



# Polisemias de la alimentación

Salud, desperdicio, hambre  
y patrimonio

Observatorio de la Alimentación  
ODELA

UBe

Estudios de Antropología  
Social y Cultural



# **Polisemias de la alimentación**



# **Polisemias de la alimentación**

**Salud, desperdicio, hambre  
y patrimonio**

Observatorio de la Alimentación  
ODELA



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

Edicions

Biblioteca Universitaria

© Edicions de la Universitat de Barcelona

Adolf Florensa, s/n

08028 Barcelona

Tel.: 934 035 430

Fax: 934 035 531

[www.publicacions.ub.edu](http://www.publicacions.ub.edu)

[comercial.edicions@ub.edu](mailto:comercial.edicions@ub.edu)



ISBN

978-84-9168-217-2

[www.ub.edu/odela](http://www.ub.edu/odela)

Esta publicación ha recibido el apoyo del Ayuntamiento de Barcelona (Ámbito de Consumo Responsable – proy. 16S04463-001, y Programa de Cooperación para la Justicia Global – proy. 15S04665-001), del Ayuntamiento de Sant Cugat del Vallés, y de la Xarxa de Consum Solidari. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no refleja la opinión de estas entidades.

Este documento está sujeto a la licencia de Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada de Creative Commons, cuyo texto está disponible en: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>.



*Por ahora no pido más  
que la justicia del almuerzo*

Pablo Neruda





# Índice

Introducción	
<i>Observatorio de la Alimentación (ODELA)</i> . . . . .	II
Hambre en la abundancia	
<i>Jesús Contreras, Ursula Verthein</i> . . . . .	17
Comida no comida. Un análisis del desperdicio de alimentos desde la agroecología	
<i>Jordi Gascón</i> . . . . .	33
Las relaciones entre salud y alimentación. Una lectura antropológica	
<i>Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, Claudia Juzwiak,</i> <i>Araceli Muñoz, Cristina Larrea-Killinger</i> . . . . .	53
Patrimonio alimentario, turismo y espectáculo. Reflexiones en torno a un proyecto de desarrollo de experiencias turísticas gastronómicas	
<i>Joan Ribas Serra, Margalida Mulet Pascual</i> . . . . .	77
Sobre los autores . . . . .	97



# Introducción

## **Observatorio de la Alimentación (ODELA)**

El Observatorio de la Alimentación (ODELA) es un equipo de investigación interdisciplinario, integrado por investigadoras e investigadores interesados en el análisis y la comprensión de los comportamientos alimentarios desde una perspectiva histórica, social, económica y cultural. Desde 1996, el ODELA tiene el reconocimiento del Grup de Recerca de Qualitat otorgado por la Direcció General de Recerca de la Generalitat de Catalunya. La tarea investigadora del Observatorio se ha centrado en el estudio de los comportamientos alimentarios y sus transformaciones en el decurso de la historia y en la actualidad. Su objetivo principal consiste en describir e interpretar la variedad de estos comportamientos, así como las diferentes razones y motivaciones que los explican y que, al mismo tiempo, pueden permitir prever las tendencias de la alimentación a corto y medio plazo.

Desde 1994, año de la constitución del Grupo de Estudios Alimentarios, posteriormente Observatorio de la Alimentación (ODELA), se han realizado numerosas investigaciones centradas en las prácticas alimentarias en general y, más particularmente, en todas las fases de la cadena alimentaria (producción, distribución y consumo, y también el reciclaje) tanto del presente como de pretéritos períodos históricos. Algunos de estos trabajos se han llevado a cabo por iniciativa propia. Otros, respondiendo a convocatorias nacionales e internacionales. Y en ocasiones, también, por encargo de organismos públicos de diferentes Administraciones (autonómicas, estatales y europea) y de fundaciones y empresas privadas.

Las líneas de investigación desarrolladas hasta el momento abarcan múltiples y diversos aspectos de la alimentación. Algunas de es-

tas líneas han tenido continuidad; otras, un carácter circunstancial o puntual, ceñidas a problemáticas inmediatas. Entre las primeras, podemos citar las relativas a la descripción y el análisis de las transformaciones en los contextos socioeconómicos y su repercusión en la evolución de los modos de vida y, consecuentemente, en las culturas y los comportamientos alimentarios.

El ámbito territorial de las investigaciones históricas desarrolladas por el ODELA ha sido principalmente el Mediterráneo occidental, y el arco cronológico se extiende entre el siglo x y el xx. Entre estas investigaciones sobresale el estudio de los sistemas alimentarios creados por las sociedades mediterráneas, el aprovisionamiento alimentario de las ciudades, las crisis de subsistencia o las relaciones entre alimentación y creencias. En concreto, los temas más analizados han sido los sistemas alimentarios y la estructura social en el Mediterráneo medieval, las relaciones entre la alimentación y el ascetismo en Occidente, y las hambrunas y mortalidades en la Edad Media.

Contemporáneamente, la mundialización de la economía ha extendido el repertorio de los alimentos disponibles. La globalización de los intercambios culturales ha contribuido a profundos cambios en las culturas alimentarias, y en los hábitos, preferencias y repertorios culinarios. Se han desarrollado fusiones gastronómicas. Asimismo, con el aumento de la importancia de las industrias agroalimentarias, la urbanización y los cambios en las estructuras y el tamaño de las familias, los contenidos de la alimentación se han modificado radicalmente. Hoy los alimentos tienen una doble cara: por una parte, se «artificializan»; pero, por otra, se reclama que conserven un estatus «natural», que el consumidor considera un nexo tangible con la naturaleza.

Las relaciones, complejas, entre alimentación, salud y cultura ha sido una línea recurrente en las investigaciones antropológicas del ODELA. La salud constituye una de las preocupaciones fundamentales de nuestra sociedad y una motivación muy importante en las

decisiones del consumo alimentario. La salud, sin embargo, es solo uno de los diversos condicionantes de la alimentación. En efecto, las comidas que se ingieren no son tanto producto de las recomendaciones dietéticas como de los constreñimientos que se derivan de la cotidianidad y de la diversidad de objetivos, a veces contradictorios, que persiguen los consumidores. El resultado de todo ello es que a menudo no hay correspondencia entre las recomendaciones nutricionales o la conceptualización que los consumidores hacen de «dieta saludable» y las prácticas alimentarias. Las investigaciones del ODELA aseveran que para incidir en una mejora saludable de la alimentación es necesario conocer las causas y consecuencias de nuestros mudables hábitos alimentarios. Y es que las prácticas nocivas para la salud han de considerarse, también, como elementos constitutivos de la vida cultural, determinados por factores socioculturales. En este sentido se ha estudiado, por ejemplo, los efectos de la escolaridad precoz y de su prolongación, de la presión del entorno, de las conductas adoptadas para hacer frente a las situaciones vitales, del apoyo social y de las condiciones ambientales, de los estilos de vida y de las posibilidades y las imposibilidades de cambiar la conducta. Y todo ello porque las exigencias cotidianas no permiten el régimen o estilo de vida más conveniente para la salud; para cambiar de dieta es necesario, en muchos casos, cambiar de vida, y esto no es siempre fácil, incluso cuando amenaza la enfermedad. Para incidir positivamente sobre la salud es importante averiguar por qué las personas, a pesar de que conocen las consecuencias, tienen hábitos peligrosos para la salud.

También como consecuencia de la globalización y de la industrialización alimentaria se han creado nuevas tecnologías. Constantemente surgen nuevos productos alimentarios, hasta el punto de que la producción alimentaria se ha distanciado del ecosistema. Este alejamiento es percibido negativamente por la ciudadanía. Se repite con frecuencia que «no sabemos lo que comemos». Asimismo, como resultado de la preocupación por la salud y la seguridad alimentaria,

se oye mucho decir «¿qué podemos comer sin miedo?». Resulta curioso que el miedo o la desconfianza aumenten en función del desconocimiento de aquello que se come. Las diversas «crisis alimentarias» han puesto de manifiesto que, a medida que se incrementa la ignorancia del funcionamiento de la cadena alimentaria, el consumidor busca *identificar* lo que come. Las respuestas a esta necesidad han sido diversas, en función de los sectores implicados o de los diferentes objetivos perseguidos: marcas (de producción o de distribución), sellos de garantía «bio», denominaciones de origen, indicaciones geográficas protegidas, etiquetas de calidad, consejos reguladores, trazabilidad, productos «de la tierra», proximidad o kilómetro cero, etc.

La globalización comporta el incremento de los movimientos de personas (turismo, migraciones), de alimentos (importaciones y exportaciones generalizadas), de cocinas (cocinas étnicas) y de ideas en relación con la comida (gastronomización, nutricionalización, etnización, cocinas-fusión, sostenibilidad, patrimonialización, etc.). Esta movilidad se refleja en una relación cada vez más estrecha entre alimentación y fenómeno turístico, de tal manera que el turismo está contribuyendo a la patrimonialización de los productos alimentarios y de los paisajes agrarios que la Revolución Verde amenazó con la extinción. La patrimonialización de las tradiciones alimentarias pone al día recursos alimentarios que recuperan un cierto arraigo cultural. También ha creado las condiciones para poner en marcha estrategias de desarrollo local, en las que participan restauradores, hoteleros, artesanos y todos los actores del sector agrario. Esto transforma las percepciones de la sociedad moderna sobre su alimentación, y a su vez impulsa la reestructuración de la demanda turística y alimentaria.

Estas son algunas de las líneas desarrolladas por el ODELA a lo largo de un cuarto de siglo, y el presente libro recoge una muestra. El primero de los artículos, «Hambre en la abundancia», refleja una cruel paradoja que azota a nuestro planeta, sobre todo si se tiene en cuenta que la abundancia no contribuye a generalizar la accesibili-

dad alimentaria, sino a desperdiciar miles de toneladas de alimentos en cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria. Esto es lo que pone de manifiesto el segundo de los artículos, «Comida no comida. Un análisis del desperdicio de alimentos desde la agroecología». El capítulo «Las relaciones entre salud y alimentación. Una lectura antropológica» ilustra una de las líneas de investigación más recurrentes del ODELA. El texto destaca la estrecha y compleja relación entre alimentación y salud, así como el importante proceso de medicalización de la alimentación en nuestra sociedad, y lo contextualiza histórica, social y culturalmente. Por último, el análisis de otro fenómeno globalizado, la patrimonialización alimentaria y sus relaciones con el turismo, se aborda en el capítulo «Patrimonio alimentario, turismo y espectáculo. Reflexiones en torno a un proyecto de desarrollo de experiencias turísticas gastronómicas».





# Hambre en la abundancia

**Jesús Contreras  
Ursula Verthein**

*Si producimos alimentos suficientes para saciar a todo el planeta, ¿por qué millones de personas no tienen qué comer? Reflexiones a partir del concepto de soberanía alimentaria.*

Una noticia divulgada por el diario español *El País*, el 1 de febrero de 2017, afirmaba que, según un estudio publicado por *The Lancet*,<sup>1</sup> «La pobreza acorta la vida más que la obesidad, el alcohol y la hipertensión». El estudio critica a la Organización Mundial de la Salud por no incluir la desigualdad como factor de riesgo que hay que combatir en sus recomendaciones sobre la salud de los individuos. Así, afirma que «la pobreza acorta la vida casi tanto como el sedentarismo y mucho más que la obesidad, la hipertensión y el consumo excesivo de alcohol». El nivel socioeconómico es, pues, «uno de los indicadores más fuertes de la morbilidad y mortalidad prematura en todo el mundo».

Aunque la noticia sea reciente, las consecuencias de las situaciones económicas de precariedad han marcado siempre la vida de las personas y el hambre ha sido una compañera fiel de la humanidad a lo largo de toda la historia. Y el miedo a no tener qué comer, uno de los mayores agentes transformadores.

Massimo Montanari inicia su libro *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa* (1993) narrando un episodio en relación con el hambre y la precariedad en el siglo v:

1 Revista médica británica. Disponible en: <http://thelancet.com>.

En estos tiempos de desgracias y de miserias no nos está permitido perseguir la fama poética, ya que debemos ocuparnos del hambre de nuestras casas.<sup>2</sup> Así se lamenta Fabio Fulgencio a finales del siglo v. [...]. Los años que escribe Fulgencio son realmente difíciles tanto para la vida de los individuos como para las instituciones públicas. El desmoronamiento del imperio de Roma y la penosa emergencia, de sus rutinas, de nuevas realidades políticas y administrativas; la mezcla turbulenta de pueblos y culturas; la crisis de las estructuras productivas, que ya había comenzado en el siglo III con la decadencia de la agricultura, la despoblación de los campos y el debilitamiento del papel distributivo de las ciudades; las frecuencias de guerras y saqueos; las epidemias que regularmente suceden a las carestías, la peste que hace estragos..., ¿no es todo ello suficiente para reconocer un estado de emergencia?

Tal vez no. Porque un estado de emergencia puede durar unos meses, unos años, como mucho unos decenios. Pero no varios siglos, como se considera que duró «la época difícil» de Europa (Montanari, 1993: 13).

En función de estas consideraciones, cabe reflexionar sobre qué es el hambre y cuáles son las causas y consecuencias de su existencia. El objetivo de este artículo es, por consiguiente, discutir estas cuestiones a partir de las contribuciones del concepto de *soberanía alimentaria*.<sup>3</sup>

En primer lugar, pues, el hambre es un fenómeno fisiológico. Un estado del sistema nervioso central generalmente asociado a una sensación compleja reconocida como «necesidad de comer». Esta con-

2 El autor cita a Fulgencio, *Mitologías*, I; cf. Novati (1899), p. 114.

3 La soberanía alimentaria aborda la garantía del acceso a la alimentación equilibrada, suficiente y sana desde la perspectiva de los derechos humanos. Por lo tanto, considera que los productores y los consumidores deben tener el derecho de controlar todos los procesos relacionados con su propia alimentación. En este sentido, todos los grupos humanos o sociedades deben poder definir sus propias políticas y prácticas alimentarias, que consecuentemente estarían de acuerdo con sus especificidades sociales, económicas, culturales, históricas y ambientales.

dición, en la cual los alimentos son deseados, desaparece tan pronto como estos se consumen. Es cuando se alcanza la saciedad, o la ausencia de hambre. Alimento es una categoría genérica, pero las necesidades humanas, desde el punto de vista nutricional, pueden ser muy específicas. Además del aire y del agua, debemos ingerir una variedad de sustancias: hidratos de carbono convertibles en glucosa, grasas que contengan ácido linoleico, diez aminoácidos que constituyen los componentes fundamentales de las proteínas, quince minerales, treinta vitaminas y fibras no digeribles que ayudan a limpiar el intestino. Estas necesidades nutricionales comunes a todos pueden, sin embargo, ser satisfechas de diversas formas. Una amplia variedad de combinaciones y patrones, utilizando miles de alimentos diferentes, es capaz de proporcionar el mismo objetivo principal: la supervivencia.

El hambre por falta o escasez de comida puede ocurrir por distintas razones. Las exógenas son aquellas relativas a las condiciones ecológico-climáticas propias de una región o desastres naturales como inundaciones, sequías y plagas. Las endógenas están relacionadas con desigualdades estructurales y sociales, regímenes políticos, conflictos étnicos, guerras, falta de infraestructuras, aumento de los precios...

Las causas exógenas nos remiten a las dimensiones ecológicas y tecnológicas del hambre y de la abundancia. El ser humano hace frente a las variaciones climáticas como si la historia hubiera sido siempre una sucesión de buenas y malas cosechas. Dejar de ser rehén de estas circunstancias ha sido siempre un gran anhelo de la humanidad. De ahí vinieron el control del fuego, la domesticación de las plantas y los animales, la invención de la cerámica y de las diferentes formas de conservar o prolongar la vida de los alimentos —como ahumar, secar, fermentar y salar.

Si los cereales, las legumbres y los granos tuvieron históricamente un papel tan importante en las comidas de las clases populares europeas, fue fundamentalmente por su facilidad de conservación.

Si la sal, hasta la difusión de las técnicas modernas de refrigeración, fue tan esencial en los regímenes alimentarios, fue porque conservaba la carne, el pescado y otros alimentos. Cuando los recursos técnicos no eran suficientes y se sufrían «estados de emergencia» debido a una helada o una sequía que estropeaba las cosechas, o por cuenta de enfermedades que diezmaban los animales, la escasez de los alimentos habituales ocasionaba la búsqueda de soluciones de urgencia —como la utilización de hierbas y raíces desconocidas, panes diferentes y carnes de todo tipo—, superando la neofobia propia de los omnívoros.

La prevención del hambre también dio lugar a estrategias de acumulación de alimentos. Para que esto se hiciera posible, fue necesario algún tipo de organización sociopolítica a fin de estimular un esfuerzo de superproducción que iba más allá de las necesidades inmediatas, y que garantizaba la posterior distribución de las provisiones. En numerosas sociedades tradicionales, el almacenamiento de comida para su futuro reparto era una actitud esencial para la estrategia de aquellos que aspiraban a ser considerados «grandes hombres» o «jefes».

El desarrollo de esas instituciones sociopolíticas más estables, de hecho, disminuyó la vulnerabilidad humana frente a los fenómenos naturales. A partir de entonces, las causas del hambre serían sobre todo endógenas. Históricamente, la gestión de las reservas constituyó parte de las responsabilidades de los gobiernos, que la combinaban con políticas de abastecimiento y exportación, racionamiento, asistencia social y regulación de los mercados, y se establecieron, incluso, «precios políticos» para algunos alimentos. El objetivo era garantizar a la población el acceso a un mínimo necesario para la subsistencia, para una vida decente y digna incluso en períodos de escasez. Pero las «revueltas del hambre» a lo largo de la historia muestran que la gestión cotidiana de los ingresos es un desafío permanente entre gobernantes y gobernados. Las protestas populares evidencian, también, un aspecto clave del contrato social que une a toda autoridad política con la sociedad que dirige: el derecho a la subsistencia. Es decir, el acceso al stock de alimentos en cantidad y calidad

suficientes. La incapacidad de garantizar esa condición rompería la legitimidad del poder y justificaría la revuelta del pueblo.

Un ejemplo publicado en *Historia de la alimentación* (Flandrin y Montanari, 2011: 695) nos ayuda a entender este aspecto. En la Francia del siglo XVIII, el Estado interviene en los problemas de abastecimiento de alimentos, que, hasta aquel momento, eran responsabilidad de las autoridades municipales:

[...] en el siglo XVIII, el rey de Francia teme una sublevación popular por falta de pan, así que dispone que se constituyan reservas para frenar la hambruna y dicta diversas leyes en materia de comercialización de los cereales franceses. Tanto en un caso como en otro, parece que las medidas gubernamentales habrían contribuido enormemente a mejorar la situación, aunque no haya sido unánimemente reconocido, ¡como es lógico! Steven L. Kaplan demostró que el hecho de que los comerciantes almacenaran cereales por orden del rey se interpretaba como un intento de monopolio para subir los precios del trigo artificialmente, lo que aumentaba la hambruna de la población, sobre todo teniendo en cuenta que, localmente, esas compras en grandes cantidades encarecían de hecho los precios; esta situación fue llamada «complot del hambre».

Se suele considerar que la Revolución Industrial aplicada a la industria alimentaria permitió, desde finales del siglo XIX y, sobre todo a partir de mediados del siglo XX (después de las guerras mundiales), incrementar la disponibilidad de todo tipo de alimentos, con lo que se redujo de manera importante las situaciones de privación. Sin embargo, Josué de Castro (1972: 208) matizaba esta consideración al tratar de la escasez alimentaria a que estuvieron expuestos los trabajadores post-Revolución Industrial:

Pero si las hambres más agudas ya no se manifestaron más que en las épocas de guerra, la revolución industrial, al provocar grandes concentraciones de proletariado urbano, hizo más difícil la solución del problema del abastecimiento e instauró en Europa un régimen de hambre

crónica. En vastas superficies del continente las grandes masas de población comenzaron a vivir en condiciones alimentarias perpetuamente insuficientes. Si las hambres agudas que asolaron a Europa durante la Edad Media aclaran muchas cosas acerca de la extraña estructura social de ese periodo remoto de la historia, las hambres crónicas a que estuvieron sometidos muchos grupos de población de la Europa contemporánea son igualmente importantes e intervinieron de manera decisiva en el desarrollo de numerosos hechos históricos, sobre todo de orden político de un gran número de guerras y de agitaciones sociales.

De todos modos, pese a los análisis que nos confirman que el hambre ha sido un problema crónico a lo largo de la historia, podríamos considerar que existe también una percepción general aún vigente de que, en la actualidad, en las sociedades desarrolladas, el problema de la escasez alimentaria no es un riesgo. Estos análisis suelen considerar que después de siglos de malnutrición recurrente como consecuencia de una cierta falta de alimentos, hoy, en las sociedades industrializadas, se puede afirmar, salvo excepciones, que todo el mundo come e, incluso, llegamos a hablar de sobreabundancia alimentaria. Por ejemplo, según Fischler:

Para un occidental del siglo xx, la alimentación ya no debería constituir un problema. Viviendo en las sociedades más desarrolladas, ya no corremos el riesgo de la escasez [...] Sabemos bien que el hambre hace estragos, pero lejos, en el Tercer Mundo (Fischler, 1995: 11).

