

ALIMENTACIÓN Y CULTURA: ¿HACIA UN NUEVO ORDEN ALIMENTARIO?.

Mabel Gracia Arnaiz (Universitat Rovira i Virgili)

INTRODUCCIÓN

Después de etapas de malnutrición recurrente, en las sociedades industrializadas se puede afirmar, no sin excepciones, que todo el mundo come y que se ha generalizado un sentimiento de afluencia alimentaria. En estos contextos, comer ha dejado de ser un objetivo principal de la organización social para convertirse en un derecho reconocido internacionalmente: el artículo 25 (1) de la Declaración Universal de los Derechos Humanos (1948) insiste en que "todo el mundo tiene derecho a un estándar de vida adecuado para su propia salud y bienestar y el de su familia, incluyendo la alimentación". La industrialización del sector agroalimentario, que se encuentra en buena parte en la base de este proceso, ha ido acompañada de una ruptura fundamental de las relaciones que los seres humanos habían mantenido físicamente con su medio, con sus alimentos, y con el hecho de que numerosas tareas que hasta entonces eran realizadas por las responsables domésticas en sus cocinas hoy se lleven a cabo en la fábrica (Goody 1982, Capatti 1989). En efecto, en el último siglo, y sobre todo en los últimos cuarenta años, se ha producido la transformación más radical de la alimentación humana, trasladándose gran parte de las funciones de producción, conservación y preparación de los alimentos desde el ámbito doméstico y artesanal a las fábricas y, en concreto, a las estructuras industriales y capitalistas de producción y consumo (Pinard 1988). En la actualidad, los sistemas alimentarios se rigen cada vez más por las exigencias marcadas por los ciclos económicos capitalistas de gran escala, los cuales han supuesto, entre otras cosas, la intensificación de la producción agrícola, la orientación de la política de la oferta y la demanda en torno a determinados alimentos, la concentración del negocio en empresas multinacionales, la ampliación y especialización de la distribución alimentaria a través de unas redes comerciales cada vez más omnipresentes y, en definitiva, la internacionalización de la alimentación. En este sentido, la cocina industrial abarca no sólo a los países industrializados, sino al resto del mundo, ya que afecta primero a los procesos productivos, algunos de los cuales tienen ahora como objetivo el suministro a gran escala y más recientemente afectan al consumo mismo, ya que los productos de la cocina industrial y de la agricultura industrializada juegan un papel determinante en el abastecimiento alimentario del Tercer Mundo. Así pues, la comida es hoy un gran negocio planetario en torno al cual se mueven cifras archimillonarias orientado a incrementar la productividad agrícola, el rendimiento de la ganadería, la intensificación de la explotación marítima, la oferta de los platos manufacturados o de los diferentes tipos de restauración. Sin ir más lejos, el gasto total realizado en España en la adquisición de alimentos durante el año 2001, tanto con destino a hogares como al sector hostelero-restaurador y a las instituciones, ha alcanzado los 910.2 billones de pesetas (61,44 miles de millones de euros), cantidad que supone un incremento del 8.3 % respecto a la cifra obtenida en 2000 (MAPYA 2002).

El sistema alimentario moderno presenta unos trazos, a veces paradójicos y otras complementarios, que pueden sintetizarse al menos en cuatro tendencias básicas (Warde 1997: 14-18; 30-

