitudes y/o demandas que no presentan un carácter exclusivista. No se es, necesariamente, una cosa u otra si no que adoptamos una o varias de estas actitudes y/o comportamientos según las circunstancias del entorno o de nuestro particular estado de ánimo, todo ello muy variable. Dentro de un mismo grupo social, las prácticas, consumos, ideologías alimentarias pueden ser enormemente distintas –desde la ortorexia al ‘gourmetismo’ pasando por diferentes concepciones de la dieta más o menos equilibrada, variada, vegetariana, ligera, exótica, tradicional, étnica, mestiza, fusionada, etc., etc. Y estas nuevas “culturas alimentarias” pueden ser transversales a nivel mundial...

4. ¿Seguiremos siendo lo que comemos?

Los nuevos escenarios alimentarios del presente y los que se vislumbran para un futuro al parecer muy cercano plantean una cierta paradoja: a lo largo de miles de años, la especie humana, teniendo unas mismas necesidades nutricionales, ha debido adaptarse a ecosistemas diversos dando lugar a sistemas alimentarios diferentes. Esa historia ha dado lugar a culturas alimentarias muy diversas a lo largo de la geografía y de la historia. Hoy, con la mundialización de los mercados, el *medio* es, casi, el mismo para todos los humanos. Pero esta uniformización del espacio a través de la globalización del mercado parece ser que ya no va a dar lugar a homogeneización alimentaria si no, por el contrario, a una enorme diversificación. Eso sí, no tanto a nivel cultural como nutricional y a nivel de los individuos entre sí y dentro de una misma sociedad. Si durante miles de años y hasta hoy, el omnívoro tuvo que conocer su medio para adaptarse a él, a partir de mañana, lo que el individuo deberá conocer es su carta ADN para intentar adaptar su alimentación a esta última para prevenir “sus propias” enfermedades; de lo contrario, su ignorancia o su pereza serán las culpables de su “propia” enfermedad.

Parece, pues, que ya no será posible la transmisión del conocimiento alimentario –de una *identidad alimentaria*- de generación en generación como había ocurrido hasta ahora. El conocimiento será tan particular para cada tipo de individuo que la trasmisión estará en manos, exclusivamente, de la “clase médica”. Con ello, la individualización- desculturalización del omnívoro mediante la medicalización de su alimentación puede ser definitiva. Curiosamente, y para que la paradojas no acaben, también desde la ciencia de la nutrición, alarmada por el empeoramiento de los hábitos alimentarios que afectan a las poblaciones más desarrolladas, se reclama volver a la dieta *tradicional* porque, dicen, “nuestros hijos comerán peor que nosotros porque no están educados para alimentarse de forma adecuada”.

Y a todo esto ¿Seguiremos siendo lo que comemos? Claro, no puede ser de otro modo. La alimentación sigue y seguirá reflejando la sociedad. Sólo que ésta es más compleja, dinámica y diversa. Una dinámica en la que, aparentemente al menos, todo tiende a mezclarse, a combinarse de múltiples maneras según los individuos y/o según los contextos. En España, por ejemplo, sus ciudadanos realizan alrededor de 2.000 tomas alimentarias a lo largo del año. Ni mucho menos, todas ellas responden a una misma lógica alimentaria, sea nutricional, gastronómica, económica o identitaria. Y, en el caso de esta última, sea una identidad de carácter étnico, religioso, de clase social, de actividad o de lo que sea. A lo largo del año, por ejemplo, los individuos pueden comportarse, según las ocasiones, como católicos y como ateos, como tradicionales, conservadores y liberales, como autóctonos y como exóticos, como ecologistas, conservacionistas y depredadores, como nacionalistas chauvinistas y como cosmopolitas, comiendo solos y acompañados, de cualquier manera y guardando las formas, sentados y de pie, cuidando de la salud y buscando el placer, siguiendo un régimen y de capricho, fast y slow, etc. Seguimos siendo lo que

comemos sólo que hoy somos muchas y diferentes personas a lo largo de la semana y del año. Se trata de una identidad plural, todavía en construcción, o en construcción permanente, y que todavía no ha recibido la atención académica necesaria para describirla y comprenderla en toda su extensión. De esta comprensión depende, también, la alimentación del future