En un fragmento publicado por Gracia (1996: 110), en *Paradojas de la alimentación contemporánea*, define también la cuestión de la sobrealimentación en la modernidad alimentaria. La autora refiere que la sobrealimentación es una de las tendencias predominantes del sistema alimentario en la sociedad contemporánea:

Ciertamente, la industrialización de la alimentación ha facilitado diversos procesos. Por una parte, ha favorecido un mayor acceso a los

productos alimentarios. Hoy en día, en los países industrializados, y tras el incremento del nivel medio de vida de la población respecto a etapas anteriores, se accede con mayor facilidad y frecuencia a alimentos que hace apenas unas décadas eran intocables para la mayoría de los grupos sociales; es el caso de las carnes, las aves, los lácteos o los pescados blancos. La ampliación de las redes distribuidoras y de transporte ha permitido, además, que productos muy variados lleguen a todas partes, incluso a los lugares geográficamente más aislados. Se puede afirmar que hoy, de forma general y a diferencia de otras épocas, es posible comer variado, diferente de un día a otro.

En realidad, sabemos que el hambre y la abundancia son términos antagónicos y complementarios. Se manifiestan de muchas maneras y en muchos grados, porque tanto uno como la otra necesitan ser considerados en los ámbitos fisiológico, ecológico, económico, sociocultural, político, moral e ideológico. Y, también, según el momento histórico en que surgen. Por eso, también decimos que en la modernidad alimentaria la abundancia de comida presenta problemas nuevos y de difícil solución, porque nuestras actitudes y comportamientos todavía están condicionados por una cultura marcada por el miedo al hambre. La abundancia tiene sus propias e imprevistas limitaciones en forma de costumbres alimentarias, pues los mecanismos que inciden sobre el apetito humano son mucho más sensibles que los que acaban con él. Con la abundancia, los problemas de salud cambiaron: de los relacionados con la desnutrición y el raquitismo a aquellos asociados a la sobrealimentación. El sobrepeso se considera un «factor de riesgo», y su reducción es necesaria para prevenir múltiples problemas de salud. Una nueva forma de miedo —a la obesidad— desplaza el miedo atávico al hambre. Las prescripciones de las dietas de épocas pasadas contrastan con las que se hacen en la actualidad. Antiguamente, para tratar la mayoría de las enfermedades se prescribían alimentos «abundantes y suculentos». Hoy, por el contrario, la recomendación es por regímenes siempre restrictivos. El valor moral atribuido a la delgadez es justificado en nombre de la salud.

De todos modos, 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 hayan desaparecido. La soberanía alimentaria no se alcanzó definitivamente. Las insuficiencias nutritivas en las dietas de las poblaciones pueden agravarse aunque la producción agrícola aumente más rápidamente que la población. La estructura social, política y económica de una sociedad influye en el aumento de la crisis, de modo que la precarización puede desembocar en el hambre. Sobre esta cuestión, Gracia (1996: 111) trata de la «relativa accesibilidad a los alimentos» en la actualidad, al mismo tiempo que cuestiona: «Disponemos de mucha comida sí, pero ¿a qué precio?».

Las desigualdades sociales que se refieren al acceso, la distribución y el consumo de alimentos son sorprendentes. La FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) (2010) afirma que en el mundo hay más de mil millones de personas desnutridas y más de dos mil millones de personas que carecen de vitaminas y minerales esenciales en sus alimentos. Casi seis millones de niños mueren todos los años de malnutrición o enfermedades conexas, lo que podría ser evitado, en la mayoría de los casos, si las políticas públicas asistenciales fuesen eficaces y si la distribución de renta y recursos fuese igualitaria.

La denegación del derecho a la alimentación NO (sic)<sup>4</sup> es el resultado de la falta de alimentos en el mundo. Podría pensarse que se deniega a las personas el derecho a la alimentación porque no hay suficientes alimentos para todos. No obstante, el mundo produce suficiente cantidad de alimentos para alimentar a toda su población. La causa básica del hambre y la desnutrición no es la falta de alimentos sino la falta de acceso a los alimentos disponibles. Por ejemplo, la pobreza, la exclusión social y la discriminación suelen menoscabar el acceso de las personas

4 Las mayúsculas y cursivas en este fragmento son originales del texto.



a los alimentos, no solo en los países en desarrollo sino también en los países económicamente más desarrollados, donde hay alimentos en abundancia. (FAO, 2010: 10)

Desde 1948, el derecho a la alimentación está reconocido en la Declaración Universal de Derechos Humanos como parte del derecho a un nivel de vida adecuado, y está consagrado en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de 1966. Así, según la FAO (2010: 9) todos los seres humanos, sin ninguna distinción, tienen derecho a una «alimentación adecuada»<sup>5</sup> y el derecho de «vivir libres del hambre». El derecho a la alimentación no es, pues, «simplemente un derecho a una ración mínima de calorías, proteínas y otros elementos nutritivos concretos», sino que presupone el

[...] acceso, de manera regular, permanente y libre, sea directamente, sea mediante compra en dinero, a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, que corresponda a las tradiciones culturales de la población a que pertenece el consumidor y que garantice una vida psíquica y física, individual y colectiva, libre de angustias, satisfactoria y digna (FAO, 2010: 9).<sup>6</sup>

5 La FAO (2010: 06) afirma que «Lo adecuado se refiere a la cantidad, la calidad y su carácter apropiado, tomando en cuenta los aspectos culturales y la fisiología de la persona (por ejemplo, sexo, edad y salud)».

6 Según la FAO (2010), existe *seguridad alimentaria* «cuando todas las personas tienen en todo momento el acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana». «La *soberanía alimentaria* es un concepto emergente en cuya virtud las personas definen su propio alimento y su propio modelo de producción de alimentos (como la agricultura y la pesquería), determinan el grado en que quieren bastarse por sí mismos y proteger la producción interna de alimentos, así como regular el comercio a fin de lograr los objetivos del desarrollo sostenible. Se sugiere que la soberanía alimentaria es un concepto que promueve un modelo alternativo de agricultura, de políticas comerciales y de prácticas comerciales que facilitan el ejercicio de los derechos de la población a la alimentación y la vida.» (FAO, 2010: 6)

Sobre las situaciones de pobreza en zonas urbanas, la FAO (2010) específicamente reconoce que las personas que viven en las ciudades «son también muy vulnerables a las violaciones del derecho a la alimentación», y destaca que como la mayoría de la población urbana obtiene alimentos comprándolos, el trabajo (suficientemente) remunerado es un requisito fundamental para garantizar una alimentación adecuada:

El empleo remunerado, incluido el trabajo independiente, es por lo tanto muy importante. Si resulta difícil tener un empleo o los salarios son muy reducidos, de manera que no puedan permitirse comprar alimentos y otras necesidades básicas, como la atención de salud, la educación y la vivienda, puede verse menoscabado su ejercicio del derecho a la alimentación por cuanto no tienen otros medios de obtener alimentos. (FAO, 2010: 23)

El organismo sostiene que cuando las personas no pueden alimentarse por sus propios medios, el Estado tiene la responsabilidad de suministrarles alimentación (FAO, 2010). Al mismo tiempo, reconoce como causa de la imposibilidad de que personas y grupos se alimenten adecuadamente de manera autónoma, factores de carácter biológico y socioeconómico, además de las consecuencias de la discriminación y el estigma, y resalta las circunstancias habituales de combinación de estos elementos (factores económicos y sociales con la atribución del estigma y la discriminación). Así, reconoce que la pobreza y la vulnerabilidad social suelen generar la discriminación y la atribución del estigma sobre los individuos, lo que acaba por agravar aún más su situación de vulnerabilidad. La FAO también denuncia que la pobreza tiene relación directa con la negación de derechos fundamentales como el acceso a la educación, a la información y la participación política de estas personas en su propia realidad social: «[...] el hecho de que [personas] no tengan los medios para obtener alimentos es también el resultado de pautas persistentes de discriminación en el acceso a la educación y a la infor-

mación, la participación política y social y el acceso a la justicia» (FAO, 2010: 18).

En este mismo sentido, conviene resaltar que la FAO (2010: 20) subraya el hecho de que «el mal funcionamiento de los programas de seguridad social o de otras redes de seguridad o su total ausencia menoscaban todavía más el ejercicio del derecho a la alimentación cuando las personas pierden los medios para adquirirlos por ellas mismas». La problematización sobre el funcionamiento adecuado de las instituciones de ayuda nos lleva a reflexionar sobre la importancia de que la asistencia social para la alimentación sea, más que la distribución gratuita de comida, la conformación de lugares que garanticen y promuevan la autonomía, la autoestima y el poder de decisión de las personas sobre la comida que consumen y sobre sus formas de organización individuales y colectivas.

La crisis que se instauró en Europa a partir de 2008 ha revelado las fracturas del sistema actual, lo que nos exige una reflexión crítica sobre la viabilidad del modelo globalizado de alimentación industrial. Algunos estudios analizaron los efectos de los procesos de precarización social y económica en la vida cotidiana de los individuos en función de esta crisis (González Turmo, 2013; Peiró, 2013; Antentas y Vivas, 2014; Cruz y Robles, 2014, D'Onia, 2014; Gracia, 2014; Gracia y Kraemer, 2015). Entre otros aspectos, los estudios señalan el crecimiento cuantitativo y cualitativo del riesgo de vulnerabilidad social de la población general, el aumento del número de personas que necesitan ayuda asistencial, la ampliación de los perfiles de usuarios de recursos de ayuda (como, por ejemplo, los comedores sociales, los albergues, las becas de comedores escolares), la resignificación de algunas prácticas de consumo alimentario como respuesta a los procesos de empobrecimiento (como comprar menos, priorizar los precios más bajos, preferencias por los supermercados al comercio local, un consumo diferencial de productos alimentarios en función de la clase social) y efectos en la salud (por ejemplo, aumento de la obesidad y «malos» hábitos alimentarios).

Pero una de las cuestiones fundamentales que es susceptible de crítica en ese contexto es el malbaratamiento de alimentos en la actualidad. El despilfarro es una de las dimensiones incoherentes e inaceptables de nuestro sistema alimentario: en Estados Unidos, la mitad de la comida se desecha. En Gran Bretaña se generan cada año veinte millones de toneladas de residuos alimentarios. En Japón, el malbaratamiento alimentario tiene un coste anual de once trillones de yenes. En los hogares del Reino Unido se tira suficiente grano (principalmente en forma de pan) para aliviar el hambre de más de treinta millones de personas. Los minoristas, servicios de restauración y hogares de Estados Unidos desechan aproximadamente un tercio de todos los alimentos compuestos principalmente por cereales (Stuart, 2011: 113). En la UE, la media de desperdicio es de 179 kilos de comida por persona al año. En Cataluña, el 58% de alimentos en buen estado son desechados en las residencias (Montagut y Gascón, 2014).

Así, el tema del desperdicio no es, en absoluto, trivial. De esta forma seguimos un sendero parecido al de siglos atrás, donde permanecemos sin solucionar el problema de satisfacer las necesidades básicas de millones de personas. Continuamos no garantizando el derecho a la alimentación. Sabemos, pues, que la producción de alimentos en la actualidad es suficiente para saciar a toda la población mundial. Las carencias alimentarias no son el resultado de una escasez mundial en la producción de alimentos, sino fruto de la desigualdad en la distribución de los recursos. Ya sabemos que la desnutrición y las enfermedades que surgen como consecuencia de ella podrían evitarse si las políticas públicas fueran eficaces y si la distribución de la renta y los recursos fuera igualitaria. Tristram Stuart (2011) llama la atención sobre el imperativo social de hallar una solución para el desperdicio alimentario al afirmar que

[...] al comprar más comida de la que vamos a consumir, el mundo industrializado devora el suelo y recursos que se podrían utilizar para alimentar a los más necesitados. Hay casi mil millones de personas mal nutridas 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)

Montagut y Gascón (2014: 81) denuncian también, de acuerdo con Stuart (2011), el malbaratamiento de alimentos como una «incongruencia sangrante y uno de los mayores dilemas éticos con los que se enfrenta la humanidad» al afirmar, por ejemplo, que una tercera parte de los alimentos que se producen no llegan a ser consumidos, pese a que según datos del Programa Mundial de Alimentos, 842 millones de personas pasan hambre, o que la desnutrición contribuye a la muerte de 2,6 millones de niños menores de cinco años. Además, los autores añaden una reflexión importante a la cuestión al denunciar que muchas veces los análisis sobre causas y efectos del desperdicio alimentario suelen ser reduccionistas porque tienden a centrarse en aspectos concretos del fenómeno, sin valorar su complejidad y globalidad. Según Montagut y Gascón (2014), estos «análisis parciales» suelen restar importancia a la crítica al modelo agroalimentario como tal, por centrarse, muchas veces, en las últimas fases de la cadena alimentaria (distribución y consumo) como responsables del problema, y subestiman el desperdicio que se realiza en la fase de producción de alimentos.

Si el problema no es la falta de disponibilidad ni el volumen de la producción ¿por qué, entonces, el hambre se inserta en la historia de la abundancia? ¿Por qué persiste? Sus derivaciones han sido constantes desde la prehistoria, pero la creciente inseguridad alimentaria parece estar ligada al sistema capitalista, a la sociedad de la afluencia. La cuestión se centra, pues, en cómo producimos, distribuimos y consumimos los alimentos y los recursos. Una perspectiva crítica del fenómeno nos hará reclamar soluciones de orden político porque la opción por un modelo u otro es una «decisión política» (Montagut y Gascón, 2014: 113). Saber hacer preguntas así, y luchar por responderlas, puede ser un camino para librarnos de la paradoja injustificable: que exista hambre sin necesidad de existir.

## BIBLIOGRAFÍA

- ANTENTAS, J. y VIVAS, E. (2014). «Impacto de la crisis en el derecho a una alimentación sana y saludable». *Gaceta Sanitaria*, 28, 58-61.
- CASTRO, J. (1972). *Geopolítica del hambre II*. Madrid: Guadarrama.
- CRUZ, M. y ROBLES, Y. (2014). «Autodeterminación en clave de garantía alimentaria y desarrollo comunitario». *Documentos de Trabajo Social: Revista de Trabajo y Acción Social*, 54, 93-116.
- D'ONIA, A. (2014). *Asistencialismo y reciprocidad. Estrategias de provisión de alimentos en el barrio de Gràcia en tiempos de neoliberalismo*. Trabajo final de grado. Barcelona, Dipòsit Digital de la Universitat de Barcelona. Accesible en: <http://hdl.handle.net/2445/65964> (Acceso el 12 de agosto de 2016).
- FAO (2017). *Trabajo estratégico para contribuir a la erradicación del hambre y la malnutrición*. Accesible en: <http://www.fao.org/publications/card/es/c/5f3f9212-oaf3-48e6-8734-8451a45c3c40/> (Acceso el 4 de marzo de 2017).
- FAO (2010). *El derecho a la alimentación adecuada*. Ginebra: Naciones Unidas. Accesible en: <http://www.ohchr.org/Documents/Publications/FactSheet-34sp.pdf> (Acceso el 4 de abril de 2014).
- FISCHLER, C. (1995). *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina, el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- FLANDRIN, J. y MONTANARI, M.; coord. (2011). *Historia de la Alimentación*. Gijón: Trea.
- GONZÁLEZ-TURMO, I. (2013). *Respuestas alimentarias a la crisis económica*. ICAF Ebooks.
- GRACIA, M. (1996). *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria.
- GRACIA, M. (2014). «Comer en tiempos de crisis: nuevos contextos alimentarios y de salud en España». *Salud Pública de México*, 56(6), 648-656.
- GRACIA, M. y KRAEMER, F. (2015). «Alimentarse o nutrirse en un comedor social en España: reflexiones sobre la comensalidad». *Demetra*, 10(3), 455-466.
- GRAMSCI, A. (2002). *Cadernos do Cárcere*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.
- MAX-NEEF, M. (1998). *Desarrollo a escala humana. Conceptos, aplicaciones y algunas reflexiones*. Barcelona: Icaria Editorial.
- MONTAGUT, X. y GASCÓN, J. (2014). *Alimentos desperdiciados. Un análisis del derroche alimentario desde la soberanía alimentaria*. Barcelona: Icaria.

- MONTANARI, M. (1993). *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona: Crítica.
- PEIRÓ, I. (2013). «La ayuda alimentaria en Cataluña». *Dossiers del Tercer Sector*, n.º 25 (abril de 2013).
- STUART, T. (2011). *Despilfarro: el escándalo global de la comida*. Madrid: Alianza.





# Comida no comida. Un análisis del desperdicio de alimentos desde la agroecología

**Jordi Gascón**

## **INTRODUCCIÓN: UN PROBLEMA DE DEFINICIÓN**

En 1943, Estados Unidos acababa de entrar en la Segunda Guerra Mundial. El esfuerzo de guerra comportó la reducción de capital y mano de obra destinada a la agricultura. Y sin embargo, el país se encontraba en la tesitura de alimentar a centenares de miles de soldados desperdigados por todo el mundo. Aún más, también a ejércitos y ciudadanos de otros territorios aliados cuya agricultura había quedado arrasada por el conflicto. Por primera vez, el desperdicio de alimentos apareció como un problema económico y social, casi una traición a la patria. Es en este contexto donde aparece la primera definición del fenómeno, elaborada por William Kling.

Food waste [...] may thus be defined as a less than maximum use of nutrients for human consumption [...] Food waste is the destruction or deterioration of food or the use of crops, livestock and livestock products in ways which return relatively little human food value (Kling, 1943: 850)

El contexto cambió finalizada la guerra. A la sazón se caracterizó por un continuo incremento de la producción agraria a escala mundial y, al menos para los países del norte global, el abaratamiento del precio de los alimentos. La sobreproducción empezó a ser un tema académico y una desesperación política para los países ricos: ¿qué

hacer con los excedentes sin provocar un desplome de los precios que arruinase el tejido productivo agrario? Pero el desperdicio alimentario ya no era un problema, como demuestra el hecho de que una solución aceptada a esa sobreproducción fue incinerar los excedentes. El concepto entró en un largo letargo, y la definición de Kling fue olvidada.

Habrá que esperar casi setenta años para que la Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) se interese por el desperdicio de alimentos. Entonces, el contexto era muy diferente. En las décadas precedentes, el planeta había ido ahondando en una terrible paradoja. Como hemos explicado, se padece sobreproducción de determinados rubros agroalimentarios que generan tensiones en los mercados y presionan las políticas públicas. Pero, a la vez, se ha alcanzado los índices más elevados de pobreza alimentaria estructural en la historia de la humanidad. La FAO encargará a un grupo de consultores que elaboren el que será su texto programático sobre desperdicio de alimentos: *Global foodlosses and foodwaste*. En este documento, el fenómeno se define así:

Food losses or waste are the masses of food lost or wasted in the part of food chains leading to edible products going to human consumption (Gustavsson, Cederberg and Sonesson, 2011: 2).

A diferencia de la de Kling, esta definición tiene un impacto significativo. Procede de la FAO, es decir, de Naciones Unidas, y eso la convierte en la definición canónica del fenómeno. Es la que, salvo excepciones, utilizan instituciones públicas, consultores y académicos.

Es un formalismo redactar las definiciones de los fenómenos sociales aparentando ecuanimidad. Pero salvo cuando la redactan autores heterodoxos, son hijas de su época y resultado del pensamiento hegemónico. Estas dos definiciones no son ninguna excepción. Detrás de ellas hay dos concepciones diametralmente opuestas del desperdicio alimentario con resultados muy diferentes. Como analiza-

remos a continuación, la definición de 1943 es mucho más inclusiva que la de 2011.

Un tecnicismo que explica esta disparidad es la unidad de medida que utilizan para calcular el desperdicio de alimento. Lo hemos marcado en negrita en ambas definiciones. La de la FAO habla de masa. La de Kling, de nutrientes; es decir, de energía. La FAO solo considera como desperdicio alimentario los volúmenes de productos comestibles que no son ingeridos. Y aun reduce esta cantidad a únicamente los productos destinados a la alimentación humana (*products going to human consumption*). De esta manera deja fuera de la definición y del fenómeno la pérdida de alimentos para el ganado o animales de corral de los que se alimenta el ser humano.

La definición «energética» de Kling va más lejos. Si el cálculo se realiza en nutrientes, no solo se ha de calcular la pérdida de los alimentos ya producidos, sino también la pérdida de los recursos que los producen. Calcular el desperdicio por su volumen, como hace la FAO, dificulta considerar el derroche de recursos que puede tener lugar en el proceso de producción (tierra, agua, insumos, etc.), o el gasto de energía que comporta su transporte. Son pérdidas que no podemos medir en unidades de masa (Montagut y Gascón, 2014). Y los convierte en lo que la ecología política denomina «externalidad»: un coste social no considerado por la contabilidad convencional que se traslada a determinadas comunidades, grupos sociales o a las generaciones futuras (Martínez Alier, 1994). Hablar de nutrientes nos acerca a un modelo de cómputo que puede agrupar a todos estos elementos, de forma similar a cómo la ecología política reclama calcular a partir de inputs y outputs de energía y no mediante valoraciones monetarias.