41, Germov y Williams 1999: 302-309): el fenómeno de la homogenización del consumo en una sociedad también masificada, la persistencia de un consumo diferencial socialmente desigual, el incremento de una oferta alimentaria personalizada (*postfordista*, en términos de este autor) avalada por la creación de nuevos grupos de consumidores que participan de estilos de vida comunes y, finalmente, el incremento de una individualización alimentaria causante de la creciente ansiedad del comedor contemporáneo. En efecto, los distintos procesos socioeconómicos han llevado a diferentes autores a caracterizar el nuevo orden alimentario de "hiperhomogéneo" (Fischler 1979, Goody 1989) en el sentido de que se ha producido una homogenización interterritorial de la dieta de carácter *socialmente horizontal* (Carrasco 1992). La industrialización de la alimentación ha facilitado diversos procesos, algunos positivos y otros negativos. Por una parte, en los países occidentales y entre determinados grupos sociales de los países en vías de industrialización ha favorecido el acceso generalizado a los artículos alimentarios producidos en mayor cantidad y a un coste relativamente más bajo. En efecto, la producción agroalimentaria intensiva, acentuada especialmente a partir de la segunda mitad del siglo XX ha facilitado que, junto con el incremento del nivel de vida de la población, se acceda con mayor facilidad y frecuencia a alimentos que hace apenas unas décadas eran inaccesibles para la mayoría de los grupos sociales, si exceptuamos las elites. La ampliación de las redes distribuidoras y de transportes han permitido, por otro lado, que productos muy variados lleguen en la actualidad a todas partes, incluso a las zonas geográficamente más aisladas y al margen de que el lugar de producción sea próximo al de consumo. Las nuevas tecnologías agrícolas han puesto al alcance, además, toda una larga serie de alimentos cuya oferta se mantiene, con independencia de su posible estacionalidad natural, durante todo el año. Todos estos procesos hacen que la alimentación sea más variada y más diversificada que antes. Esta variedad se percibe como positiva en varios sentidos. Por un lado, porque permite no caer en una monotonía alimentaria de escasos alicientes: hoy es posible comer diferente de un día a otro, de una ingesta a otra. Por otro lado, porque la diversidad de la alimentación es supuestamente más saludable en términos nutricionales, ya que permite un aporte adecuado de ciertos nutrientes y evita, por ejemplo, enfermedades como la pelagra que durante el siglo XIX atacó a las poblaciones más pobres que tenían como base de la alimentación el maíz, o enfermedades como el cretinismo y el bocio hasta hace escasas décadas (Fernández 1990, 2002). Coincidiendo con el cambio en la dieta, en estas áreas la esperanza de vida de la población -un indicador fundamental de la salud pública- no ha dejado de incrementarse.

Sin embargo, el reconocimiento general de la mayor accesibilidad e hiperhomogenización de los consumos debe contrastarse, al menos, con tres realidades. Por un lado, con la persistencia de la desigualdad social en el acceso a determinados tipos de alimentos y a las elecciones. Por otro, con la diferenciación según el bagaje sociocultural que condiciona a grupos e individuos (los estilos alimentarios) y, por último, con la variabilidad a partir de la oferta alimentaria -en los hipermercados se registran fácilmente alrededor de 20.000 referencias alimentarias distintas- y de los particularismos nacionales y locales que no desaparecen tan rápidamente como algunos han sugerido. En este sentido, persiste una heterogeneidad intra e interterritorial *socialmente vertical*. Por su parte, el componente de

clase social a pesar de que recientemente haya sido subsumido en distintos trabajos (Fischler 1995, Warde 1997) a otras variables sociales tales como la edad o el género continúa siendo un aspecto central de la dieta. No se puede obviar, por ejemplo, que en los países industrializados durante las últimas décadas se ha venido incrementando las disparidades sociales en función del nivel de ingresos de las personas, de forma que los modelos de consumo de los más pobres permanecen iguales respecto a cuestiones históricamente definidas: están excluidos de la posibilidad de variedad y de calidad. En Gran Bretaña, por ejemplo, las disparidades con base al nivel de ingresos aumentaron entre 1980 y 1990 (Atkins y Bowler 2001: 9). En un estudio comparativo entre los años 1966 y 1998 sobre las aspiraciones alimentarias de los franceses, ante la pregunta "¿si usted dispusiera de más dinero para la alimentación, en qué lo emplearía?", las respuestas manifestaron que, en efecto, se había producido una disminución del porcentaje de las personas que aumentarían la cantidad (del 38% en 1966 se pasa al 16% en 1998) mientras que había aumentado el de que aquellas que incrementarían el gasto en restauración (del 9% en 1966 se pasa al 51% en 1998). Sin embargo, la cifra del 16% obtenida sobre una muestra de responsables del hogar entrevistadas en su domicilio confirma que en 1998 todavía no todo el mundo tiene el sentimiento de comer lo suficiente o, en todo caso, la cantidad que desearía. Esto indica que los problemas de la modernidad alimentaria no son para muchas personas los problemas de sobreabundancia (Poulain 2002: 73).