Referencias bliográficas

- Ascher, F. (2005). *Le mangeur hipermoderne*. París, Odile Jacob.
- Beck, U. (2002). *La sociedad del riesgo global*, Madrid, Siglo XXI.
- Bérard, L.; Contreras, J.; y Marchenay, Ph. (Eds.) (1996). *Los productos de la tierra en Europa del Sur. Agricultura y Sociedad* (número monográfico), núms. 80-81 (3-4).
- Bérard, L. y Marchenay, Ph. (2004). "De las producciones de la tierra a las cocinas localizadas" en CONTRERAS,J.; MEDINA, X. y RIERA, A. (Eds.): *Los sabores del Mediterráneo*. Barcelona, Institut Europeu de la Mediterrània, pp. 222-231.
- Cappati, A. (1989). *Le goût du nouveau. Origines de la modernité alimentaire*, París, Albin Michel.
- Contreras, J. (1999). "Cambios sociales y cambios en los comportamientos alimentarios en la España de la segunda mitad del s.XX", en *Anuario de Psicología*, vol.30, nº 2, pp.25-42.
- Contreras, J. y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona, Ariel.
- Espín, J.C. y F.A. Tomás-Barberán (2005). "Constituyentes bioactivos no-nutricionales de alimentos de origen vegetal y su aplicación en alimentos funcionales" en Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología: *Alimentos funcionales*. Madrid, 2005, p. 147-148.
- Fischler, C. (1990). *L'Homnivore: le goût, la cuisine et le corps*. París, Odile Jacob. (1995). *El Homnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, Anagrama.
- Ford, B.J. (2000). *The future of food*. Londres, Thames & Hudson.
- Giddens, A. (1996). *Las consecuencias perversas de la modernidad*, Barcelona, Anthropos.
- Gattegno, I. (1998). "Aliments fonctionels. Les ingrédients qui séduisent", en *Ria*, 571: 30-35.
- Goody, J. (1984). *Cuisines, cuisine et classes*. París, Centre George Pompidou
- Guarner, F. y F. Azpiroz (2005). "La evaluación científica de los alimentos funcionales", en Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología: *Alimentos funcionales*. Madrid.

- Jégou, F. (1991). "Nourritures artificielles. Le rôle du design dans l'avenir de l'industrie alimentaire". *Programme Aliment Demain*. París, Ministère de l'Agriculture DGAL-Dâlt.
- Lambert, J.L. (1996). "Les mangeurs face aux nouvelles technologies alimentaires; conséquences pour les industries alimentaires", Actas coloquio: *La conservation de demain*, Burdeos.
- (1997). "Quelques déterminants socioculturels des consommations de viandes en Europe. La "vache folle" va-t-elle renforcer la tendance à la sarcophagie et au néovégétarisme?", *Revue du Droit Rural*, 252 : 240-243.
- Martínez Alvarez, J.R. (2003). "La evolución de los hábitos alimentarios en España: las nuevas tendencias, los nuevos alimentos y su relación con la salud", *Nuevos Alimentos para nuevas necesidades*. Madrid, Instituto de Salud Pública.
- Poulain, J.P. (2002). *Sociologies de l'alimentation*. París, P.U.F.
- (2005). "De la dieta mediterránea a los modelos alimentarios mediterráneos: una herencia plural que hay que estudiar de cara a encontrar una denominación para el futuro", en Contreras, J.; Riera, A. y Medina, X. (Eds.): *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona, Temed, pp. 198-220.
- Puigdomènech, P. (2004). *¿Qué comemos?*. Barcelona, Planeta.
- Rocheffort, R. (1995). *La société des consommateurs*. París, O. Jacob.
- Segovia de Arana J. M^a (1996). *El País, Anuario de la medicina y la sanidad*.
- Stuart, T. (2011). *Despilfarro. El escándalo global de la comida*. Madrid, Alianza Editorial, 2011
- Warde, A. (1997). *Consumption, food and taste: culinary antinomies and commodity of the consumer*, Londres, Sage Publications.
- Wardle, C. (1987). *Changing food habits in the United Kingdom*. Londres, Earth Resources Research Ltd.