¿Cómo se ha pasado, en siete décadas, de una definición amplia a otra mucho más restrictiva? El objetivo del presente artículo es mostrar que cada definición encubre un paradigma diferente en la comprensión del fenómeno. Pero también indagaremos qué intereses hay detrás de cada una. Porque la adopción de una u otra defini-

ción no solo incrementa o reduce el alcance del fenómeno, sino que también lleva a identificar unos responsables u otros. Para ello analizaremos cuándo y cómo se produce el desperdicio alimentario. Nos centraremos en el primer eslabón de la cadena agroalimentaria: la producción.

## **DESPERDICAR LA PRODUCCIÓN**

La pérdida de alimentos no es un fenómeno casual. Son diversos los factores que lo explican. Pero en la fase de producción de los alimentos, la mayor parte de estos factores son constricciones que obligan al agricultor a adoptar determinadas estrategias productivas. Si no las acepta, puede quedar marginado del mercado. Por una cuestión de organización, las hemos clasificado en dos grupos: aquellas que provocan el desperdicio de la producción, y aquellas que provocan el desperdicio de los recursos productivos.

En un proceso que se alarga desde mediados del siglo pasado, las grandes cadenas de distribución minoristas, comúnmente conocidas como supermercados, se han convertido en el eslabón de la cadena que controla el circuito agroalimentario. Hoy es difícil para un consumidor occidental no tener que ir a sus establecimientos para adquirir parte o la práctica totalidad de la alimentación de su hogar. No entraremos aquí a explicar de qué manera el supermercado ha alcanzado este poder oligopólico. Baste saber que se debe a su éxito al establecerse como el principal intermediario entre productor y consumidor.

Este predominio en la cadena agroalimentaria concede a los supermercados un alto grado de control sobre el proceso de producción (Montagut y Dogliotti, 2006). Y este control se da sobre el productor local y sobre aquel situado a miles de kilómetros del lugar de consumo, pero que se ha convertido en su proveedor. Ahora el agricultor tiene que cambiar sus prácticas y estructuras productivas según las

exigencias de este agente oligopólico. Si no es capaz de hacerlo, no podrá acceder al mercado. Algunas de estas exigencias tienen una consecuencia directa en la acumulación de alimentos desperdiciados. Brevemente señalaremos tres: los requerimientos sobre el aspecto del producto, la planificación de la producción según las necesidades logísticas de las grandes cadenas de distribución minorista y la competencia entre productores para no ser marginados del mercado.

### **Requerimientos sobre el aspecto del producto**

Una de las exigencias que más influyen en el desperdicio de alimentos es la presencia que ha de tener el producto suministrado: determinado calibre, textura, color y forma. Tampoco se aceptan irregularidades o golpes. Sin embargo, la producción campesina tradicional genera alimentos muy desiguales desde el punto de vista del aspecto, y predomina el tamaño de calibre pequeño. También se reclama comodidad en la manipulación y el consumo del producto (facilidad de mondar, ausencia de pepitas, etc.). Y muchas veces, adecuación a unas normas higiénico-sanitarias que sobrevaloran la contaminación orgánica y minimizan la química. Todos estos requisitos pasan por la estandarización de la producción. El acceso al mercado, por tanto, obliga al agricultor a aplicar paquetes tecnológicos que permiten esta estandarización. El agricultor se ve en la tesitura de destinar sus esfuerzos a producir cosechas uniformes con productos vistosos y fáciles de manipular industrialmente. Además, el costo de esta tecnología le obliga a especializarse en uno o pocos productos.

No obstante, aun con el uso de esta tecnología y el trabajo del agricultor, una parte sustancial de la producción no cumple las exigencias de calidad impuestas por los grandes distribuidores. Hay pocos datos sobre qué cantidades de productos saludables y adecuados para la alimentación humana se pierden en el campo por no entrar en esos estándares. Y esta información es esencial para poder evitar

tal desperdicio. Tristram Stuart (2009) calcula que entre un 25 y un 40% de la producción de verduras y hortalizas no llega al mercado por esos requerimientos. Un estudio que hemos llevado a cabo sobre la producción frutícola en Lleida (Cataluña), aún por publicar, constata que entre un 30 y un 40% de la fruta de hueso es rechazada en el campo por no cumplir los estándares requeridos (Gascón, Larrea, Ribas y Solà, 2017). Estos cálculos, y otros similares que se han hecho, o son estimaciones demasiado amplias, o se centran en productos y territorios concretos, o las dos cosas. No admiten extrapolaciones de carácter general. Pero permiten vislumbrar la magnitud del fenómeno.

Una parte importante de la producción rechazada se destina a la elaboración de abonos orgánicos. Por ejemplo, la empresa británica Biffa de gestión de residuos se vanagloriaba de reducir un 21% los residuos enviados al vertedero por los fabricantes de alimentos congelados que trabajaban con ellos gracias a la producción de compost (Waste Management World, 2013). De esta forma, la producción no aceptada por los distribuidores se reincorpora al proceso productivo. En la última década también abundan las propuestas dirigidas a crear energía a partir de los desechos orgánicos.

No obstante, el balance energético y en nutrientes no parece ser positivo. El costo de producir un alimento desperdiciado es muy superior a su posible uso como insumo agrario o energético. Aunque el reciclaje reduce la fractura metabólica producida por el desperdicio de alimentos (y también los problemas de gestión generados por la acumulación de residuos), no la compensa.

### **Planificación de la producción basándose en los intereses y necesidades de las grandes superficies**

El oligopolio que ejercen las grandes distribuidoras en la cadena agroalimentaria no solo les permite imponer sus normas de calidad,

como hemos visto, sino también actuar como juez a la hora de decidir si se cumplen o no. Esto les permite repercutir en los proveedores sus errores de planificación, o su incapacidad de gestionar esta planificación con eficiencia. Solo tienen que ser más o menos estrictos en el control de calidad, según su conveniencia. Por ejemplo, si el requerimiento de volumen que inicialmente hizo la cadena de supermercados de un determinado alimento a sus suministradores está por encima de las ventas esperadas, serán más rigurosos con el control. Esto les permitirá rechazar el excedente, aunque se contrató su compra.

Esta estrategia de las grandes cadenas de distribución no solo transforma en alimentos desperdiciados sus errores de planificación, sino que incentiva la producción de alimentos que, se sabe, serán desperdiciados. Por un lado, porque el supermercado no destina esfuerzos en mejorar su eficiencia. Es un problema que le supone coste cero, pues lo externaliza al proveedor. Y por otro, porque favorece la tendencia de planificar con exceso; al proveedor le es más conveniente producir de más que no arriesgarse a romper el stock, lo que llevaría al supermercado a cambiar de suministrador o le supondría una fuerte penalización contractual. Incluso el riesgo a una mala cosecha hace que el productor planifique por encima del volumen contratado. Por tanto, no solo se desperdician alimentos perfectamente saludables que no entran en las características de imagen y calibre que el supermercado pide, sino que se produce ex profeso.

## **Competencia para acceder al mercado**

Acabamos de ver que el agricultor ha de cultivar productos, con las exigencias requeridas de calidad, por encima de los volúmenes contratados debido al control del mercado que tienen las grandes cadenas minoristas. Pero no es la única razón que explica la sobreproducción. Otra es la voluntad individual de aumentar ganancias en un mercado

fuertemente competitivo. Es muy difícil que «la mano invisible», esa capacidad de autorregulación del mercado de la que hablaba Adam Smith, pueda acompañar la demanda del mercado con las decisiones de miles de productores hasta alcanzar un «precio de equilibrio» que realmente se ajuste a las necesidades y expectativas de consumidores y proveedores. Por el contrario, el temor a quedar relegado, a no producir lo suficiente en un mercado competitivo, impele al productor a aumentar incesantemente su cosecha. Si el agricultor A consigue incrementar más la producción, el agricultor B pierde competitividad, y a la larga puede quedar marginado del mercado. Y esta espiral se acelera incentivada por unas políticas públicas productivistas y por una ideología del crecimiento que coloniza mentalidades.

Esta espiral tiene efectos no deseables, como el endeudamiento del agricultor. El que ahora nos interesa es el riesgo de la sobreproducción. La sobreproducción como resultado de la competitividad y de la aplicación de tecnología industrial en la agricultura se ha dado en todo el planeta. Europa ha sido y es un ejemplo. En este proceso de aumento de la producción, la Unión Europea se empezó a encontrar con graves problemas de excedentes agrarios en la década de 1980. Por ejemplo, la producción de azúcar, trigo y leche fueron, respectivamente, el 140%, el 124% y el 118% de las necesidades de consumo europeas (Serrano y Pinilla, 2010). Esto provocó una excesiva acumulación de reservas. Colocar los excedentes en el mercado no era posible, ya que habría hundido los precios agrarios por debajo de los costos de producción, arruinando a los agricultores y terminando con el tejido productivo europeo. Entonces, ¿qué hacer?

La Unión Europea se planteó cambiar la matriz agraria productivista que había impulsado desde la década de 1960 por otra que integrara la agricultura en objetivos económicos y ambientales más amplios sobre el mundo rural. Esta nueva matriz se debía caracterizar por la adecuación de la producción de alimentos a la demanda interna (cuotas de producción), la retirada progresiva de los subsidios públicos, una mayor regulación ambiental de la agricultura, o la



terciarización (turismo) de los espacios rurales. Como ya predijo en su día David Harvey (1995), estas políticas posproductivistas no dieron el resultado esperado o no se pudieron aplicar en su totalidad, debido a presiones políticas y a la dependencia e institucionalización del sistema de subsidios. En el mejor de los casos, tales contradicciones se resolvieron introduciendo mínimas medidas ambientales que no cambiaron la lógica desarrollista del modelo. Una lógica que ha seguido generando fuertes impactos ecológicos y propiciando la desaparición de explotaciones pequeñas, familiares, que creaban empleo e impulsaban la economía local, a favor de la gran empresa agroindustrial (Fritz, 2012). Estas políticas, por tanto, no solo desperdician recursos materiales, sino también humanos: «desperdician» agricultores, especialistas cualificados en la producción de alimentos de calidad y en el cuidado del agro-ecosistema.

Por otra parte, la entrada en la Unión Europea de los países del Este, fuertemente rurales y agrarios, supuso también incrementos en los excedentes de grano que se debían aceptar para no hundir esas economías. Las soluciones europeas para deshacerse de esas reservas acabaron siendo, por un lado, el incremento artificial de las exportaciones. Esto provocó el temido *dumping* en muchos países del Sur. Es decir, se inundó el planeta de alimentos baratos (gracias a que buena parte del costo de producción estaba subsidiado) y con ello se arruinaron las economías agrarias locales, que vieron sus mercados invadidos por alimentos foráneos que se vendían por debajo del costo de producción. Hoy, formalmente, la Unión Europea sigue generando excedentes, si bien en cantidades inferiores a la década de 1980. Pero en la práctica, lo que sucede es que las exportaciones han aumentado sustancialmente con la ayuda de esta estrategia: entre 1988 y 2003, se duplicaron (Leguen de Lacroix, 2004). A modo de ejemplo, Europa es el segundo exportador mundial de trigo: entre 2008 y 2011 cooptó un 17% del mercado internacional. Los productores de Kenia, un país donde los costos de los medios de producción (tierra, agua, mano de obra) son muy inferiores, no pudieron hacer frente a

ese trigo barato europeo, que hundió los precios en el mercado local un 30%. Las medidas que el gobierno keniano estableció para enfrentar esta situación no fueron capaces de resistir la presión. Resultado: *a)* las fábricas de harina locales dejaron de comprar trigo autóctono; *b)* por lo que muchos campesinos acabaron arruinados o debieron cambiar de producción; *c)* lo que llevó a una mayor dependencia de importaciones alimentarias, agravándose la soberanía alimentaria de Kenia, y *d)* a la vez que se consolidaba el mercado de trigo europeo (Fritz, 2012).

La otra solución es la destrucción de parte de las reservas; es decir, de alimentos perfectamente comestibles. Si bien esta medida se hizo necesaria, so pena de hundir a los productores europeos, no dejaba de ser social y ecológicamente ilógica: la sobreproducción era resultado de las mismas políticas europeas y de la tecnificación que habían impulsado. Hasta un tercio de los fondos de los programas operativos con los que Europa subvenciona a las organizaciones de productores de fruta y hortalizas puede dedicarse a «retirar» del mercado cantidades de su producción, para evitar una caída de los precios. Tras el eufemismo «retirar» se ha de entender su destrucción, su cosecha en verde (antes de alcanzar la maduración) o su abandono en el campo. La contradicción es flagrante si tenemos en cuenta que, sobre la base de sus políticas productivistas, la Unión Europea puede acabar subsidiando la destrucción de alimentos cuya producción previamente ha subsidiado.

## **DESPERDICAR LOS RECURSOS PRODUCTIVOS**

A diferencia de la FAO, la definición de desperdicio alimentario de Kling incorpora los recursos agrarios que se utilizan de forma innecesaria (... *or the use of crops, livestock and livestock products in ways which return relatively little human foodvalue*). ¿Qué causa este mal uso de los recursos?

La investigación agraria convencional ha centrado su interés en la productividad. La agroecología, en cambio, se ha interesado más en la eficiencia de los sistemas agrarios. Es decir, en el uso adecuado (o no) de los recursos disponibles para la producción de alimentos. Eso le ha dado herramientas para responder a la pregunta anterior. La agroecología ha descubierto que, si bien la agricultura industrializada puede incrementar el volumen de alimentos en el corto plazo, suele ser a costa de implementar modelos energéticamente ineficientes que incluso ponen en riesgo la sostenibilidad de los recursos (Altieri, 1995; Pimentel, 2009).

El modelo agroalimentario dominante, basado en una comercialización controlada por grandes distribuidoras minoristas, obliga al productor a la modernización tecnológica. Ya hemos visto anteriormente que los requerimientos de calidad del producto (calibre, forma, color...) imponen al agricultor la adopción de determinados paquetes tecnológicos. A eso hay que añadir la demanda de determinados volúmenes y el mantenimiento de stocks. Acompasar el ciclo agrario que caracteriza el modelo de producción tradicional con la demanda del mercado convencional es complicado. No obstante, es posible mantener un continuado suministro de productos durante todo el año y con la apariencia y la presentación requerida por las cadenas minoristas. Pero para ello hay que aplicar paquetes tecnológicos capaces de superar las constricciones impuestas por el ecosistema y el ciclo agrario, y que sustituyan la cosecha tradicional por productos estandarizados. Las tecnologías agrarias industriales se caracterizan por romper la limitación del ciclo agrario. A modo de ejemplo, señalemos que la implementación de sistemas de regadío en terrenos de secano, una de las tecnologías más características del moderno desarrollo agrario, permite dos o más cosechas de un producto donde anteriormente solo era posible uno. O que la técnica del invernadero, mejorada notablemente a partir de la década de 1970, permite producir las condiciones climáticas y estacionales que se requieran.

El problema es que la adopción de estas nuevas tecnologías no es aseptica. Por un lado, comporta cambios radicales en la estructura social y económica agraria que, muchas veces, termina marginando, empobreciendo y haciendo más vulnerable a las pequeñas y medianas explotaciones. Al tratarse de un modelo que favorece el monocultivo para cubrir la demanda de un mercado internacional, la economía funciona a escala. Esto promueve la concentración de la tierra. Y también del agua, dado el uso intensivo que este modelo productivo hace de este recurso. Las políticas públicas, imbuidas en los principios de la Revolución Verde tras la Segunda Guerra Mundial, apoyaron a los grandes productores a través de diferentes estrategias: de la disminución de impuestos a los insumos agroindustriales, al subsidio directo al productor. Y estas políticas públicas se implementaron prácticamente en todo el planeta. El pequeño campesino, marginado de estas ayudas a la gran producción agraria, vio perder acceso al mercado: no podía competir con una producción industrial subvencionada. En la medida que el pequeño y mediano campesino incorporó la nueva tecnología, se encontró dependiendo cada vez más de insumos industriales que tendían a encarecerse, mientras que su producción disminuía de precio (al menos, así sucedió hasta la segunda mitad de la década de 2000). Además esta tecnología era cara; muchos campesinos se tuvieron que endeudar de por vida para acceder a ella. Resultado: el modelo benefició a los grandes productores, a la vez que incrementó la pobreza campesina (Bretón, 2010; Lappé, Collins y Rosset, 1998).

La modernización agraria, por otra parte, se caracteriza por fuertes impactos medioambientales: contaminación de acuíferos por el uso de productos químicos de síntesis, liberación de gases de efecto invernadero por la utilización intensiva de combustibles fósiles, pérdida de la biodiversidad por la reducción de la variedad de semillas empleadas, eutrofización de ecosistemas lacustres, fluviales y marinos debidos a la contaminación por nutrientes procedentes del uso de fertilizantes sintéticos, propagación de especies tóxicas, fractura

del balance energético del suelo, etc. (Carson, 1962; Cussó, Garrabou y Tello, 2006).

El modelo de comercialización a través de grandes distribuidoras minoristas también obliga a la especialización productiva. En parte porque la adquisición de esos paquetes tecnológicos lo impone: cada producto o familia de productos requiere un paquete tecnológico específico. Es impensable que una pequeña o mediana explotación adquiera tantos paquetes tecnológicos como producción diversificada pudiera desear. Pero especialmente se debe a los requerimientos logísticos de las empresas de las que es proveedor: las grandes distribuidoras no tienen capacidad, ni interés, en gestionar la diversificación productiva. Una de las razones es el volumen de suministro demandado. Las grandes cadenas de distribución minoristas manejan volúmenes que les llevan a buscar proveedores especializados en cada producto, o empresas intermediarias que les puedan ofrecer ese servicio. Su objetivo es encontrar en la puerta de su almacén la cantidad demandada de cada producto, y no tener que negociar con diversos productores cantidades pequeñas y cargar con la gestión del acopio. Por tanto, el modelo dominante de comercialización agroalimentaria tiende a especializar a sus proveedores. Quien no se especializa no puede ser proveedor de estas empresas y queda marginado del mercado alimentario convencional.

La especialización ahonda en la vulnerabilidad económica de la explotación agraria. Por un lado, porque a medida que especializa su producción pierde espacio en sus mercados tradicionales y depende de un solo (o pocos) clientes. Por otro, porque la dependencia de un solo producto le hace muy dependiente del precio de mercado de ese producto, siempre voluble. A este riesgo económico hay que añadir que obliga a un mayor uso de insumos químicos de síntesis (fertilizantes, plaguicidas, fungicidas, etc.). Esto se debe a que la recuperación de los nutrientes del suelo es más complicada cuando se abandonan técnicas tradicionales como la rotación y la asociación de cultivos, técnicas características de un modelo de producción diver-

sificado. También se debe a que las plagas o las enfermedades se reproducen con más facilidad cuando la diversidad es menor, ya que los patógenos suelen tener un alto grado de especialización. El uso de estos productos industriales puede tener efectos nocivos en el equilibrio de nutrientes del suelo y en los acuíferos, y reducir la productividad de la explotación en el medio y largo plazo (Garrabou, Tello y Olarieta, 2010; Marx, 1973 [1867]).

Este modelo industrial y productivista de producción de alimentos se caracteriza por un importante desperdicio de recursos agrarios. Por un lado, genera desperdicio de nutrientes. Los cultivos producen biomasa en forma de residuo (podas, tallos, paja, hojas...), y la producción animal genera también restos con gran cantidad de nutrientes (estiércol). En los modelos de producción diversificada (modelos campesinos), estos restos de la cosecha se reintegran en el ciclo agrario al convertirse en insumo (abono), ya sea depositándolos directamente en los suelos a la vez que seorean en su preparación para la siguiente cosecha, o a través de compostaje. Esto permite que el suelo recupere nutrientes y favorece la microfauna que participa en el proceso productivo. Sin embargo, en el modelo de producción industrial, los restos de la cosecha se convierten en desechos. Toda esta biomasa no tiene utilidad. De hecho, aparece como una molestia, lo que lleva incluso a su eliminación por quema (se supone que la incineración también destruye las semillas de hierbas adventicias). Y es que la especialización productiva no tiene capacidad o interés para gestionar estos recursos y los descarta. La reposición de los nutrientes del suelo se hace mediante la aplicación de fertilizantes industriales.

En algunos casos, sí se hace uso de los restos agrarios, pero de forma ineficiente. Por ejemplo, en las inmensas plantaciones de soja del Cono Sur se ha generalizado la técnica de la «siembra directa». Se trata de una práctica consistente en extender la semilla directamente sobre los restos de la cosecha anterior sin voltear los suelos. Los restos de cosechas permiten mantener la humedad del suelo y reducen

la erosión por lluvia. Sin embargo, ese uso de los restos sin ninguna preparación ni laboreo lleva a que se reproduzcan con mayor virulencia la maleza y las plagas, que después han de ser combatidas con ingentes cantidades de agroquímicos.