Si estas valoraciones las hacemos extensivas a escala mundial está claro que las desigualdades sociales respecto al consumo de alimentos son más abrumadoras aún (Dupin y Hercberg 1988, Hercberg y Galán 1988). De acuerdo con las estimaciones más recientes hechas por la FAO (2002) correspondientes al período 1997/99 indican que en el mundo no industrializado cerca de 777 millones de personas carecen de suficiente comida. Esta cifra supera la población total de América del Norte y Europa juntas. Esta especie de "continente" artificial formado por los que pasan hambre comprende hombres, mujeres y niños que probablemente nunca desarrollarán su capacidad física o psíquica al cien por cien porque no tienen suficiente comida y muchos morirán por no haber alcanzado el derecho humano básico de alimentarse. Un derecho, no obstante, practicable sólo en las economías de los países más industrializados y, como señalábamos antes, sólo parcialmente. Este mismo informe de la FAO presenta también estimaciones totales del número de personas que sufren subnutrición en los países industrializados y en transición. La cifra resultante, que alcanza los 38 millones de personas (11 y 27 millones respectivamente), confirma que incluso estos países tienen que enfrentarse al reto de superar la inseguridad alimentaria. Aunque la inmensa mayoría de esos 38 millones de personas vive en sociedades que han experimentado importantes transformaciones políticas y económicas en la década de los años noventa, existen focos de hambre repartidos por todo el mundo. Sin ir más lejos, se calcula que más de 800.000 familias estadounidenses sufren de hambre. En el caso de España, la extensión de la pobreza, entendida por aquellas personas y familias que se sitúan económicamente por debajo del umbral del cincuenta por ciento de la renta media neta disponible en el conjunto del estado, alcanza a 2.192.000 hogares en los que viven 8.509.000 personas, estando en situación de "pobreza extrema" un total de 86.800 hogares y 528.200 personas cuyo

nivel de renta les impide acceder de forma regular a los alimentos y les hace depender de los recursos sociales públicos y/o privados para poder comer (Caritas 2002).

Aunque el hambre y sus derivaciones ha acompañado la historia de la humanidad, la creciente inseguridad alimentaria, entendiendo por ésta las situaciones de falta o escasez de alimentos producida en ciertas partes del mundo, parece estar ligada a la internacionalización del sistema capitalista y a los procesos de producción de miseria y pobreza que ha ido favoreciendo (Feliciello, D. y Wanda R. 1996: 216). Si resulta que, como se viene manteniendo en diversas instancias, la producción alimentaria actual es suficiente para alimentar a toda la población mundial ¿por qué persiste el hambre y la subnutrición?, ¿por qué el hambre se inscribe en la historia de la afluencia?. Las realidades que sostienen estas situaciones son diversas: víctimas de conflictos políticos, trabajadores inmigrantes y sus familias, población marginal de las zonas urbanas, grupos indígenas y minorías étnicas, familias e individuos con bajos ingresos, etcétera. Las explicaciones que se han dado sobre el fenómeno del hambre son múltiples y diferentes entre sí, dependiendo no ya del tipo de conflictos que la originan y de las sociedades que la sufren, sino de la posición ideológica y política de quienes las valoran (tesis neoliberales, construccionistas, neomarxistas). Unas tesis atienden prioritariamente a las causas relativas a calamidades naturales (inundaciones, sequías, desertización de los suelos), otras a problemas endógenos (regímenes políticos, guerras, conflictos étnicos, falta de infraestructuras, desigualdades sociales internas) y otras a factores estructurales globales, como es la distribución injusta de los bienes disponibles y el hecho de que, en realidad, haya gente que carezca de alimentos necesarios porque la producción alimentaria se ajusta a la denominada *demanda solvente*. Es decir, hoy hay gente que pasa hambre, e incluso muere de hambre, no porque no haya alimentos para toda la población mundial actual, sino porque no se tiene acceso a los recursos: el que tiene dinero come y el que no se puede morir de hambre. La FAO hace más de quince años elaboró un informe en el que señalaba que el mundo, en el estado actual de las fuerzas de producción agrícola, podría alimentar sin problemas a más de doce mil millones de seres humanos (Ziegler 1999: 20).

Así pues, no podemos citar los aspectos positivos de la industrialización sin recordar, por su parte, las tendencias predominantes del sistema alimentario contemporáneo de signo contrario y, en especial, a la malnutrición que en términos generales caracteriza el consumo alimentario de algunos grupos poblacionales. En las sociedades industrializadas, pesar de la relativa accesibilidad a los alimentos y de la oportunidad de elegir entre múltiples ofertas, algunos problemas de salud parecen derivarse de los consumos actuales. El no alcanzar el óptimo nutricional sigue manteniendo preocupados a los facultativos de la salud pública. Aunque de procedencia diversa, y con significaciones muy diferentes, la malnutrición no ha abandonado ni a los países industrializados ni a los más pobres. Si en los primeros, ésta tiene su origen mayormente en el exceso de consumo de ciertos nutrientes esenciales, especialmente de grasas saturadas y azúcares simples, en los segundos lo tiene en el defecto parcial o total de alimentos. En los países industrializados, dichos consumos han supuesto el incremento de enfermedades coronarias, cerebrovasculares y óseas, obesidad, anemia,