El resultado es, por tanto, un modelo de producción deficitario en términos energéticos, que convierte en desperdicio grandes volúmenes de nutrientes generados por el proceso agrario. Los volúmenes de desechos agrarios que el modelo de producción industrial es incapaz de devolver al ciclo agrario son tan grandes que, desde determinados ámbitos científicos, incluso se propone su uso como biocombustible. Óscar Carpintero y José Manuel Naredo (2006) calculan que los métodos industriales de producción comportan a la agricultura española un elevado déficit energético. Concretamente observan que en términos energéticos (es decir, calculando en kilocalorías), entre 1977 y 2000 se triplicó el uso de fertilizantes, mientras que el incremento de la producción fue solo de un 34%. Recordemos que la industrialización de la agricultura es una imposición del sistema convencional de comercialización y distribución de alimentos.

Finalmente hay que hablar del desperdicio de suelo fértil que implica el modelo agroalimentario industrial. La producción en régimen de monocultivo se basa en la utilización de maquinaria a gran escala. Y esta maquinaria margina espacios en los que no es capaz de operar (terrenos irregulares). Son espacios que la agricultura campesina, que trabaja a pequeña escala y es intensiva en mano de obra, sí aprovecha. El modelo también margina espacios agrarios que pueden producir alimentos, pero a costos más elevados que en otros ecosistemas agrarios más fértiles o donde el costo de funcionamiento es inferior; en el mercado globalizado que impulsa el modelo, esos espacios no son competitivos y son abandonados.

Pero donde más se destaca el desperdicio de suelo es en su pérdida de fertilidad. En algunos casos, esta pérdida de suelo fértil ha sido rápida y dramática, como sucedió con el Dust Bowl que azotó las

Grandes Llanuras norteamericanas en la década de 1930. Si bien la causa inmediata fue una intensa sequía, la razón que provocó la crisis fueron las malas prácticas agrarias. Los agricultores que colonizaron el territorio se vieron impulsados a la modernización de sus explotaciones y al monocultivo ante la fuerte demanda mundial de trigo que provocó la Primera Guerra Mundial. Finalmente, y durante varios años, grandes tormentas de arena se llevaron la capa fértil de las Grandes Llanuras y la convirtieron en un desierto.

## CONCLUSIONES

Regresemos a las definiciones de desperdicio de alimentos de Kling y de la FAO. En la introducción vimos que el elemento cardinal que las diferencia es la unidad de cómputo. Convencionalmente se utilizan unidades de masa y monetarias para tasar el desperdicio de alimento. Pero entonces, una parte sustancial del problema queda fuera del análisis. Y es que la pérdida de recursos no siempre se puede reducir a dólares o a toneladas.

Tomemos, a modo de ejemplo, un proceso al que nos hemos referido: la reutilización de la producción agraria rechazada en el campo como materia prima para la elaboración de compost. A medida que se ha incrementado la demanda de productos alimentarios con certificación biológica, la producción de abono orgánico se ha disparado. Una parte de los alimentos producidos que no entran en la cadena agroalimentaria o no se consumen se están destinando a este cometido. Calculando sobre la base de unidades de masa, el proceso puede parecer equilibrado: una tonelada de alimentos rechazados se convierte en una tonelada de materia prima para la elaboración de compost. Parece existir una total compensación.

Sin embargo, un análisis basado en unidades de energía o de nutrientes nos da una perspectiva muy diferente: descubrimos que el costo (en nutrientes y energía) de producir un alimento desperdicia-



do es muy superior al beneficio (en nutrientes y energía) que nos puede devolver como insumo agrario o energético. El costo en energía y nutrientes que supone la producción de una manzana es muy superior a la energía y nutrientes que ofrece esa manzana como abono. El balance es negativo. El compostaje reduce la fractura metabólica del desperdicio alimentario, pero está muy lejos de compensarlo (Montagut y Gascón, 2014; Gascón y Montagut, 2015).

Un cálculo del desperdicio de alimentos basándose en flujos energéticos permite superar una perspectiva reduccionista del fenómeno del desperdicio alimentario. Pero, por otra parte, es un acercamiento que no está exento de dificultades. Uno de estos obstáculos se encuentra en que los instrumentos de contabilidad generados durante decenios y siglos por la economía (y las disciplinas que analizan el sector agroalimentario de forma convencional) reducen cualquier actividad económica a unidades monetarias o de masa. Otro es que las estadísticas oficiales se generan a partir de estos instrumentos convencionales. ¿Cómo puede acercarse el investigador al fenómeno del desperdicio de alimentos desde una perspectiva amplia, «klingeniana», sin instrumentos adecuados y sin datos primarios? Es complicado. Además de enfrentar una estadística sobre alimentación siempre sesgada e imprecisa (Contreras Hernández, 1996), este investigador se encontrará en la tesitura de crear esos instrumentos y de iniciar un proceso de acumulación de datos.

Para romper la visión reduccionista que predomina en el análisis del fenómeno del desperdicio de alimentos, hemos de asumir que los sistemas de contabilidad convencionales no reflejan todos los procesos económicos. De hecho, suelen caer en la trampa de valorar lo que se puede medir, en vez de medir lo que se ha de valorar. Esto se da con mayor tenacidad cuando hablamos de economía agraria. Por ejemplo, una parte sustancial de la producción mundial de alimentos se destina al autoconsumo. Sin embargo, para la economía convencional esta realidad no existe, ya que no pasa por el mercado. El fenómeno del desperdicio de alimentos ejemplifica la idea bourdiana

de que la disciplina de la Economía no solo no describe la realidad, sino que hace una abstracción al disociar una categoría particular de prácticas sociales, y que esa abstracción le permite presentar unas supuestas ideas como verdades universales que legitiman la estructura social (Bourdieu, 2000).

Finalmente, hemos visto que la FAO considera que la sobreproducción y el desperdicio de alimentos es el resultado de una irracionalidad logística y un escaso desarrollo tecnológico que no permite a los agentes que conforman la cadena agroalimentaria establecer estrategias coordinadas adecuadas. Pero la decisión del supermercado de contratar 110 toneladas con el proveedor cuando calcula que solo requerirá 100 es una estrategia conveniente y lógica en el funcionamiento de la cadena agroalimentaria industrial: le asegura que no tendrá ruptura de stock, y sabe que tiene poder para cargar en el proveedor los excedentes que finalmente no requiera (aduciendo, por ejemplo, que el sobrante no cumple con la calidad exigida). Cuando ese proveedor prepara su producción para obtener 120, y no las 110 contratadas con la cadena de supermercados, es porque le sale más a cuenta producir en exceso que arriesgarse a no alcanzar la producción acordada, pues debido a la distribución de poder, las repercusiones contractuales de ese incumplimiento son muy duras.

Visto así, y en contra de lo que afirma la FAO, las decisiones de cada actor aparecen racionales a sus intereses y capacidad de incidencia, y su estructura logística y tecnológica es la adecuada. El problema radica en un modelo agroindustrial hegemónico y en las relaciones desiguales de poder que lo caracterizan. El problema y la solución son, sobre todo, políticos. Un análisis del desperdicio de alimentos «klinginiano», en términos energéticos, puede ayudar a evidenciarlo.

## Bibliografía

- ALTIERI, M. A. (1995). *Agroecology: The science of sustainable agriculture*. London: CABI.
- BRETÓN, V. (2010). La tenaz persistencia de la subnutrición o los límites del desarrollo. En: V. Bretón (ed.), *Saturno devora a sus hijos: miradas críticas sobre el desarrollo y sus promesas*, 197-243. Barcelona: Icaria.
- BOURDIEU, P. (2000). *Les structures sociales de l'économie*. Paris: Éditions du Seuil.
- CARPINTERO, O. y NAREDO, J. M. (2006). «Sobre la evolución de los balances energéticos de la agricultura española, 1950-2000». *Historia Agraria*, 40, 531-554.
- CARSON, R. L. (1962). *Silent Spring*. Boston: Houghton Mifflin.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, J. (1996). «Estadísticas y pautas de consumo: ¿sabemos realmente lo que comemos?». En: F. X. Medina (ed.), *La alimentación mediterránea: Historia, cultura, nutrición*, 137-162. Barcelona: Icaria.
- CUSSÓ, X., GARRABOU, R. y TELLO, E. (2006). «Social metabolism in an agrarian region of Catalonia (Spain) in 1860-1870: flows, energy balance and land use». *Ecological Economics*, 58(1), 49-65.
- FRITZ, T. (2012). *Globalizar el hambre: impactos de la Política Agrícola Común (PAC) y de las políticas comerciales de la UE en la soberanía alimentaria y los países del Sur*. Madrid: ACSUR-Las Segovias & Ecologistas en Acción.
- GARRABOU, R., TELLO, E. y OLARIETA, J. R. (2010). «La reposición histórica de la fertilidad y el mantenimiento de las capacidades del suelo, un elemento fundamental de las buenas prácticas agrícolas y su sostenibilidad». En: R. Garrabou y M. González de Molina (eds.), *La reposición de la fertilidad en los sistemas agrarios tradicionales*, pp. 23-38. Barcelona: Icaria.
- GASCÓN, J., LARREA, C., RIBAS, J. y SOLÀ, C. (2017). *Estudi preliminar sobre el malbaratament en la producció de fruita a la província de Lleida*. Barcelona, Observatori de l'Alimentació-Universitat de Barcelona (inédito).
- GASCÓN, J. y MONTAGUT, X. (2015). *Banco de alimentos. ¿Combatir el hambre con las sobras?* Barcelona: Icaria.
- GUSTAVSSON, J., CEDERBERG, C. y SONESSON, U. (2011). *Global foodlosses and foodwaste*. Roma: FAO.
- HARVEY, D. R. (1995). «European Union Cereals Policy: An Evolutionary Interpretation». *Australian Journal of Agricultural and Resource Economics*, 39(3), 193-217.

- KLING, W. (1943). «Food Waste in Distribution and Use». *American Journal of Agricultural Economics*, 25(4), 848-859.
- LAPPÉ, F. M., COLLINS, J. y ROSSET, P. (1998). *World hunger: 12 myths*. New York: Grove Press.
- LEGUEN DE LACROIX, E. (2004). *The Common Agricultural Policy Explained*. Germany: European Commission Directorate General for Agriculture.
- MARTÍNEZ ALIER, J. (1994). *De la Economía Ecológica al Ecologismo Popular*. Barcelona: Icaria.
- MARX, K. (1973 [1867]). *El Capital: Crítica de la Economía Política*. Vol. I. Madrid: EDAF.
- MONTAGUT, X. y GASCÓN, J. (2014). *Alimentos desperdiciados*. Barcelona: Icaria.
- MONTAGUT, X. y DOGLIOTTI, F. (2006). *Alimentos globalizados*. Barcelona: Icaria.
- PIMENTEL, D. (2009). «Reducing energy inputs in the agricultural production system». *Monthly Review*, 61(3), 92-101.
- SERRANO, R. y PINILLA, V. (2010). «Agricultural and Food Trade in European Union Countries, 1963-2000: A Gravity Equation Approach». *Documento de Trabajo AEHE 1007*. Asociación Española de Historia Económica.
- STUART, T. (2009). *Waste: Uncovering the global food scandal*. New York: WW Norton & Company.
- Waste Management World. (2013). *Biffa Helps Birds Eye Close in on 'Zero Waste'* WMW. Accesible en: <http://www.waste-management-world.com/articles/2012/03/biffa-helps-birds-eye-close-in-on-zero-waste-.html>

# Las relaciones entre salud y alimentación. Una lectura antropológica

**Maria Clara de Moraes Prata Gaspar**

**Claudia Juzwiak**

**Araceli Muñoz**

**Cristina Larrea-Killinger**

## **LA RELACIÓN ALIMENTACIÓN-SALUD Y LA MEDICALIZACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN**

La asociación entre alimentación y salud siempre ha existido y es inherente a la relación que los seres humanos mantienen con la alimentación. De hecho, en todas las sociedades la comida ha sido objeto de atención en salud: primero, porque, al ser los humanos omnívoros, se encuentran expuestos a intoxicaciones alimentarias; segundo, porque la incorporación de los alimentos es percibida como un acto que implica importantes consecuencias físicas, sociales y simbólicas (Fischler, 1990). Una de las principales ambivalencias que marcan la relación de los individuos con la alimentación es la de salud-enfermedad (Beardsworth, 1995). Para poder gestionarla se han establecido categorías y normas alimentarias, prescripciones y prohibiciones relativas a lo que se debe o no comer (Poulain, 2002c; Contreras y Gracia-Arnaiz, 2005).

A lo largo del siglo xx, la relación que los individuos de los países industrializados mantuvieron con la alimentación se transformó profundamente, al igual que la asociación entre la alimentación y la salud. De hecho, en este período histórico ocurrieron diversos cambios sociales, tales como la industrialización, los avances tecnológicos, la urbanización, el aumento de la disponibilidad alimentaria, las crisis alimentarias, la transformación del perfil demográfico, epidemiológico y nutricional de la población, las transformaciones en la

estructura familiar, la secularización de la sociedad, entre otros. En el ámbito de estas transformaciones se identificó un cierto debilitamiento de los sistemas normativos socioculturales que regulaban el acto alimentario, situación que Fischler (1979) califica como *gastro-anomia*. Sin embargo, en lugar de considerar esta situación como una pérdida total de los referentes normativos, Poulain (2002a) resalta que este contexto está marcado por la multiplicación de diferentes discursos normativos.

En este marco, el Estado y la ciencia (esta última frecuentemente encarnada por la medicina) tendieron a imponer cada vez más su influencia sobre las prácticas alimentarias y, en consecuencia, la vinculación entre alimentación y salud se acentuó (Fischler, 1990; Poulain, 2002a). Además, la intensificación de esta relación transcurre en un contexto histórico en el cual la salud se ha vuelto un valor estructurante de las sociedades contemporáneas (Lupton, 2012 [1994]; Adam y Herzlich, 2012 [2007]).

La medicalización, conocida como un proceso histórico, social, político, económico e ideológico de secularización y valoración de la racionalidad científica para el conocimiento e intervención de las enfermedades epidémicas (Foucault, 1996), que se desarrolló entre finales del siglo xvii y finales del siglo xix, se extendió a diversas esferas de la vida social. De acuerdo con Conrad (1992), la medicalización acabó resultando en un proceso en el que los problemas sociales se han convertido en asuntos médicos susceptibles de ser controlados en el ámbito sanitario. En el siglo xx, el proceso de medicalización de la alimentación se ha intensificado (Poulain, 2002b; Gracia-Arnaiz, 2007). Actualmente, las prácticas alimentarias son experimentadas como preocupaciones de índole médica, y las significaciones inherentes a esta actividad están muchas veces asociadas a los efectos sanitarios provocados por los alimentos (Lupton, 1996).

Con el fin de realizar un recorrido histórico de la racionalización dietética, destacamos el análisis de Turner (1982) sobre los trabajos de George Cheyne, un médico inglés influido por la idea del cuerpo-

máquina, que contribuyó a la racionalización dietética a partir del análisis del estado de salud y el estilo de vida de la élite inglesa. Según este médico, los cuerpos, formados por canales y bombas, conservarían un estado óptimo siempre y cuando la ingestión de alimentos y líquidos fueran adecuados y se combinaran con actividades físicas apropiadas. De ese modo, el cuerpo necesitaría una vigilancia, a partir de un *Diaetetic Management*, marcada por la temperancia, basada en un sistema de clasificación de alimentos y prescripciones morales utilizado para la atención de todas las enfermedades y como solución apropiada para alargar la esperanza de vida. De acuerdo con Turner (1982), el abordaje de Cheyne se caracterizaría por una prescripción médico-religiosa centrada en la sobriedad y la regularidad en el consumo de alimentos. Aunque, al principio, estos consejos y preocupaciones dietéticas se centraban más en la atención hacia las clases sociales más favorecidas, posteriormente se extendieron a las clases trabajadoras a efectos de garantizar una mano de obra saludable que promoviera el desarrollo de la producción industrial inherente al crecimiento económico del capitalismo.

Corrientes higienistas alimentarias de carácter científico-religiosas también se desarrollaron en el contexto norteamericano. Entre 1830 y 1840, hubo una primera reforma dietética en Estados Unidos, gracias a la influencia del reverendo protestante William Sylvester Graham, que divulgó consejos pseudocientíficos a favor del consumo de ciertos alimentos con la ambición de alcanzar una determinada pureza moral. La influencia de esta corriente produjo en 1890 una segunda reforma, la llamada *New Nutrition*, cuyo precedente se basaba en conocimientos científicos que trataban de mejorar la salud, al mismo tiempo que la moralidad del país. El objetivo de este segundo movimiento fue mejorar la dieta de la clase obrera para fomentar el desarrollo económico, aunque ha sido la clase media la más influenciada por tal corriente, encabezada por el médico John Harvey Kellogg, coinventor de los cereales *cornflakes* y director de un sanatorio vegetariano. Según algunos autores, fue a partir de estas reformas cuando

la nutrición moderna se desarrolló en Estados Unidos y posteriormente se extendió al resto de los países del mundo (Levenstein, 1998).

La *New Nutrition* estaba basada en la clasificación de los alimentos según sus propiedades químicas. De hecho, a lo largo del siglo XVIII, los trabajos de Lavoisier en Francia y el descubrimiento de los nutrientes resultaron importantes para el desarrollo de las ciencias nutricionales y la medicalización de la alimentación, tal y como se conoce hoy en día (Dubois y Burnier, 2012). A partir de estos nuevos conocimientos, los tratados médicos del siglo XIX pasaron a cuestionar la clásica dietética hipocrática centrada en el equilibrio entre los humores y a establecer nuevas exigencias en los regímenes alimentarios (Dória, 2017).

A lo largo del siglo XX, la nutrición fue reconocida como un campo del conocimiento científico y la adecuación dietética se transformó en una cuestión central del Estado, la sociedad civil y las organizaciones sociales (Coveney, 2006 [2000]). La asociación entre alimentación y salud empezó a ser diseminada en todas las sociedades occidentales, pudiendo ser identificada en los discursos médicos y de salud pública, en la gastronomía, en las industrias alimentarias y sus estrategias de marketing, así como en las representaciones legas de la alimentación.

En el contexto francés, Poulain (2002b: 194) considera que «la medicalización de la alimentación sustituye las razones gastronómicas o simbólicas, sobre las cuales se articulan las decisiones alimentarias, a las razones de orden médico». Esto implica la sustitución de las «razones tradicionales socialmente normativizadas» de comer o preparar un cierto tipo de alimento por otras razones nutricionales legitimadas científicamente (Poulain, 2013: 255). El autor distingue dos niveles de medicalización de la alimentación. El primero, la atención dada a la alimentación en el ámbito del tratamiento de una enfermedad, inscrita en la relación terapéutica, en la que los consejos nutricionales son emitidos por un profesional sanitario. El segundo, designado como la «nutricionalización», corresponde a la difusión



de conocimientos nutricionales en la sociedad a través de diferentes medios, entre los cuales destacan la prensa, la televisión, etc. Esta «nutricionalización» de la alimentación no se inscribe en la relación terapéutica sino en el universo preventivo, y es su promotor principal la presión que ejerce el modelo corporal de la delgadez como valor social y estético.

En el contexto español, Gracia-Arnaiz (2007), basándose en la teoría de Norbert Elias sobre el proceso civilizatorio y la de Mennel (1985) sobre el proceso de civilización del apetito, analiza el proceso de «normalización dietética», con el fin de abordar la medicalización de la alimentación. Asistimos a la construcción de un patrón alimentario específico —el régimen equilibrado— basado en la restricción o la promoción del consumo de ciertos alimentos —qué y cuánto comer— y la prescripción de un conjunto de reglas que dictan las maneras de hacerlo, es decir, cómo comer, cuándo y con quién. Este proceso de normalización dietética se inscribe en una larga tradición de la medicina occidental que informa sobre la cantidad y la composición de los alimentos para alcanzar una alimentación sana, así como para prevenir enfermedades, insistiendo en las dimensiones biológicas del acto alimentario en detrimento de las simbólicas, hedonistas, socioculturales y económicas. En el contexto brasileño, Viana *et al.* (2017) abordan la medicalización de la alimentación a partir de la idea de «racionalidad nutricional». Según estos autores, esta noción se refiere a las prácticas alimentarias «racionales» que fomentan el mantenimiento del equilibrio de los nutrientes en la alimentación. La «racionalidad nutricional» coloca la relación entre el valor nutricional y la salud como el factor más valorado en la alimentación.

En el contexto anglosajón, Scrinis (2013), influenciado por los trabajos de Crawford (1980) sobre el *healthism* y la ideología de salud, propone la corriente del *nutritionism*. Considerada tanto una ideología como un paradigma que estructura y modela la nutrición, influye en las recomendaciones nutricionales, la regulación del eti-

quetaje de los alimentos, la tecnología de los alimentos, el marketing y la comprensión de la alimentación por la población leiga. El *nutritionism*, considerado como «reduccionismo nutricional», se caracterizaría por una atención orientada a la composición nutricional de los alimentos como un método para comprenderlos. Esta interpretación reduccionista de los nutrientes y de sus funciones estaría marcada por una descontextualización, una simplificación y una exageración del papel de estos en la salud.

Algunos autores también indican que el proceso de medicalización de la alimentación estaría basado en una concepción farmacológica, a través de la cual los expertos en nutrición construyen el concepto de «alimento-medicamento» (Lupton, 1996; Viana *et al.*, 2017). Es necesario resaltar que, apoyándose en esta concepción y sirviéndose de las tecnologías alimentarias, la industria agroalimentaria emerge como un importante agente del proceso de medicalización, transformando las nuevas preocupaciones de salud en productos alimentarios nutricionalmente concebidos (sin grasas, ricos en omega 3, etc.). Estos nuevos productos se vuelven objetos comestibles ubicados en una tenue frontera entre el alimento y el medicamento (Dubois y Burnier, 2012; Scrinis, 2013).

La preocupación por la salud y la composición de los alimentos, así como la medicalización de la alimentación, se vuelven factores importantes que cristalizan en la noción de «alimentación saludable», categoría que se aborda a continuación.

## **LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE: UNA NOCIÓN DINÁMICA Y POLISÉMICA**

Asistimos a la emergencia de un «comer saludable» valorado y legitimado socialmente. La noción de «alimentación saludable», así como su definición cuantitativa y cualitativa, se vuelve una cuestión cada vez más presente en los discursos médico-científicos, políticos y me-

diáticos. La biomedicina contemporánea se caracteriza por una concepción universal de la ciencia basada en el positivismo científico y dominante en el campo de la salud pública y de la nutrición (Poulain, 2009). De hecho, en las ciencias nutricionales existe una racionalización del comer saludable basada en un paradigma positivista, mecanicista y técnico avalado por criterios de objetividad, mensurabilidad, cuantificación y generalización de los datos (Kraemer *et al.*, 2014). Con el fin de definir lo que se considera como «alimentación saludable», las investigaciones científicas modernas preconizan una estandarización de las necesidades nutricionales humanas a partir de conceptos como el de caloría, y de un análisis cuantitativo y racional de los nutrientes (Azevedo, 2008; Scrinis, 2013).

Además, las ciencias de la nutrición contemporáneas están basadas en un discurso científico occidental que reproduce una visión etnocéntrica de la alimentación (Poulain, 2002a). Los resultados de las investigaciones que se llevan a cabo en los países más ricos del mundo se expanden a los demás países sin tener en cuenta los universos socioculturales particulares. De ese modo, las ciencias de la nutrición definen una concepción científica «universal» de «alimentación saludable». De hecho, estudios realizados en diferentes lugares indican la existencia de similitudes en las percepciones de la «alimentación saludable» entre individuos legos: privilegiar frutas y verduras, controlar el exceso alimentario, no ingerir demasiadas grasas o azúcar, comer equilibrado, variado, etc. (Odela, 2004; Paquette, 2005).

Aunque diversos trabajos sociológicos y antropológicos de la alimentación y de la salud señalan que existe una pretensión de homogeneización de la «alimentación saludable» en los universos médicos y legos, las concepciones de este tipo de alimentación van más allá de una ciencia basada en las propiedades químicas de los alimentos (Azevedo, 2008). Tal y como sugieren Díaz-Méndez y Gómez-Benito (2010), la definición de una «alimentación saludable» es mutable y contradictoria. De hecho, la vinculación entre alimentación y salud no se basa solamente en los conocimientos nutricionales, sino

también en determinados factores históricos y socioculturales caracterizados por acciones sociales en contextos donde interactúan valores, representaciones, prácticas y normas socioculturales. Por lo tanto, las concepciones de la «alimentación saludable» varían según las épocas en función de los avances científicos y las transformaciones socioculturales, como también en un mismo período según los contextos. Por eso es una noción dinámica y polisémica.

Proponemos comprender esta multiplicidad de concepciones de la «alimentación saludable» a partir de dos perspectivas en interrelación. Por un lado, según el punto de vista de la posición sociocultural de los individuos. En cada sociedad pueden existir diferentes formas de vivir, practicar y pensar las relaciones entre alimentación y salud. Según el contexto cultural, económico, de género y edad, la recepción, la incorporación, la comprensión y la resignificación del discurso dietético y médico por la población leiga varían (Pfirsch, 1997; Fischler y Masson, 2008; Delamaire *et al.*, 2008). Además, según un mismo individuo, esta noción puede adquirir distintos significados de acuerdo con las etapas de la vida, el contexto social, la condición física, etc. (Blake *et al.*, 2007). Fournier (2014) caracteriza este fenómeno a partir del concepto de «relativismo nutricional».

Por otro lado, existe otra perspectiva basada en el discurso biomédico como una construcción histórica y geográficamente inscrita; punto de vista que se encuentra defendido por los trabajos de la sociología y la antropología de la salud (Good, 1994; Lupton, 2012 [1994]; Adam y Herzlich, 2012 [2007]). De ese modo, no es solamente el discurso lego sobre el comer sano lo que varía según los contextos, sino también el aparato conceptual nutricional de los expertos (Fischler y Masson, 2008). Aunque reconocemos que los conocimientos médicos influyen en las prácticas socioculturales, también estas prácticas influyen en los conocimientos médicos. Esta complejidad existente en las maneras de categorizar el comer sano y los riesgos y peligros asociados a la alimentación es lo que se expondrá en los próximos apartados, empezando a partir del análisis de la noción «alimento saludable».

## **LAS CONTRADICCIONES EN LA CONCEPCIÓN SOBRE ALIMENTOS SALUDABLES O NO SALUDABLES**

Como se ha mostrado, la preocupación por la salud destaca entre los innumerables factores que afectan a las prácticas alimentarias. Su búsqueda es un proceso dinámico y complejo, y se inicia con la propia percepción de una alimentación saludable. A partir de una serie de concepciones que el individuo tiene alrededor de esta noción, este tiene que tomar decisiones sobre qué y cómo comer (Sobal y Bisogni, 2009). En este complejo y dinámico proceso de selección alimentaria, la manera en que se clasifican los alimentos es un componente importante. La forma como los miembros de una cultura clasifican los alimentos, cómo describen sus características según categorías, cómo las jerarquizan y cómo las utilizan, permite que se comprendan los significados atribuidos a estos alimentos. Definir si una sustancia/objeto es comestible o no es la primera clasificación que el ser humano efectúa para seleccionar lo que va a comer. A partir de ahí, una serie de categorizaciones de los alimentos se establecen mediante la percepción de las características sensoriales y de su composición, las «maneras de la mesa» y las prácticas alimentarias (Fischler, 1990; Falk *et al.*, 2001; Poulain, 2002c).

La clasificación de los alimentos en saludables o no saludables influye frecuentemente en las decisiones alimentarias en la vida cotidiana. Los individuos pueden considerar una gran diversidad de alimentos como saludables o no saludables. Sin embargo, estudios realizados en diferentes contextos socioculturales muestran que la categoría «saludable» suele ser subcategorizada en alimentos con bajo contenido calórico, de grasas, azúcar o sal. También se utiliza el término «natural» como sinónimo de saludable y se consideran como tales los alimentos ricos en alguna sustancia benéfica para la salud como vitaminas, minerales, fibras y otros compuestos llamados «funcionales», como el licopeno, o aquellos desprovistos de contaminantes y aditivos químicos. En contrapartida, los alimentos

considerados no saludables, también denominados como «malos», «inadecuados», «que engordan» o *junkfood*, agrupan en general los productos ultraprocesados, ricos en grasas, azúcar, sal y aditivos químicos, o aquellos que presentan contaminantes, como los pesticidas, resultantes del proceso de producción (Chapman y Maclean, 1993; Odela, 2004; Paquette, 2005; Begueria, 2016).

No obstante, esta clasificación suele ser ambigua, ya que los alimentos son evaluados a partir de diversos atributos, lo que permite situarlos en más de una categoría (Ross y Murphy, 1999; Gaspar, 2018). Por ejemplo, Espeitx y Cáceres (2015: 2503) ejemplifican cómo la bollería industrial, que representa el «paradigma de la categoría no saludable», puede ser clasificada como sana cuando es bollería casera. Además, la ambigüedad de la clasificación puede plantearse como una situación de conflicto, donde la valoración de un mismo alimento puede ser positiva o negativa, según la categoría —por ejemplo, un mismo alimento que suele ser clasificado como saludable (cualidad positiva), sin embargo, puede ser clasificado también como «no sabroso» (cualidad negativa) (Connors *et al.*, 2001; Espeitx y Cáceres, 2015).

De hecho, hay que considerar la complejidad de normas, valores, racionalidades y conocimientos que se utilizan para realizar la clasificación, y cómo las realidades y los contextos influyen en esta clasificación. Por ejemplo, Paquette (2005), en una revisión llevada a cabo sobre la percepción de comer saludable entre diferentes grupos socioculturales, identificó que la carne fue valorada por algunos como saludable, principalmente entre los adolescentes. En cambio, para otros grupos de edad, este alimento debería ser consumido con moderación por su relación con el desarrollo de enfermedades. Las diferencias encontradas entre ambos grupos fueron explicadas por los significados atribuidos a la carne en los distintos ciclos de vida y las preocupaciones que cada uno tenía por su salud. Por ello, es necesario destacar que los significados atribuidos a los alimentos y las categorías cambian con nuevas informaciones, nuevas situaciones, nuevas relaciones y nuevos ambientes (Connors *et al.*, 2001).

La relación con la alimentación, así como las percepciones y concepciones sobre una «alimentación sana o saludable» y de un «alimento saludable», son marcadas por ambivalencias. Biltekoff (2010) destaca tres paradojas que moldean las relaciones de las personas con el comer saludable en el siglo XXI: entre el placer y el comer saludable; entre la tecnología y la naturaleza; y entre la innovación y la nostalgia. A estas paradojas añadimos los riesgos y peligros que atañen a no comer sano.

### **ENTRE EL PLACER Y EL COMER SALUDABLE**

Las sociedades occidentales industriales están marcadas por el hedonismo, y el deseo de comer saludable compite con el deseo de comer libremente y de lo que nos gusta (Finkelstein y Fishbach, 2010). Entre los individuos existe la creencia de que la alimentación saludable es menos placentera que la no saludable, lo que puede generar una dicotomía: o es sano o es placentero (Biltekoff, 2010). En un estudio con mujeres jóvenes francesas, españolas y brasileñas, se constató que las informantes controlaban su alimentación con el fin de comer de forma «adecuada» (Gaspar, 2012; Gaspar y Blanco, 2015). La pérdida del control era percibida negativamente y estaba asociada al placer alimentario. El placer de comer se veía como inconciliable con el comer sano por una parte de las informantes y provocaba, con frecuencia, sentimiento de culpa. Aunque el placer fuera importante, solía estar asociado a la pérdida de control, a algo no esencial al individuo, a la gula. Las autoras concluyen que lo placentero y lo sano están en tensión y que, para ser aceptado, el placer tiene que ser racionalizado y sumiso a las preocupaciones de salud y de estética corporal.

Por lo tanto, el comer saludable está frecuentemente asociado a la imposición de restricción a ciertos alimentos, discurso impregnado por la medicalización y las normas dietéticas que en determina-

dos aspectos contradicen las normas sociales (Gracia-Arnaiz, 2007). En la perspectiva del proceso de medicalización, se puede decir que estas normas dietéticas son el reflejo del conocimiento técnico-científico del momento y varían a medida que se descubren nuevos hallazgos científicos. Nos referimos a la prescripción cuantitativa y cualitativa de los alimentos con el objetivo de promocionar, prevenir o tratar las enfermedades (Poulain, 2002b; Contreras y Gracia-Arnaiz, 2006). De acuerdo con los discursos que proliferan con la medicalización de la alimentación, uno puede comer determinados alimentos por ser saludables, sin considerar que otros alimentos sean más deseados. Al romper con estas normas dietéticas y comer el alimento deseado o placentero (Mela, 2001: 251), la ansiedad y el sufrimiento pueden manifestarse. Esta actitud no está relacionada solamente con la nutrición adecuada del cuerpo, sino también con el ideal de abnegación, autocontrol y moralidad, características valoradas en la sociedad occidental (Biltekoff, 2010).

De esta manera, también tiene lugar un proceso de responsabilización del sujeto por su salud y alimentación (Fischler, 1990; Lupton, 1996). Para Zoya (2015: 221), «la responsabilización alimentaria implica el cuidado personal y privado de sí mismo, lo cual conlleva un ajuste de los comportamientos alimentarios según los principios de normalidad y moralidad de la medicalización alimentaria». De hecho, de acuerdo con Gracia-Arnaiz (2005), la teoría del *victim blaming* (Crawford, 1977), es decir, reducir los comportamientos de riesgo a su dimensión moral, estigmatizando y transformando las víctimas en culpables, fue una etapa importante del proceso de medicalización de la alimentación y del cuerpo. En este proceso, el sujeto desarrolla competencias dietético-nutricionales, conoce las categorías médicas y gestiona estas competencias y conocimientos que determinan las elecciones cuyo objetivo es el cuidado de la salud, capital que uno debe preservar. Sin embargo, Gracia-Arnaiz (2007: 240) resalta que, aunque los discursos medicalizados hayan sido interiorizados por el discurso profano, no han logrado cambiar totalmente las prácticas



alimentarias, reforzando así la idea de que el comer pasa también por otras dimensiones además de la salud y es igualmente determinado por limitaciones materiales, estructurales y económicas de la vida cotidiana (Odela, 2004; Gaspar y Furlani, 2015).

## ENTRE LA TECNOLOGÍA Y LA NATURALEZA

En esta paradoja, la búsqueda de tecnologías que promocionen la salud se presenta en oposición al miedo que estas generan, una vez que la salud se asocia con frecuencia a la noción de pureza y a lo «natural». Esta tensión es una representación clásica de fuerzas opuestas involucradas en la selección alimentaria de los omnívoros: la neofilia y la neofobia (Fischler, 1990; Biltekoff, 2010).

La naturaleza se relaciona con el significado de «puro», «bueno» y «de la tierra». En esta categoría se considera que los alimentos que fueron producidos ecológicamente y a menor distancia sufrieron menos procesos de transformación, y se añadieron menos sustancias en el proceso de producción industrial. Así pues, un alimento producido ecológicamente, de proximidad, de temporada, fresco, crudo o preparado en casa, representaría lo más natural y, por lo tanto, sería concebido cultural y simbólicamente como más saludable (Larrea-Killinger *et al.*, 2017a, 2017b; Begueria, 2016; Gaspar, 2018).

Muchas veces, este vínculo existente entre salud y naturaleza puede llevar a que otros elementos sean ignorados, como por ejemplo, que en los alimentos existen toxinas que emanan de modo natural y que se eliminan durante la producción casera o industrial, o que hay frutas y hortalizas —principales representantes de la categoría natural— que son cultivadas con el uso de productos que pueden ser contaminantes persistentes (Lupton, 1996; Biltekoff, 2010). De esta manera, se apunta a que hay un conocimiento socialmente compartido donde los productos de origen químico son percibidos como peligrosos y en el que la separación entre orgánico y químico se vin-

cula a una clara asociación entre natural y saludable y entre transformado y peligroso (Zafra *et al.*, 2016; Larrea-Killinger *et al.*, 2017a). Además, estas percepciones son culturalmente modeladas. Según el país, la percepción del impacto del uso de una tecnología sobre el aspecto natural y saludable puede variar. Por ejemplo, en el caso de la biotecnología, los europeos presentan un rechazo significativamente más importante que los norteamericanos a los organismos genéticamente modificados, sobre todo para su aplicación en la alimentación (Gaskell *et al.*, 1999).

### **ENTRE LA INNOVACIÓN Y LA NOSTALGIA**

Esta paradoja se sitúa entre la búsqueda de soluciones para los problemas de salud a través de la tecnología y la innovación, y la idea de un pasado considerado «natural» y más simple (Biltekoff, 2010). Esta temática está relacionada con los modos de producción de los alimentos. Lo que se produce a través de la tecnología es considerado como «artificial», mientras que lo que se encuentra asociado a la naturaleza está relacionado con el pasado y con la manera en que se producían entonces los alimentos, y es percibido como correcto y más saludable. Además, en oposición a una modernidad industrializada y urbana, las prácticas alimentarias del pasado son vistas como más ordenadas y estructuradas. El pasado es así idealizado y se le atribuye un aura de perfección, aunque como indican algunos autores (Fischler y Masson, 2008; Gaspar, 2018), se observa que el objeto de la nostalgia, es decir, lo que se percibe como perdido, varía según el contexto cultural.

Esta representación deriva de las transformaciones ocurridas en las sociedades modernas industrializadas que han afectado las dinámicas temporales y espaciales del comer. Morin (1975 [1962]) evoca una mentalidad «neoarcaica» que valora el retorno a las raíces en oposición a la industrialización creciente. Bessière (2012) habla de

un «culto al pasado» que emerge de las inquietudes generadas por los cambios sociales. Shields-Argelès (2012), observando una valoración de la alimentación del pasado entre norteamericanos y franceses, concluye que la nostalgia es una respuesta a la modernidad alimentaria. De hecho, si las representaciones del pasado estructuran la identidad individual y colectiva, la voluntad de retorno al pasado significa reencontrar una seguridad, su identidad y su pertenencia a un grupo amenazado por las transformaciones de la modernidad.

Esta tensión ha sido captada por la industria alimentaria que busca promocionar alimentos rescatando el concepto de nostalgia para transmitir al consumidor la idea de sano (por ejemplo, patatas fritas como las de las abuelas). Belasco (2008) expresa esta paradoja poniendo en evidencia que el futuro de la alimentación se caracteriza por la búsqueda de dos soluciones: una «técnica» y otra «antropológica». En la primera se hallarán soluciones basadas en las ciencias (por ejemplo, alimentos genéticamente modificados) y en la segunda, las personas cambiarán sus valores y buscarán una experiencia semejante al pasado (idealizado), cambiando sus estilos de vida, con el fin de solucionar el desafío de proveer de alimentos sanos a una población creciente. Esto ocurre, por ejemplo, con el interés por productos del *terroir*, los huertos comunitarios urbanos o por la adopción de estilos alimentarios considerados menos industrializados.

## **ENTRE EL ALIMENTO PELIGROSO Y EL SEGURO**

La alimentación en la modernidad y las tensiones involucradas en los procesos de selección alimentaria fomentan un ejercicio constante de valoración del riesgo. El concepto de riesgo ha sido utilizado por diversos autores (Giddens, 1991; Beck, 1992; Luhmann, 1993) para analizar cómo los distintos actores sociales conceptualizan y afrontan la incertidumbre y el peligro en las sociedades contemporáneas.

Lupton (1993) destaca que uno de los discursos de la construcción social del riesgo es aquel que enfatiza los peligros derivados de los estilos de vida, donde se incide especialmente en la alimentación y se enfatiza en el autocontrol y en la responsabilidad del individuo. Según la misma autora (1999), la noción de riesgo se asocia a los conceptos de responsabilidad, elección y culpa. Las personas gestionan los riesgos basándose en un discurso sobre la salud en el que se requiere del consejo experto, la vigilancia por parte de las instituciones y la autorregulación de los individuos con el fin de minimizar los riesgos a los que están expuestos.

Los riesgos presentes en la vida cotidiana que son autogestionados y que, como apuntan Green *et al.* (2003), no pueden ser simplemente evitados, implican toda una serie de toma de decisiones individuales, sobre qué comer y otros procesos involucrados en este acto, basados en un contexto de incertidumbre y en consejos contradictorios, tanto expertos como legos. Por eso hay que tener en cuenta que, como muestra Douglas (1982, 1992) desde una construcción teórica simbólico-cultural, la diferencia entre los riesgos reales y los riesgos percibidos como posibles, su interpretación por parte de los individuos, así como su aceptación o resistencia, resultan de su interpretación cultural y de sus valores e interacciones sociales. Lupton (1999) recoge esta perspectiva simbólico-cultural de Douglas, así como el de la gobernabilidad de Foucault y la de sociedad del riesgo de Beck y Giddens, para mostrar cómo el riesgo es un fenómeno cultural, política y socialmente construido.

En la actualidad nos enfrentamos a peligros diferentes que en el pasado, donde la sociedad industrial moderna se transforma en una sociedad de riesgos asociados a la producción tecno-económica que ponen en peligro la salud de las personas (Beck, 1992). En el caso de la alimentación, la noción de riesgo nunca fue tan evocada. Como apunta Fischler (1998), el desarrollo de la industrialización comporta un alejamiento de la cadena alimentaria respecto a los individuos y conlleva una preocupación por la manipulación y el procesamiento

de los alimentos. Si hasta la década de 1990 el concepto de seguridad alimentaria estaba sobre todo asociado al combate contra la malnutrición y el hambre en determinadas zonas del mundo, hoy en día, principalmente en las sociedades en etapas avanzadas de industrialización, esta expresión ha ganado otro significado. El riesgo pasa a estar asociado a peligros relacionados con la calidad de los alimentos, como las intoxicaciones químicas, así como con el uso de tecnologías aplicadas a la producción de los alimentos (Poulain, 2002a). Por ejemplo, el aumento de compuestos químicos en el campo de la producción, manipulación y conservación alimentaria puede llegar a afectar a la salud humana. Estas transformaciones en la producción agroalimentaria conllevan un riesgo silencioso, debido a la acumulación de sustancias químicas sintéticas en el cuerpo a pequeñas dosis y a largo plazo (Porta *et al.*, 2009). Estudios como el de Larrea-Killinger *et al.* (2017a, 2017b), Zafra *et al.* (2016) y Pumarega *et al.* (2017) analizan cómo se configuran las percepciones sociales de este tipo de riesgo, al examinar los discursos sociales sobre la toxicidad y los saberes relacionados con la producción de significados sobre la contaminación interna y la corporalidad tóxica.