neoplasias, diabetes, cirrosis hepática, caries bulimia o anorexia nerviosa. Todas ellas constituyen las denominadas enfermedades de la *sociedad de la abundancia* que no dejan de ser, entre sí, ciertamente paradójicas. ¿Cómo, sino, entender el incremento de enfermedades tan extremas pero tan cercanas entre sí como la obesidad o la anorexia?. Si bien el comer y, en concreto, el comer en exceso es bueno para el negocio de la industria alimentaria, no parece serlo para la salud física o mental de las personas. Todo tiene cabida, sin embargo, en una sociedad en la que conviven miles de productos alimentarios junto a miles de mensajes para evitarlos, en una sociedad que promociona el hartazgo perpetuo junto a la delgadez más rigurosa. El sistema proporciona el "mal" (la abundancia y la promoción del consumo) y paralelamente "su remedio" (la restricción o el consumo de sustancias y actividades adelgazantes). Tal es la presión ejercida por los discursos dietéticos y por el marketing del cuerpo y tal es su papel en la construcción de la imagen social, que en las últimas décadas un número de personas cada vez más numeroso, especialmente las mujeres, viene mostrando sus conflictos de identidad y su descontento con las formas corporales, absteniéndose, controlándose o sencillamente negándose a una parte importante de la oferta del mercado alimentario con la finalidad de evitar, no incrementar o resolver sus problemas de identidad y de aceptación social.

1. ENTRE LA SEGURIDAD Y EL RIESGO ALIMENTARIO

Por lo demás, la industrialización en cuanto proceso tecnológico ha sido percibida negativamente por diferentes colectivos sociales, es el caso de los consumidores, facultativos, educadores o amas de casa. La manipulación industrial de los alimentos se acompaña de una expresión de incertidumbre provocada por los excesos que incorpora el proceso en sí mismo, de forma que la cadena agroalimentaria se está cuestionando a todos los niveles (Millán 2002: 279-281). Ello coincide paradójicamente con el aumento de las reglamentaciones sobre higiene y políticas de calidad puestas en marcha por las administraciones y el sector industrial intentando garantizar la estabilidad de las características organolépticas y microbiológicas de los productos a lo largo de su vida e intentando dar "caza" al microorganismo, tal como plantea Poulain, allí donde se encuentre (Poulain 2002: 20). El fenómeno de control y de búsqueda de la prolongación de la vida de los productos beneficia a los procesos agroindustriales, pero disminuye el gusto de los alimentos para el paladar del consumidor. Así por ejemplo, las frutas y las legumbres son calibradas de forma que midan lo mismo y se parezcan entre sí, mientras que algunas variedades producidas por la investigación agronómica se imponen por su rendimiento y su buena conservación, no por su apreciación gustativa o mayor demanda.

Hasta los años noventa, la noción de "seguridad alimentaria" recubría el conjunto de dispositivos y actividades para luchar contra el riesgo de hambre que afectaba a ciertas regiones del mundo. Seguridad alimentaria ha querido decir siempre que una población dispone de recursos alimentarios suficientes para garantizar su supervivencia y su reproducción (*food security*). Recientemente, en las sociedades industrializadas que gozan de una relativa abundancia esta expresión se ha dotado de un sentido nuevo. El

riesgo, o la no-seguridad, incluye aquí una serie de peligros -relativamente negativos y cuantificables- que no están ligados a la falta o escasez de alimentos a la que antes nos referíamos- sino a su inocuidad sanitaria. Así, el término de seguridad alimentaria hace referencia también al conjunto de alimentos libres de riesgos para la salud (*food safety*). Estos riesgos pueden estar relacionados con las intoxicaciones químicas o microbiológicas y, a largo plazo, con las consecuencias del uso de nuevas tecnologías aplicadas a la producción y la transformación alimentaria o también con las patologías provocadas por priones. En efecto, el recurso de engordes artificiales de aves y ganado, de pesticidas en los campos de cultivo, de antibióticos y hormonas, de aditivos químicos e ingredientes añadidos, de técnicas de transformación complejas cuestiona los alimentos resultantes de la producción industrial, poniendo entre interrogantes la calidad nutritiva y la seguridad de lo que plural y masivamente es ofrecido. Estos productos nuevos, no siempre fácilmente identificables tras la manipulación industrial, son los denominados *OCNI's* (objetos comestibles no identificados) en términos de Fischler (1995: 209).