## CONCLUSIONES

A lo largo de las últimas décadas, en los países industrializados, la atención dada a los aspectos médicos y sanitarios implicados en el acto alimentario se ha acentuado. Se trata de una problemática cuyo alcance actual presenta gran relevancia para el Estado, el sistema sanitario, el universo mediático y científico, así como para el conocimiento lego.

A partir de una reflexión antropológica, este capítulo ha buscado destacar aquellos aspectos que han mostrado la estrecha y compleja vinculación entre alimentación y salud, así como el proceso de medicalización de la alimentación. En este recorrido se ha tratado de evidenciar cómo la categoría «alimentación saludable» es dinámica y

polisémica, tanto desde el punto de vista temporal, como espacial e individual. La manera en que los individuos piensan el acto alimentario y la alimentación saludable está permeada por diversas ambigüedades, paradojas y tensiones derivadas de la modernidad alimentaria. Por lo tanto, la comprensión del comer saludable implica necesariamente un ejercicio de contextualización histórica, social y cultural.

La temática de este capítulo es relevante ante las discusiones llevadas a cabo desde la socio-antropología de la alimentación y la salud. Diferentes temas y objetos de estudio pueden, sin embargo, ser todavía explorados, como, por ejemplo, la transformación de la medicalización a partir de las nuevas tecnologías y el acceso amplificado a internet, las diferencias socioculturales de la medicalización de la alimentación, los impactos de la relación profesional/paciente sobre la percepción de la alimentación, de la salud y del cuerpo, las nuevas tecnologías aplicadas a la alimentación, etc. Estos estudios permitirían profundizar en la comprensión de la compleja relación entre alimentación y salud, que debería ser abordada desde una perspectiva interdisciplinaria bio-psico-sociocultural.

## BIBLIOGRAFÍA

- ADAM, P. y HERZLICH, C. (2012 [2007]). *Sociologie de la maladie et de la médecine*. Saint-Jean de Braye: Armand Colin.
- AZEVEDO, E. (2008). «Reflexões sobre riscos e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável». *Revista de Nutrição*, 21 (6), 717-723.
- BEARDSWORTH, A. (1995). «The management of food ambivalence: Erosion and reconstruction?», En: Maurer, D. y Sobal, J. (coords.) *Eating agendas. Food and nutrition as social problems*, 117-142. New York: Aldine de Gruyter.
- BECK, U. (1992 [1986]). *La sociedad del riesgo: hacia una nueva modernidad*. Barcelona: Paidós.
- BEGUERIA, A. (2016). *Un equilibrio imperfecto. Alimentación ecológica, cuerpo y toxicidad*. Barcelona: Editorial UOC.

- BELASCO, W. (2008). *Food: The Key Concepts*. Oxford and New York: Berg Publishers.
- BESSIÈRE, J. (2012). «Patrimoine alimentaire, patrimonialisation». En: Poulain, J.-P. (coord.) *Dictionnaire des cultures alimentaires*, 978-985. Paris: PUF.
- BILTEKOFF, C. (2010). «Consumer response: the paradoxes of food and health». *Ann NY AcadSci*, 1190, 174-178.
- BLAKE, C. E., BISOGNI, C. A., SOBAL, J., DEVINE, C. M. y JASTRAN, M. (2007). «Classifying foods in contexts: how adults categorize foods for different eating settings». *Appetite*, 49 (2), 500-510.
- CHAPMAN, G. y MACLEAN, H. (1993). «“Junk food” and “healthy food”: meaning of food in adolescent women’s culture». *J NutrEduc*, 25 (3), 108-113.
- CONNORS, M., BISOGNI, C. A., SOBAL, J. y DEVINE, C. (2001). «Managing values in personal food systems». *Appetite*, 36, 189-200.
- CONRAD, P. (1992). «Medicalization and social control». *Annual Review of Sociology*, 18, 209-232.
- CONTRERAS, J. y GRACIA, M. (2006). «Del dicho al hecho: las diferencias entre las normas y las prácticas alimentarias». En: Bertran, M. y Arroyo, P. (coords.) *Antropología y nutrición*, 75-116. México: Fundación Mexicana para la Salud.
- CONTRERAS, J. y GRACIA-ARNAIZ, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- COVENEY, J. (2006 [2000]). *Food, morals and meaning: the pleasure and anxiety of eating*. Oxfordshire: Routledge.
- CRAWFORD, R. (1977). «You are dangerous to your health: The ideology and politics of victim blaming». *International Journal of Health Services*, 7, 663-680.
- CRAWFORD, R. (1980). «Healthism and the medicalization of everyday life». *International Journal of Health Services*, 10(3), 365-388.
- DELAMAIRE, C., BOSSARD, C. y JULIA, C. (2008). «Perceptions, connaissances et attitudes en matière d’alimentation». En: Escalon, H., Bossard, C. y Beck, F. (coords). *Baromètre santé nutrition 2008* (pp. 78-115). París: INPES.
- DÍAZ-MÉNDEZ, C. y GÓMEZ-BENITO, C. (2010). «Nutrition and the Mediterranean diet. A historical and sociological analysis of the concept of a “health diet” in Spanish society». *Food Policy*, 35, 437-447.
- DÓRIA, C. A. (3 de febrero de 2017). *A ciência da nutrição e a gastronomia - I*. [Mensaje en un blog]. Recuperado de: <http://ebocalivre.blogspot.com.es/2017/02/a-ciencia-da-nutricao-e-gastronomia.html>.

- DOUGLAS, M. y WILDAVSKY, A. (1982). *Risk and culture: an essay on the selection of technical and environmental dangers*. Berkeley: University of California Press.
- DOUGLAS, M. (1992). *Risk and blame: Essays in cultural theory*. London; New York: Routledge.
- DUBOIS, L. y BURNIER, D. (2012). «Médicalisation de l'alimentation». En: Poulain, J.-P. (coord.) *Dictionnaire des cultures alimentaires*, 831-835). París: PUF.
- ESPEITX, E. y CÁCERES, J. (2015). «Otras maneras de comer, otras maneras de clasificar los alimentos». En: *Anales del IV Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación y Fundación Alicia Otras Maneras de Comer. Elecciones, convicciones y restricciones*, 2502-2516. Barcelona: Observatori de l'Alimentació.
- FALK, L. W., SOBAL, J. BISOGNI, C. A., CONNORS, M. y DEVINE, C. (2001). «Managing healthy eating: definitions, classifications, and strategies». *Health Education & Behavior*, 28(4), 425-439.
- FINKELSTEIN, S. R. y FISBACH, A. (2010). «When eating healthy makes you hungry». *J Consumer Res*, 37, 357-367.
- FISCHLER, C. (1979). «Gastro-nomieet gastro-anomie». *Communications*, 31, 59-61.
- FISCHLER, C. (1990). *L'Homnivore*. París: Odile Jacob.
- FISCHLER, C., Masson, E. (2008). *Manger: français, européens et américains face à l'alimentation*. París: Odile Jacob.
- FISCHLER, C. (1998). «La maladie de la "vache folle"». En: Apfelbaum, M. (coord.). *Risques et peurs alimentaires*, 45-56. París: Odile Jacob.
- FOUCAULT, M. (1996). *La historia de la medicalización, La vida de los hombres infames* (pp. 55-69). Argentina: Editorial Altamira.
- FOURNIER, T. (2014). «Face à l'injonction diététique: un "relativisme nutritionnel" en France». *Sociologies*. Accesible en: <http://journals.openedition.org/sociologies/4628>.
- GASKELL, G., BAURER, M. W., DURANT, J. y ALLUM, N. C. (1999). «Worlds apart? The reception of genetically modified foods in Europe and the U.S.». *Science*, 285, 384-387.
- GIDDENS, A. (1991). *Modernity and Self-Identity*. Cambridge: Polity Press.
- GRACIA-ARNAIZ, M. (2005). «Maneras de comer hoy: comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas». *Revista Internacional de Sociología*, 40, 159-182.



- GRACIA-ARNAIZ, M. (2007). «Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario». *Salud Pública Mex*, 49, 236-242.
- GREEN, J. M., DRAPER, A. K. y DOWLER, E. A. (2003). «Short cuts to safety: risk and “rules of thumb” in accounts of food choice». *Health, Risk & Society*, 5 (1), 33-52.
- GOOD, B. J. (1994). *Medicine, rationality, and experience: an anthropological perspective*. Cambridge: Cambridge University Press.
- KRAEMER, F. B., PRADO, S. D., FERREIRA, F. R. y CARVALHO, M. C. V. S. (2014). «O discurso sobre a alimentação saudável como estratégia de biopoder». *Physis Revista de Saúde Coletiva*, 24(4), 1337-1359.
- LARREA-KILLINGER, C., MUÑOZ, A. y MASCARÓ, J. (2017a). «Cuerpos tóxicos: la percepción del riesgo de la contaminación interna por compuestos químicos en España». *Salud Colectiva*, 13(2), 225-237.
- LARREA-KILLINGER, C., MUÑOZ, A., MASCARÓ, J., ZAFRA, E. y PORTA M. (2017b). «Discourses on the toxic effects of internal chemical contamination in Catalonia, Spain». *Medical Anthropology: Cross Cultural Studies in Health and Illness*, 36(2), 125-140.
- LEVENSTEIN, H. (1998). «Dietética contra gastronomía: tradições culinárias, san-tidade e saúde nos modelos de vida americanos». En: Flandrin, J.-L. y Montanari, M. (coords.). *História da Alimentação*, 825-840. São Paulo: Estação Liberdade.
- LUHMANN, N. (1993). *Risk: a sociological theory*. Berlin: Walter de Gruyter.
- LUPTON, D. (1993). «Risk as moral danger: the social and political functions of risk discourse in public health». *International Journal of Health Services*, 23(3), 425-435.
- LUPTON, D. (1996). *Food, the body and the self*. London: Sage.
- LUPTON, D. (1999). *Risk*. London: Routledge.
- LUPTON, D. (2012 [1994]). *Medicine as culture: illness, disease and the body*. London: Sage.
- MELA, D. J. (2001). «Determinants of food choice: relationships with obesity and weight control». *Obesity Research*, 9(4), 249-255.
- MENNELL, S. (1985). *All manners of food: Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Chicago: University of Illinois Press.
- MORAES PRATA GASPAR, M. C. (2012). «Control of eating behaviour and eating pleasure among French female college students». *Menu: Journal of Food and Hospitality Research*, 1, 92-96.

- MORAES PRATA GASPAS, M. C. (2018). *Sous le «poids» des normes: les conceptions du «mangeraisain» chez les diététiciennes et les jeunes femmes françaises, espagnoles et brésiliennes*. (Tesis doctoral). Université de Toulouse – Jean-Jaurès. Francia; Universitat de Barcelona. España.
- MORAES PRATA GASPAS, M. C. y BLANCO, L. F. (2015). «La noción del “comer bien” para jóvenes brasileñas y españolas: dietética, cultura, placer y disciplina». *Revista de Estudios Etnográficos*, 7, 19-36.
- MORIN, E. (1975 [1962]). *L'esprit du temps*. Paris: Grasset.
- ODELA, Observatorio de la Alimentación. (2004). «La alimentación y sus circunstancias: placer, conveniencia y salud. Estudio sobre la realidad de los comportamientos de la población española». En: *V Foro Internacional de la Alimentación*. Barcelona: Alimentaria.
- PAQUETTE, M.-C. (2005). «Perceptions of healthy eating». *Can J Pub Health*, 96(3), 11-19.
- ROSS, B. H. y MURPHY, G. L. (1999). «Food for thought: Cross-classification and category organization in a complex real-world domain». *Cognitive Psychology*, 38, 495-553.
- PFIRSCH, J.-V. (1997). *La saveur des sociétés: sociologie des goûts alimentaires en France et en Allemagne*. Rennes: Press Universitaires de Rennes.
- PORTA, M., PUIGDOMÈNECH, E. y BALLESTER, F.; coords. (2009). *Nuestra contaminación interna. Concentraciones de compuestos tóxicos persistentes en la población española*. Madrid: Los Libros de la Catarata.
- PUMAREGA, J. L., LARREA, C., MUÑOZ, A., PALLARÉS, N., GASULL, M., RODRÍGUEZ, G., JARIOD, M. y PORTA, M. (2017). «Citizens' perceptions of the presence and health risks of synthetic chemicals in food: results of an online survey in Spain». *Gaceta Sanitaria*, 31(5), 371-381.
- POULAIN, J.-P. (2002a). *Sociologies de l'Alimentation*. Paris: PUF.
- POULAIN, J.-P. (2002b). *Manger Aujourd'hui: attitudes, normes et pratiques*. Toulouse: Privat.
- POULAIN, J.-P. (2002c). «La décision alimentaire». En: Corbeau, J.-P., Poulain, J.-P. (coords.) *Penser l'alimentation: entre imaginaire et rationalité*, 137-193. Toulouse: Privat.
- POULAIN, J.-P. (2009). *Sociologie de l'obésité*. Paris: PUF.

- POULAIN J.-P. (2013). Affirmation des particularismes individuels et évolution des modèles alimentaires. En: Fischler, C. (coord.). *Les alimentations particulières. Mangerons-nous encore ensemble demain*, 248-259. Paris: Odile Jacob.
- SCRINIS, G. (2013). *Nutritionism: The Science and politics of dietary advice*. New York: Columbia University Press.
- SHIELDS-ARGELÈS, C. (2012). *Du discours au récit. Approche comparative du rapport entre alimentation et constructions identitaires en France et aux États-Unis*. (Tesis doctoral). EHESS. Francia.
- SOBAL, J., y BISOGNI, C. (2009). «Constructing food choices decisions». *Ann Behav Med*, 38 (Suppl 1), 37-46.
- TURNER, B. S. (1992). «The government of the body: medical regimes and the rationalization of the diet». *The British Journal of Sociology*, 33(2), 254-269.
- VIANA, M. R., NEVES, A. S., CAMARGO JUNIOR, K. R., PRADO, S. D. y MENDONÇA, A. L. O. (2017). «A racionalidade nutricional e sua influência na medicalização da comida no Brasil». *Ciência & Saúde Coletiva*, 22(2), 447-456.
- ZAFRA, E., MUÑOZ, A. y LARREA-KILLINGER, C. (2016). «¿Sabemos lo que comemos? Percepciones sobre el riesgo alimentario en Cataluña, España». *Salud Colectiva*, 12(4), 505-518.
- ZOYA, P. G. R. (2015). «Alimentación y medicalización. Análisis de un dispositivo de cuidado personal y potenciación de la salud». *Sociológica*, 30(86), 201-234.



# Patrimonio alimentario, turismo y espectáculo. Reflexiones en torno a un proyecto de desarrollo de experiencias turísticas gastronómicas

**Joan Ribas Serra**  
**Margalida Mulet Pascual**

## **INTRODUCCIÓN: EL DESPERTAR DE LA PATRIMONIALIZACIÓN**

El consumo de bienes patrimoniales en la actualidad es una realidad incontestable, y aunque cada vez se habla más de la importancia del reconocimiento y el uso del patrimonio alimentario como un aspecto destacable del patrimonio en general, cabe decir que esta realidad es relativamente actual y que además no goza de la misma presencia en todos los países. Aunque bien es cierto que, en términos generales, la industria del turismo ha puesto la atención en el fenómeno lúdico de la gastronomía como un producto añadido a la estancia turística.

La relación entre la alimentación y el patrimonio, como campo de estudio de la antropología social, es relativamente reciente. No fue hasta la década de 1990 cuando aparecieron en Europa un número significativo de trabajos que destacaban específicamente el interés sobre el patrimonio alimentario. Estos trabajos desembocaron en la publicación de inventarios de «*productos de la tierra*» interesados en identificar, en una región determinada, un conjunto de productos sobre los que se destacaba su valor patrimonial.

Francia fue pionera en esta empresa. La prueba es *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France: produits du terroir et recettes traditionnelles* que se llevó a cabo entre 1992 y 1996. Casi a la par, entre

1993 y 1997, se puso en marcha, a través de un proyecto europeo, la investigación *Les produits de terroir en Europe du Sud: caractérisation ethnologique, sensorielle et socio-économique de leur typicité. Stratégies de valorisation*, dirigida por Bérard y Marchenay. En este caso, la identificación de estos productos se extendió más allá de las fronteras francesas hacia España, Italia y Portugal (Contreras y Ribas, 2014).

Siguiendo los resultados obtenidos durante la ejecución de dicho proyecto, el inventario catalán, llevado a cabo por el Observatorio de la Alimentación (ODELA), tuvo continuidad mediante el *Inventari, classificació i caracterització dels productes alimentaris i receptes de diferents comarques de Catalunya*, desarrollado en dos fases. La primera dentro del Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya (Departament de Cultura) y la segunda impulsada por el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. Fruto de estos trabajos fueron las publicaciones *Com a la llosa, res. Les transformacions alimentàries al Pallars Sobirà i a l'Alt Urgell* (2001) y *Productes de la terra* (2003). Estas primeras iniciativas patrimoniales se consolidaron con la publicación de nuevos inventarios de productos de la tierra, como *Inventaire du patrimoine culinaire de la France: Rhône-Alpes* en 1995, o *Inventari dels productes de la Terra a Catalunya* en 2003.

Más allá del interés de las ciencias sociales por la identificación del patrimonio alimentario, cabe subrayar un interés social más amplio de este fenómeno. Destacamos tres momentos importantes de nuestra historia reciente en los que se hizo hincapié en la protección de los productos agroalimentarios y las cocinas, los cuales han permitido que aflore y se consolide la presencia del patrimonio alimentario. Aunque su incidencia fue desigual, constatamos que generaron un impacto y sentaron las bases del proceso de patrimonialización de la alimentación tal y como lo conocemos hoy en día.

1. La aparición de las denominaciones de origen protegidas (DOP) de vinos a principios del siglo xx. Francia fue el país pionero en el reconocimiento y legislación del uso del nombre geográfico

para identificar los productos agroalimentarios sujetos a un *terroir* y ligados a unas maneras de *savoir faire* particulares y específicas de los territorios. El concepto de denominación de origen surge en 1905 para proteger el origen y la calidad de las producciones de vino frente a la competencia desleal y el fraude. Fue con la ley de 1919 cuando se empiezan a aplicar las DOP y se expanden a otros productos. Con la Política Agraria Comunitaria (PAC), a partir de 1992 la regulación de las DOP en Europa pasa a ser controlada por la Unión Europea (Bérard y Marchenay, 2004: 45; Katz *et al.*, 2008: 102).

2. La proliferación de las investigaciones y los inventarios de los productos de la tierra durante la década de 1990 y principios del siglo XXI. Estos trabajos permiten definir e identificar los productos de la tierra y su vinculación con territorios concretos, así como la correspondencia de estos con las cocinas locales y regionales.
3. La constitución del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad declarada por la Unesco a inicios del siglo XXI. La convención de 2003 abrió las puertas a considerar aspectos de la alimentación humana como patrimonio de la humanidad.

Con estas medidas se dotó de protección jurídica a las producciones agroalimentarias, lo que permitió su tipificación. Pero también implicó una cierta inmovilización. Bajo el paraguas de las DO, las bodegas debían elaborar sus productos según los criterios de los consejos reguladores que imposibilitaban la invención de nuevos productos fuera de esas reglas. Por otro lado, facilitaban la asociación de los productos agroalimentarios con un territorio determinado, pero quedaban localizados y delimitados en el espacio, haciendo menos maleables las fronteras productivas. Otro factor que implican estas medidas es la caracterización e identificación de las sociedades que posibilitan la existencia de estos productos agroalimentarios.

De esta manera surgió una paradoja: si bien se pretendía proteger la especificidad frente a la homogeneización mundial, a la vez se tendía a homogeneizar los espacios productivos dentro de los límites territoriales con los que se habían designado las DO. Por su parte, la Unesco permitió que las cocinas, la gastronomía y las actividades agroalimentarias se erigiesen como iconos, pero también, en cierto modo, las convirtió en estereotipos.

## **TIPOLOGÍA Y ESTANDARIZACIÓN**

El uso de las herramientas metodológicas en este campo nos conduce a favorecer una cierta homogeneización. La intención de construir una tipología, por otra parte inevitable, nos obliga a reducir la diversidad en unas pocas categorías. Así pues, más o menos acertada, la tipología sobre las experiencias de patrimonio culinario acaban determinando aquello que es considerado patrimonio, y por omisión, aquello que no lo es.

Este proceso homogeneizador descubre otra realidad. Una realidad que se desprende de los procesos de estandarización y que está sujeta a la necesidad de agrupar, separar y diferenciar. Se trata de la estrategia de la mimesis, de la copia. Activar o poner en circulación un producto culinario y patrimonial, según este modelo, debe estar regido por la regularidad que precede a su identificación. Somos capaces de reconocerlos porque se suman a otras experiencias que ya son conocidas por nosotros, estructuras de sentido que nos son familiares. De esta manera, el contenido será lo que le otorgue la diferencia.

Si el evento culinario está relacionado con el vino, con el aceite o con algún tipo de fruta o verdura, esta será su particularidad. Y se creará una estructura estandarizada replicable allá donde se requiera (por ejemplo, una feria, fiesta o mercado). Estos formatos van ligados a la turistificación del patrimonio; es decir, a ofrecer productos turísticos gastronómicos en el marco de una intensificación turística



global. Pero, en la actualidad, nos encontramos que el formato de turismo de masas está empezando a ser cuestionado, sobre todo por los habitantes de los territorios turísticos, que se cuestionan si este sector es realmente beneficioso para el desarrollo.

## EL TURISMO INSACIABLE

El 11 de mayo de 2017, Barcelona se despertó con pintadas contra el turismo en el Parc Güell, una de las zonas más concurridas de Barcelona junto con la Rambla, la Sagrada Familia y el campo del F. C. Barcelona. Los medios de comunicación no tardaron en hacerse eco: «Aparecen pintadas amenazantes en contra del turismo en el Parc Güell»,<sup>1</sup> «Barcelona no quiere turismo de masas»,<sup>2</sup> «Pintadas amenazantes en el Parque Güell suman tensión al conflicto del turismo»,<sup>3</sup> «Seis claves sobre la tormenta turística que vive Barcelona».<sup>4</sup>

Este fenómeno social ha sido bautizado como *turismofobia*. En este artículo no entraremos a discutir lo desafortunado que puede llegar a ser este concepto, ya que no es esta la temática que queremos abordar, pero sí nos permitimos constatar la emergencia de un conflicto latente referente al turismo de masas que va más allá de Barcelona. En la isla de Mallorca se ha constituido el colectivo «Ciutat per qui l'habita, no per qui la visita» (ciudad para quien la habita, no para quien la visita) o la introducción de *check points* para limitar el paso de turistas en Venecia, donde la ciudad se está despoblando de habitantes y desbordando de turistas. El malestar surge de las incomodidades que sufren los vecinos frente a un comportamiento poco

1 [www.racocatala.cat/forums/fil/209301/apareixen-pintades-amenacadores-contra-turistes-park-guell?pag=1](http://www.racocatala.cat/forums/fil/209301/apareixen-pintades-amenacadores-contra-turistes-park-guell?pag=1).

2 [https://elpais.com/elpais/2017/06/23/album/1498226198\\_531207.html#foto\\_gal\\_2](https://elpais.com/elpais/2017/06/23/album/1498226198_531207.html#foto_gal_2).

3 [www.elmundo.es/cataluna/2017/05/11/59134b2aca4741df3d8b458d.html](http://www.elmundo.es/cataluna/2017/05/11/59134b2aca4741df3d8b458d.html).

4 [www.elperiodico.com/es/barcelona/20170803/fsdfsfsedf-6206407](http://www.elperiodico.com/es/barcelona/20170803/fsdfsfsedf-6206407).

decoroso por parte de algunos turistas, de la creciente presencia de pisos turísticos ilegales que parece estar inundando algunas partes de la ciudad y que implica un aumento insostenible del precio de la vivienda, de los colapsos de las calles y carreteras, etc. En resumen, un descenso de la calidad de vida de los habitantes de las ciudades y pueblos que están en el foco del turismo de masas. Este enfrentamiento, si se quiere literario, se ha manifestado con diferentes eslóganes: *Tourist go home*, *Guiris go home*, *Your tourism kills my neighborhood* o *Why call it tourist season if we can't shoot them?*

*Your tourism kills my neighborhood*. Si se pretende que el turismo pueda ser una herramienta que ayude a fomentar el desarrollo territorial, sería recomendable usarla de modo que los sujetos que supuestamente deben obtener beneficios de su uso, tanto en forma de capital económico como de capital social, perciban que están resolviendo sus necesidades de desarrollo. Suponemos que para eso se debe garantizar, entre otras cosas, que la fuerza y la intensidad del flujo de turistas no sobrepase la capacidad de absorción del territorio. La frase *Your tourism kills my neighborhood* parece testimoniar esta manera incorrecta de gestión del turismo.

*Why call it tourist season if we can't shoot them?* Esta frase evidencia la existencia de un período de mayor concentración del flujo turístico, lo que se tiende a denominar «temporada turística», y que suele coincidir con los meses de verano. La agresividad de la frase, con la amenaza que esconde, sugiere, cuando menos, una sobrepoblación de la «especie» turista que está causando molestias a los residentes. En el lenguaje de la caza es común que, después de un tiempo de veda o de restricción, se abra la temporada.

En esta metáfora, la imagen del turista es equiparada a la del animal, ya que es simbolizado como un rebaño. Las cualidades de un rebaño, en este caso de los individuos que lo conforman, se asocian a una personalidad y un comportamiento gregario, dócil y asustadizo. Pero ¿qué sucede cuando uno de ellos se descarría y se aleja del rebaño?

Es en este punto donde la discusión sobre la desestacionalización, la descongestión e incluso la deslocalización cobran sentido. Es decir, ¿hasta qué punto la necesidad de rebajar la presión sobre los destinos turísticos masificados puede ser una alternativa para otros territorios cercanos que no reciben tan directamente el impacto turístico? Si el turismo ejerce tanta presión para la sostenibilidad ambiental y social, ¿será esta la solución para aquellos territorios que desean sacar provecho de esta tendencia con el fin de desarrollarse económicamente? ¿O quizá acabarán sufriendo del mismo mal?

En cualquier caso, más allá de dar una respuesta a estas incógnitas, la tendencia parece ser clara: tratar de descongestionar el turismo distribuyéndolo a lo largo del territorio. Dentro de esta tendencia, el patrimonio cultural, y en especial el patrimonio alimentario, son utilizados con esta finalidad. Una muestra de ello es el proyecto europeo *MEDFEST Culinary heritage experiences: how to create sustainable tourist destinations* que se está llevando a cabo actualmente en el marco mediterráneo. En el territorio español, es la Universidad de Barcelona, concretamente su Departamento de Antropología Social a través del centro de investigación ODELA, la que desarrolla el proyecto.

## **MEDFEST: UN PROYECTO TRANSNACIONAL DE PATRIMONIO ALIMENTARIO**

Los espacios mediterráneos cuentan con un recurso cultural muy rico y bien conocido, como son sus cocinas tradicionales. Sin embargo, están poco desarrolladas como producto turístico integrado, y las encontramos dispersas a lo largo de todo el espacio mediterráneo. A pesar de este potencial patrimonio, son raros los proyectos transnacionales en el Mediterráneo que unan el patrimonio culinario con el desarrollo sostenible local.

El objetivo general del proyecto MEDFEST es crear o mejorar las estrategias existentes relacionadas con la sostenibilidad turística

en el ámbito de lo culinario, primordialmente en zonas rurales, para promover una alternativa turística en el territorio. No se trata únicamente de atraer nuevos turistas, sino también de incrementar la actividad económica en los espacios que tradicionalmente no se benefician del turismo y en los períodos que no se corresponden con la temporada turística. De hecho, se busca promover el desarrollo social hacia el interior, en áreas rurales, salvaguardar el patrimonio culinario y sensibilizar sobre la importancia de la producción local y el conocimiento tradicional relacionado con lo culinario.

Este proyecto se encuentra inserto en el programa *Interreg Mediterranean* e incluye un total de ocho socios europeos:

- Centro de investigación de la Academia Eslovena de las Ciencias y las Artes (ZRC SAZU) Eslovenia.
- Asociación para el Desarrollo Rural (ASR) Italia.
- Escuela de ingeniería Purpan (EI PURPAN) Francia.
- Universidad de Barcelona (UB) España-Cataluña.
- Asociación In Loco. Intervención, Formación, Estudios para el desarrollo local (In loco) Portugal.
- Agencia para el desarrollo rural de Istria (AZRRI) Croacia.
- Instituto Técnico de la Cámara de Comercio e Industria de Heraklion (TIHC) Grecia.
- Troodos Network (DITHEKET) Chipre.

Para alcanzar estos resultados se desarrollará una estrategia común transnacional de gestión y planificación en el espacio MED que considera, por un lado, la creación de herramientas para mejorar los destinos sostenibles que usan el patrimonio culinario como recurso y, por otro, la creación de ocho nuevos destinos turísticos sostenibles basados en el patrimonio culinario. Dicha estrategia debe permitir conocer: 1) cómo abordar la estacionalidad desigual entre las experiencias de patrimonio culinario; 2) cómo unir y desplazar turistas que van a zonas costeras hacia zonas menos desarrolladas del

interior; y 3) cómo maximizar los recursos locales y ayudar a la protección del patrimonio culinario para futuras generaciones. De esta forma, los socios del proyecto podrán conocer y adoptar las prácticas exitosas de experiencias de otros países.

Los grupos objetivo a los que el proyecto se dirige son los productores/portadores de patrimonio culinario, las organizaciones turísticas y promotoras, y los creadores de políticas públicas y actores institucionales. Estas nuevas destinaciones basadas en el patrimonio culinario se desarrollarán mediante la preparación, la capacitación, la construcción de competencias y el empoderamiento de las comunidades, así como con la participación de actores públicos y privados. El principal propósito es lograr que las estrategias de planeamiento y gestión de estos espacios sean viables a través de su integración en iniciativas públicas y privadas ya existentes.

Las primeras diez experiencias gastronómicas seleccionadas para cada *partner* nos han permitido crear un «kit de herramientas» que han servido de base para redactar la estrategia de actuación que se debe seguir. Estas experiencias gastronómicas seleccionadas han sido volcadas en un mapa *online* coordinado por el ODELA y la Universitat de Barcelona.<sup>5</sup> Este mapa permite acceder a una gran diversidad de experiencias culinarias en los ocho países participantes. Además, el usuario puede obtener toda la información detallada de cada evento e incluso crear una ruta de visitas. Esta herramienta está pensada para particulares y también para la promoción de eventos a través de operadores turísticos.

Para comprobar la viabilidad de la estrategia seleccionada, esta será aplicada en un contexto local/regional de cada país a modo de proyecto piloto. El objetivo de esta estrategia es atraer nuevos turistas incrementando la actividad económica durante los períodos de temporada baja, promover el desarrollo social hacia el interior y salvaguardar el patrimonio culinario a partir de la sensibilización sobre

5 Para acceder al mapa ir a: [www.ub.edu/medfest/](http://www.ub.edu/medfest/).

la importancia de la producción local y el conocimiento tradicional. Al finalizar el proyecto se espera que doscientos cincuenta actores locales y regionales presenten sus productos turístico-culinarios en una feria internacional con la presencia de unas diez mil personas, incluyendo visitantes, inversores, profesionales, etc.

## LA ESPECTACULARIZACIÓN DEL PATRIMONIO

El uso que el turismo hace del patrimonio alimentario ayuda a la diversificación y al proceso de diferenciación de las destinaciones turísticas. Pero también, y es a lo que le vamos a prestar atención ahora, a un proceso de espectacularización de la vida social. Esta espectacularización se genera como mecanismo que facilita el consumo de bienes y servicios destinados al ocio, al tiempo libre y al turismo en general.

El acto performativo en relación con la comida, su teatralización, ha sido analizado por diversos autores. Lejos de tratarlo desde la dimensión que lo acerca a lo artístico, nos centraremos en el carácter «espectacular» con el que se construye el patrimonio alimentario. Para ello nos apoyaremos en la secuencia que dibuja Kirshenblatt-Gimblett. Esta autora analiza el significado de la performance alimentaria en tres fases: *hacer*, *comportarse* y *actuar* (1999):

[...] actuar es hacer, ejecutar, llevar a término, cumplir con un deber, es decir, todo lo que rige la producción, presentación y disposición de los alimentos. Actuar en este sentido es hacer la comida, servir la comida. Se trata de materiales, herramientas, técnicas, procedimientos, acciones [...] la ejecución en la cocina.

Segundo, actuar es comportarse. [...] Actuar en este sentido es comportarse apropiadamente en relación con el alimento/comida en cualquier punto de su producción, consumo o disposición, cada uno de los cuales puede estar sujeto a protocolos o tabúes precisos.

Tercero, actuar es mostrar. Cuando el mostrar y el comportar se despliegan, cuando son exhibidos, cuando los participantes son invitados a ejercer discernimiento, evaluación y aprecio, los eventos alimentarios se mueven hacia lo teatral y, más específicamente, hacia lo espectacular. Es aquí donde el gusto como experiencia sensorial y el gusto como facultad estética convergen (Kirshenblatt-Gimblett, 1999: 1-2).

Podemos pensar que la construcción y divulgación del patrimonio alimentario en función de un interés turístico sigue estos mismos criterios. Desde el punto de vista de la interacción social, la escenificación y la dramaturgia construyen un relato donde el turista se integra en la comunidad emisora del patrimonio alimentario. El consumo efectivo viene dado a través de la interiorización del patrimonio como una realidad auténtica y definidora de la personalidad e identidad de aquellos que lo construyen y lo exponen. Lo importante es garantizar la experiencia auténtica, casi espiritual, del visitante, incluso cuando el producto tiene poco de auténtico en esencia.

Siguiendo los planteamientos de Kirshenblatt-Gimblett sobre el acto performativo y la comida, Ayora Díaz (2014) identifica en el contexto de Yucatán, México, la existencia de dos tipos de campos, relacionados con el comer y con la cocina: el campo culinario y el campo gastronómico. Según nuestro punto de vista, esta división ayuda a comprender el acto performativo y la espectacularización del patrimonio alimentario, los entornos en los que se producen dichos campos, y la interiorización y la visibilización de lo que acaba siendo considerado patrimonio alimentario.

Por campo culinario entiende:

[...] un ensamblaje de ingredientes, recetas, prácticas, técnicas y tecnologías empleados para la preparación de la comida, así como de etiqueta para su consumo. Tal ensamblaje está abierto a la improvisación y al préstamo de tradiciones culinarias diversas. La improvisación es

permitida y habitualmente recompensada (aun cuando muchas veces sea sólo de manera afectiva) por los demás integrantes de la familia y por las amistades que disfrutan de la «invención» y «creatividad» de la o el cocinero. Este ensamblaje se encuentra *principalmente, pero no sólo*, en la cocina doméstica y, por tanto, *parece* ligada al espacio de lo privado.

En contraste, campo gastronómico es un ensamblaje de ingredientes, recetas, prácticas, técnicas y tecnologías empleados para la preparación de la comida y de la etiqueta para su consumo, pero de carácter normativo; es decir, *en apariencia* cerrado a la improvisación.

Mientras que el campo culinario incluye una gran cantidad de recetas (localmente se presume de «cientos» de ellas), el gastronómico contiene un número reducido que es generalmente aceptado como icónico de la cultura y sensibilidad yucatecas.

Es aquí donde encontramos un refinamiento del canon gastronómico regional:

[...] eliminando recetas que no son inmediatamente reconocibles como yucatecas por los habitantes de la región. Por estar fundado en los restaurantes y los libros de cocina, el campo gastronómico es *de manera primordial, pero no exclusivamente*, parte de lo público. Aun en el ámbito de lo doméstico, los comensales pueden esperar (y exigir) un performance culinario que garantice la repetición de una receta de acuerdo a las normas estrictas de su elaboración o, cuando alguna persona foránea prepara platillos yucatecos, los comensales locales esperan una interpretación lo más fiel posible al canon gastronómico, juzgando el resultado según la experiencia compartida del gusto local.

La clave está en entender que estos campos no se encuentran en oposición binaria, pero aparece el proceso de «naturalización del gusto»:



[...] el campo gastronómico emerge del campo culinario, se distingue de él, pero se modifica según las transformaciones de lo culinario, y sus reglas se reflejan en las prácticas cotidianas domésticas. Así, aunque sus recetas se derivan del campo culinario, han sido sometidas a un proceso de regulación por el que sólo pequeñas variaciones son permisibles. Tanto el campo culinario como el gastronómico reproducen una experiencia sensorial-sensual que se repite de un hogar a otro y de un restaurante a otro, instaurando una estética común y estableciendo un sabor yucateco reconocible, al menos en principio, por la mayoría de los yucatecos y yucatecas. He llamado a este proceso *naturalización del gusto* (Ayora-Díaz, 2012a, 2012b).

Los bienes considerados patrimonio y que se perciben como propios de una tradición local, más allá de pretender simbolizar una identidad determinada, acaban siendo explotados en el mercado de consumo con la pretensión de fomentar el desarrollo territorial, social y económico.

Varios autores han analizado los mecanismos de adquisición de valor de la patrimonialización de «lo auténtico» como clave para la mercantilización del patrimonio (Prats, 1997; Kirshenblatt-Gimblett, 2001; Boltanski y Chiapello, 2002; Frigolé, 2010). A su vez, ponen el foco en la acción de los ciudadanos, más o menos activa, para construir una imagen de su propia historia, de la capacidad de crear un sentimiento de pertenencia y de las identidades que resultan de estos procesos de patrimonialización y mercantilización.

Tanto la capacidad de representar simbólicamente una identidad, como la de producir mercancías, están sujetas a la activación de mecanismos de descontextualización y recontextualización (Prats, 1997; Kirshenblatt-Gimblett, 2001; Frigolé, 2010) que hacen posible que los objetos o las prácticas sociales reciban la consideración de patrimonio. Es en este punto que cobran importancia las ideas de Ayora Díaz sobre la existencia de un campo culinario y un campo gastronómico. El deslizamiento de sentido, el proceso de descontextualiza-

ción y recontextualización, opera en el tránsito del campo culinario al campo gastronómico, entre lo privado y lo público. Es aquí donde la producción del patrimonio plantea problemas a la hora de tratar de interpretar la realidad. Es decir, es su proceso de producción que conlleva la confusión entre lo real y lo que ha sido fruto de la imaginación.

La mayoría de estos recursos patrimoniales se reproducen y se manifiestan en la industria del ocio y el turismo. Estos mecanismos permiten convertir un recurso (sin valor comercial) en un producto (con valor comercial) a través de un proceso de adquisición de valor añadido a través del valor del pasado, de la diferencia, la exposición y la indigeneidad (Kirshenblatt-Gimblett, 2001). También, si se quiere, a través de la activación, entendida como el proceso mediante el cual se hace una selección, ordenación e interpretación de los bienes susceptibles de convertirse en patrimonio (Prats, 2006: 72).

Debord, exponente de una de las críticas al capitalismo y a la sociedad de masas que tuvieron lugar en el contexto de las revueltas de mayo del 68, en su manifiesto *La sociedad del espectáculo* (1967) quiso demostrar que, en las sociedades capitalistas, el espectáculo constituye el modelo de vida socialmente dominante y que se ha convertido en la principal producción social (Debord, 2005: 39). Para él, los medios de comunicación no son más que un instrumento, y las técnicas de difusión masiva de imágenes, una visión del mundo objetivada a la que llama *Weltanschauung*. Según el autor, la economía es la que ha sometido a los seres humanos. Por ello define la producción de espectáculo como el proceso mediante el cual la economía se desarrolla por sí misma (Debord, 2005: 42), hasta el punto de transformar las categorías filosóficas que definen a los individuos en Occidente:

La primera fase de la dominación de la economía sobre la vida social comportó una evidente degradación del ser en tener en lo que respecta a toda valoración humana. La fase actual de ocupación total de la vida

social por los resultados acumulados de la economía conduce a un desplazamiento generalizado del tener al parecer, del cual extrae todo «tener» efectivo su prestigio inmediato y su función última (Debord, 2005: 43).

Para Debord, «la vida entera de las sociedades en las que impere las condiciones de producción modernas se anuncia como una inmensa acumulación de espectáculos. Todo lo directamente experimentado se ha convertido en una representación» (2005: 37). Esta constatación es la que lleva al autor a interpretar que el mundo sufre un proceso de inversión, donde «lo verdadero es un momento de lo falso» (2005: 40), ya que el espectáculo es el resultado y el proyecto de los modos de producción existentes. Es una producción que se vuelve real, pero que nace de lo ficticio.

La noción de espectáculo vinculada al patrimonio se evidencia si tenemos en cuenta que a los museos y los parques hay que añadir las fiestas y festivales relacionados con la cultura y con la naturaleza, los cuales pueden tomar cuerpo a través de la performance cultural, el ritual, la celebración, la peregrinación, el itinerario, el sacrificio, el juego, la batalla, etc. (Frigolé, 2008: 51), además del carácter de espectáculo, o cuando menos de escenificación y teatralización, que adoptan en su exhibición pública estas formas de presentar el patrimonio.

Establecer un vínculo entre los procesos de patrimonialización y la distinción entre lo real y el producto de la ficción toma interés si se tiene en cuenta, como defiende Prats (1997), que el proceso de construcción del patrimonio se puede interpretar a través de la construcción social. Esta construcción social es entendida como «universos simbólicos legitimados» (Berger y Luckman, 1983). Otros autores, como Hobsbawn y Ranger (1988), entienden la idea de invención del patrimonio como un proceso de «manipulación». Según Prats (1997), ambas ideas tienen una influencia directa en el proceso de construcción de la realidad:

La construcción social de la realidad no se puede entender en ningún caso sin la intervención, más o menos directa, de una *hegemonía* social y cultural (del tipo que sea). [...] La invención de la realidad no se refiere única y exclusivamente a elementos (creados *ex nihilo* o transformados en un alto grado) sino también a *composiciones*, cuyos elementos pueden haber sido extraídos inalterados de la realidad, pero cuya ubicación en un nuevo contexto contribuye a crear otra realidad, con otro sentido (Prats, 1997:20).

Sin embargo, Prats no plantea directamente que el resultado del proceso de construcción de la realidad, en referencia al patrimonio, cree productos de ficción, sino que se produce la creación de una nueva realidad. En este caso, Prats no estaría haciendo referencia al proceso de inversión tal como lo formuló Debord, sino que la construcción de una nueva realidad nos remitiría al concepto de representación de Goody: «La representación significa presentar de nuevo, la presentación de algo que no está presente, pudiendo adoptar una forma tanto lingüística como visual» (Goody, 1999: 47).

La introducción del concepto de la representación abre las puertas a la discusión sobre la originalidad o falsedad, y su relación con la creación de las tradiciones y del patrimonio.

[...] aquello que es re-presentado (el teatro) sí existe en el mundo real. Pero re-presenta, realmente, un aspecto original en ese mundo y debe, por lo tanto, plantear problemas sobre la verdad, falsedad o distorsión de ese original, problemas que no sólo están comprendidos en la teoría de la reciprocidad de la verdad (Goody, 1999:24).

Podemos entender, pues, que el proceso de creación del patrimonio y su explotación están supeditados en última instancia a su capacidad de atracción y de exhibición (Kirshenblatt-Gimblett, 2001; Frigolé 2008), lo que obliga al producto patrimonial a convertirse en un espectáculo, camino entre la realidad y la ficción. La cosa que se

muestra no es real, solo es real como representación de ella misma. El producto que se consume está más cerca de lo virtual que de lo real.

## CONCLUSIÓN

La alimentación toma una importancia relevante dentro de los procesos de patrimonialización. Por ello no solo no está exenta del proceso de «creación de ficción» que hemos analizado, sino que es un actor importante en estos procesos. Es considerada como un patrimonio intangible, pero a su vez la comida tiene el poder de convertir en tangible lo intangible. Es decir, que la alimentación o el comer permite vivir el fenómeno virtual como un fenómeno real, sobre todo porque desencadena unas respuestas fisiológicas que son percibidas directamente por el individuo (Ribas, 2014).

En referencia al proyecto MEDFEST, observamos que las experiencias culinarias presentadas en el marco del mapa de turismo gastronómico están organizadas según cinco categorías:

- *Tourist Site Networks* (redes turísticas, se refiere a tours y rutas gastronómicas): 18 casos.
- *Specific Tourist Site* (sitio turístico específico, se refiere a museos, asociaciones o centros educativos en relación con la alimentación): 8 casos.
- *Food Product Service* (servicio de producto alimentario, referente a experiencias vivenciales, *workshops* culinarios, caminatas gastronómicas...): 21 casos.
- *Professional Activity* (actividad profesional, donde se pueden conocer profesiones relacionadas con la alimentación): 10 casos.
- *Culinary Event* (eventos culinarios referentes a ferias, mercados y fiestas gastronómicas): 34 casos.

Es fácil notar cómo los eventos culinarios predominan sustancialmente sobre las otras categorías con 34 casos, frente a los 21, 18, 10 y 8 casos de las otras categorías. Precisamente, las ferias, los mercados y las fiestas son el ejemplo más claro de la espectacularización y del patrimonio como una industria de valores añadidos y de puesta en escena. Así pues, se constata la tendencia que, al menos en aquellos casos donde el patrimonio y la tradición son puestos en escena a partir de la manifestación festiva, estos se convierten en un espectáculo. En algunos casos solo es una escenografía, en otros existe un guion y unos actores que escenifican la representación de la tradición y el patrimonio.

No se puede dogmatizar que la puesta en escena del patrimonio y la tradición conduzcan a una alteración de la realidad hasta convertirla en una ficción. Más bien se trata de un proceso donde la realidad del patrimonio tiende a ser consumida en forma de espectáculo y construida desde la ficción. Esta ficción se nos presenta como el hecho real, siguiendo una narrativa en cuanto a su exposición y consumo, que imita la invención de historias más propias de la novela o el cine.

En última instancia, la espectacularización es un mecanismo que convierte el patrimonio en consumible. No es un consumo basado en el pasado, como expresión de la propia historia, sino un consumo que precede al original y que descansa en la percepción de la vivencia de una experiencia única. La vivencia de esta experiencia vital es lo que le permite al recurso patrimonial y a las comunidades visibilizarse y generar atracción.

Se dice que lo que no se conoce no existe y que lo que no se conoce no se consume. De ahí la importancia y la necesidad que tienen los bienes patrimoniales, así como las instituciones o los agentes sociales que los quieren comercializar, de realizar campañas de promoción y de publicidad. Si nos detenemos a observar el valor de la exposición como uno de los valores añadidos que dan sentido y forma al patrimonio y lo transformamos en la idea de exhibición, cobra

sentido la interpretación del patrimonio o de algunos de sus elementos constitutivos como performance o espectáculo. Así pues, podríamos plantear una fórmula que permite o garantiza la exhibición del patrimonio: la creación de una dramaturgia y su puesta en escena. Esta fórmula permite y conduce al proceso de visibilización, herramienta indispensable para dar a conocer las cocinas y los productos agroalimentarios de los territorios. Bajo la tendencia de la globalización y de los procesos de homogeneización de la industria agroalimentaria, que copa la mayoría de los canales de información que le llegan al consumidor, los patrimonios alimentarios encuentran en las técnicas del espectáculo un vehículo adecuado para darse a conocer y promover su consumo.

## BIBLIOGRAFÍA

- AYORA DÍAZ, S. I. (2014). «El performance de lo yucateco: cocina, tecnología y gusto». *Alteridades*, 24(48), 59-69.
- BÉRARD, L., FROC, J., HYMAN, P. y MARCHENAY, P. (1993-1996). *Inventaire du patrimoine culinaire de la France*. Paris: Albin Michel.
- BÉRARD, L. y MARCHENAY, P. (2004). *Les produits de terroir: entre cultures et règlements*. Paris: CNRS editions.
- BOLTANSKI, L. y CHIAPELLO, E. (2002). *El nuevo espíritu del capitalismo*. Madrid: Akal.
- CONTRERAS, J. y RIBAS, J. (2014). «Sobre la construcció social del patrimoni alimentari». *Revista d'Etologia de Catalunya*, 39, 86-97.
- DEBORD, G. (2005). *La sociedad del espectáculo*. Valencia: Pre-textos.
- DEBORD, G. (2003). *Comentarios sobre la sociedad del espectáculo*. Barcelona: Anagrama.
- EPEITX, E., CÁCERES, J. y MASSANÉS, T. (2001). *Com a llosa, res. Les transformacions alimentàries al Pallars Sobirà i a l'Alt Urgell*. Barcelona: Generalitat de Catalunya.
- FRIGOLÉ, J. (2010). «Patrimonialització i mercantilització de l'autèntic, dues estratègies bàsiques en una economia terciària». En: Roigé, X. y Frigolé, J.

- (eds). *Constructing cultural and natural heritage: parks, museums and rural heritage*. Girona: ICRPC.
- Generalitat de Catalunya (2003). *Productes de la Terra*. Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.
- GOODY, J. (1999). *Representaciones y contradicciones: la ambivalencia hacia las imágenes, el teatro, la ficción, las reliquias y la sexualidad*. Barcelona: Paidós.
- HOBBSWAN, E. y RANGER, T. (1988). *L'invent de la tradició*. Vic: Eumo Editorial.
- KIRSHENBLATT-GIMBLETT, B. (1999). «Playing to the senses: Food as a Performance Medium». *Performance Research*, 4(1), 1-30.
- KIRSHENBLATT-GIMBLETT, B. (2001). «La cultura de les destinacions: Teoritzar el patrimoni». *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 19, 44-61.
- MILLÁN, A. (2008). «Turismo y alimentación: lo local como ficción». En: *Antropología Latinoamericana: Gestando un nuevo futuro. Actas del II Congreso Latinoamericano de Antropología* pp. 564-572. San José: Universidad de Costa Rica.
- PRATS, L. (1997). *Antropología y Patrimonio*. Barcelona: Ariel.
- PRATS, L. (2006). «La mercantilización del patrimonio: entre la economía turística y las representaciones identitarias». *PH Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico*, 58, 72-80.
- RIBAS, J. (2014). *Vi, política i espectacle: procés de patrimonialització de la cultura del vi a la Denominació d'Origen Alella*. Barcelona: UOC.
- TRESSERRAS, J. y MEDINA, F. X. (2007). *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona: Ibertur.
- TRESSERRAS, J., MEDINA, F. X. y MATAMALA, J. C. (2007). «El patrimonio gastronómico como recurso en las políticas culturales y turísticas en España: el caso de Cataluña». En: Tresserras, J. y Medina, F. X. (eds.) *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, 217-242. Barcelona: Ibertur.



## Sobre los autores

JESÚS CONTRERAS. Catedrático emérito de Antropología Social en la Universitat de Barcelona. Sus especialidades son la antropología económica y la antropología de la alimentación. Ha realizado trabajo de campo en los Andes (Perú) y en España. Sus investigaciones más recientes se centran en las relaciones entre la evolución de las formas de vida y su relación con los cambios alimentarios. Chercheur Associé en el Centre National de la Recherche Scientifique (1986), Visiting Scholar en la Cambridge University (1991-1992), Chaire d'Excellence Le Studium 2007 (CNRS-Région Centre, Francia), profesor invitado en l'Université Paul Valéry (Montpellier, 2010). Miembro fundador del Observatorio de la Alimentación (ODELA) de la UB. Entre sus publicaciones cabe destacar los libros: *Subsistencia, ritual y poder en los Andes*; *La gestión comunal de recursos: economía y poder en las sociedades locales de España y América Latina*; *Antropología de la alimentación*; *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*; *La alimentación y sus circunstancias: placer, conveniencia y salud*; *Comemos como vivimos: alimentación, salud y estilos de vida*, y *Alimentação, sociedade e cultura*; y los artículos: «Las formas de organización comunal en los Andes: continuidades y cambios»; «Food exchanges between the Old and New Worlds»; «Les muletiers de Carmen Alto: l'évolution des techniques de transport dans la société péruvienne»; «Les aliments modifiés..., l'omnivore déculturalisé?»; «Manger aujourd'hui en Espagne: nouvelles tendances»; «L'alimentation carnée à travers les âges et les cultures»; «Cambios sociales y cambios en los comportamientos alimentarios en la España de la segunda mitad del siglo xx», «La obesidad: una perspectiva sociocultural» y «The nutrients, are also good to think?».

JORDI GASCÓN. Doctor en Antropología Social por la Universitat de Barcelona, está especializado en estudios rurales. Desde 1990 realiza investigación en el área andina. Profesor de la Universitat de Lleida, lo ha sido previamente de la UB e investigador sénior del Instituto de Altos Estudios Nacionales (IAEN) de Ecuador. Es miembro de la Xarxa de Consum Solidari y del grupo de investigación del Observatorio de la Alimentación. Ha publicado en revistas académicas internacionales como *Journal of Peasant Studies*, *Pasos*, *Ecología Política*, *Journal of Agrarian Change* o *Journal of Sustainable Tourism*. Además es autor, entre otros libros, de *Gringos como en sueños: diferenciación y conflicto campesino en los Andes peruanos ante el desarrollo del turismo* (2005); *Estado, movimientos sociales y soberanía alimentaria en América Latina* (con Xavier Montagut, 2011); *Alimentos desperdiciados* (con Xavier Montagut, 2014); *Turismo residencial y gentrificación rural* (con Ernest Cañada. Tenerife, 2016), o *Turismo en el mundo rural: ¿ruina o consolidación de las sociedades campesinas e indígenas?* (con Claudio Milano, 2017).

CLAUDIA JUZWIAK. Nutricionista dietista, especialista en Nutrición en Deportes (Asociación Brasileña de Nutrición, ASBRAN) y Nutrición Clínica (Universidad Católica de Santos y ASBRAN). Máster en Ciencias Aplicadas a la Pediatría y doctora en Ciencias, ambos por el Programa de Posgrado en Pediatría de la Universidad Federal de São Paulo. Realizó su investigación posdoctoral en el área de Antropología de la Alimentación, en el Observatorio de la Alimentación de la Universitat de Barcelona. En la actualidad es profesora del grado de Nutrición y de los Programas de Posgrado de Enseñanza de Ciencias de la Salud e Interdisciplinario en Ciencias de la Salud de la Universidad Federal de São Paulo. Colabora con el Observatorio de la Alimentación. Actualmente investiga sobre los determinantes del comportamiento alimentario y los procesos involucrados en la toma de decisión de las elecciones alimentarias.

CRISTINA LARREA-KILLINGER. Doctorada en Antropología Social por la Universitat de Barcelona en 1994, es profesora titular en el Departamento de Antropología Social y Cultural de esta misma universidad desde el año 2001. Ha colaborado como profesora visitante en la Universidad Católica de Guayaquil, la Universidad Autónoma del Estado de Morelos, la Universidad Andina Simón Bolívar-Quito, la Universidad de La Habana, la Universidad Federal de Bahía (UFBA), el Instituto de Saúde Coletiva (ISC-Ufba) y la Universidade Federal do Sul da Bahia (UFSB). Desde 1994 ha realizado trabajos de investigación en Ecuador, México y Brasil. También ha dirigido proyectos nacionales de investigación interdisciplinar en el ámbito de la salud ambiental. Actualmente es coordinadora del Observatorio de la Alimentación de la UB, y colabora en el CIBERESP y Flacso-España. Ha publicado diversos artículos científicos en revistas como *Journal of Epidemiology and Community Health*, *Medical Anthropology*, *Salud Colectiva*, y publicado diversos libros, entre los que destacan más recientemente *Nasci na família errada: ser mae e dona de casa no subúrbio ferroviário* (Tarragona: Col. Antropología Médica, 2012), *Mary Douglas: la mirada antropológica d'una catòlica* (2013), así como diversas colaboraciones en libros con otros autores y varios artículos en revistas nacionales e internacionales. Entre estas colaboraciones colectivas destacan los siguientes libros: *Contribuciones antropológicas al estudio del desarrollo* (2012) y *Antropología social, desarrollo y cooperación internacional* (2010), ambos escritos junto a Mònica Martínez Mauri; *Aprender fazendo. A interdisciplinariedade em formação em saúde coletiva* (2011), junto a Darci Neves Santos, y *Barraques. La ciutat informal*, catálogo del Museu de la Ciutat, coordinado junto a Mercè Tatjer (2011).

MARGALIDA MULET PASCUAL. Doctora en Antropología Social por l'École des Hautes Études en Sciences Sociales, París. Desde el año 2006 realiza investigación sobre la vida cotidiana en Cuba a través

de la etnografía familiar, abarcando diferentes temáticas como la economía doméstica, la alimentación, el trabajo, la salud y la migración. Ha participado en proyectos internacionales como *New Cuban Diasporas in Canada, Europe and the United States* dirigido por Catherine Krull (Queen's University, Canadá) y Jean Stubbs (University of London), y «Lenin Transnational; Schooling and the Reproduction of Elites in Socialist Cuba», dirigido por Mette Louise Berg (University of Oxford). Actualmente es miembro del grupo de investigación del Observatorio de la Alimentación donde es la responsable principal del proyecto europeo *MEDFEST-MED Culinary heritage experiences: how to create sustainable tourist destinations*. Ha publicado artículos en revistas como *Cahiers d'Amérique Latine*, *Questions Internationales*, *Revue des politiques sociales et familiales* y *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*, además de participar en el libro *Cuba, un régime au quotidien*, compilado por Vincent Bloch y Philippe Létrilliart.

MARIA CLARA DE MORAES PRATA GASPAS. Licenciada en Nutrición Humana y Dietética por el Centro Universitario São Camilo (Brasil), máster en Ciencias Sociales Aplicadas a la Alimentación en la Universidad de Toulouse, Jean-Jaurès (Francia) y doctora en Sociología por esa misma universidad y en Alimentación y Nutrición por la Universitat de Barcelona. Su trabajo de doctorado fue recompensado con el Premio Serge Gas de la Académie Nationale de Médecine de Francia, la beca de investigación de la Fondation Nestlé France y la beca de doctorado en cotutela del Eurorégion Pirineos Mediterraneo. Es miembro del Centre d'Étude et de Recherche Travail, Organisation, Pouvoir (CERTOP), del Observatorio de la Alimentación y del Instituto de Investigación en Nutrición y Seguridad Alimentaria (INSA-UB). Se dedica al estudio del proceso de medicalización de la alimentación, las representaciones sociales del cuerpo y las relaciones entre normas culturales y dietéticas.

ARACELI MUÑOZ. Doctora en Antropología Social por la Universitat Rovira i Virgili, y licenciada en Sociología por la Universitat Autònoma de Barcelona y en Geografía e Historia por la Universitat de Barcelona. Es investigadora en la Escuela de Trabajo Social y en el Observatorio de la Alimentación de la UB y miembro del Medical Anthropology Research Center de la Universitat Rovira i Virgili. Ha trabajado principalmente en cuatro líneas de investigación: salud e infancia; salud y alimentación; salud, riesgo y contaminación interna, y herramientas de apoyo a la investigación cualitativa en ciencias sociales. Entre sus últimas publicaciones se encuentran: *Discourses on the toxic effects of internal chemical contamination in Catalonia, Spain* (con Cristina Larrea, Jaume Mascaró, Eva Zafra y Miquel Porta, 2017), *Cuerpos tóxicos: la percepción del riesgo de la contaminación interna por compuestos químicos en España* (con Cristina Larrea y Jaume Mascaró, 2017), *Citizens' perceptions on the presence and health risks of synthetic chemicals in food: results of an online survey in Spain* (con Magda Gasull, José Pumarega, Cristina Larrea, Natalia Pallarès, Gisela Rodríguez, Manel Jariod y Miquel Porta, 2017), ¿Sabemos lo que comemos? Percepciones sobre el riesgo alimentario en Cataluña (con Eva Zafra y Cristina Larrea, 2016) y «¡Cuida tu cuerpo!»: *Los niños y la gestión de significados en torno a la salud* (2016).

JOAN RIBAS SERRA. Doctor en Antropología Social por la Universitat de Barcelona, está especializado en patrimonio alimentario. Docente de la UB, del máster del CETT sobre gestión turística del patrimonio culinario y gastronómico, y del University of California Education Abroad Program, Mediterranean Politics, Food and Culture. Es investigador de la Fundación Alicia y miembro del grupo de investigación del Observatorio de la Alimentación (ODELA). Entre sus publicaciones destacan, «Huile d'Olive» dentro del *Dictionnaire des cultures alimentaires* (Con Jesús Contreras. París, 2012), *Sabores, mercados e identidades en el Mediterráneo* (Con Jesús Con-

treras. Murcia, 2013), *Sobre la construcción social del patrimoni alimentari* (Con Jesús Contreras. Barcelona, 2013), *Vi, política i espectacle: procés de patrimonialització de la cultura de vi a la DO Alella* (Barcelona, 2014) y *Los mercados del mediterráneo como espectáculo: respuestas locales a problemas globales. El ejemplo de Barcelona* (Ciudad de México, en prensa).

URSULA VERTHEIN. Doctora en Alimentación y Nutrición por el Departamento de Antropología Social de la Universitat de Barcelona (2017). Tiene el máster en Historia y Cultura de la Alimentación en la UB, la Université François Rabelais (Francia) y la Università di Bologna (Italia) (2011), y la licenciatura en Letras por la Universidad del Estado do Rio de Janeiro (Brasil). Es titulada en cocina por la Escuela de Hostelería Hofmann (Barcelona, 2014) y la Universidade Federal do Estado do Río de Janeiro (Brasil, 2005). En 2006, en Brasil, empezó a trabajar como profesora de cocina en la enseñanza básica. En 2009, inicia sus actividades como investigadora del Observatorio de la Alimentación, donde sigue trabajando en diversos proyectos en el área de alimentación y cultura.

La alimentación humana se puede explicar desde diversos puntos de vista y tiene múltiples funciones: satisface necesidades fisiológicas y también deseos; la cocina identifica culturalmente, señala un estatus social y refleja los roles de género; los alimentos pueden sanar o provocar enfermedades; permiten cuidar las relaciones familiares y establecer alianzas políticas; sirven para incrementar la acumulación de capital e impulsar la globalización económica, pero también para promover estrategias de resistencia y oposición a estos procesos. Comer es, en definitiva, una actividad polisémica; tanto o más que un requerimiento funcional humano, es un fenómeno social, económico y político.



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

---

Edicions