Así pues, el aumento de alimentos más baratos y platos preparados que permiten disminuir el tiempo dedicado a la cocina, los esfuerzos invertidos y espaciar las compras se conjuga con un cierto rechazo hacia este tipo de comida industrial, especialmente entre las personas responsables de la alimentación doméstica. La desconfianza por el origen y los ingredientes añadidos a este tipo de productos ha venido suscitando entre dichas responsables el temor en torno a los procesos químicos agroalimentarios y, en particular, a los aditivos; una desconfianza que después se ha ido trasladando hacia los productos que no se etiquetan de naturales, hacia los de riesgo bacteriológico (mariscos, huevos, salsas) o hacia aquellos que se han sido manipulados genéticamente (los alimentos transgénicos). En un estudio llevado a cabo por el C.I.S en 1999 sobre las actitudes de la población española hacia el consumo de alimentos transgénicos, el 48% de los encuestados manifestaba una actitud negativa hacia el consumo, incluso manteniendo esta actitud bajo el supuesto de que estos productos resultaran más económicos que los no modificados genéticamente. A estos alimentos se atribuían, en general, una desconfianza ambivalente de origen moral y práctica: son productos de "laboratorio" cuya esencia original se ha transmutado y no presentan claras ventajas, o ventajas inmediatas, respecto a los que no lo son, sino más bien al contrario. Se habla de posibles riesgos para la salud y el medio ambiente. Dos años más tarde, en 2001, otro estudio realizado por el mismo organismo constata que el 50% de los entrevistados sigue estando en bastante o muy en desacuerdo en el uso de las técnicas de ingeniería genética en la agricultura y la producción de alimentos. Es más, ante la pregunta de si estarían de acuerdo en introducir genes de maíz en la patata para aumentar su valor nutritivo el 63.5 respondió que no (CIS 2001). En este sentido, los movimientos sociales surgidos en la comunidad internacional -asociaciones de ecologistas y de consumidores mayormente- para presionar a los gobiernos sobre la regulación de los avances de la biotecnología y sus aplicaciones comerciales no han dejado de incrementarse en los últimos años. En Europa, por ejemplo, los principales conflictos surgidos entre los diferentes países en relación con la aprobación de la comercialización de nuevos cultivos modificados genéticamente tienen que ver con la aplicación de la directiva existente, especialmente debido a las diversas interpretaciones que los diversos estados vienen haciendo del

concepto de "efecto adverso" en relación con el posible daño medioambiental y sobre la salud, y cuyas discrepancias no han hecho más que crecer con el tiempo, ocasionando moratorias para la regulación del cultivo de alimentos transgénicos en suelo europeo (Cuerda et al. 2000).

Por un lado, se da el temor a recurrir a los productos procesados industrialmente y, por otro, la necesidad y/o comodidad de usarlos. Es cierto que disponemos de mucha comida sí, pero ¿a qué precio?. El beneficio de la abundancia alimentaria se hace menos obvio cuando, por un lado, se pone en duda la calidad de los alimentos producidos y cuando, por otro, se convierte en posible proveedor de enfermedades y riesgos de diverso alcance. En este contexto, las sucesivas crisis alimentarias -"vacas locas", fiebre aftosa, peste porcina, aceite de orujo de oliva, salmonelosis- han alarmado profundamente a los consumidores, al poner de manifiesto tanto el extraordinario alcance de la globalización del sistema alimentario y, en consecuencia, de las repercusiones mundiales de sus incongruencias y errores, como la escasa fiabilidad del sistema mismo. Por otro lado, dichas crisis han provocado reacciones que van desde el incremento de regímenes alimentarios alternativos hasta ahora minoritarios, como el vegetarianismo (García 2002), hasta el rechazo o la disminución del consumo de alimentos altamente apreciados en etapas anteriores (las carnes rojas, por ejemplo) y que han puesto en situación difícil a sectores centrales de la producción agrícola española y europea (Contreras 2002). Por ejemplo, ante la "crisis de las vacas locas" los españoles modificaron el consumo de carne de ternera registrándose una caída del más del 50% durante el periodo más crítico (final de 2000 e inicios de 2001), habiendo recuperado muy recientemente el mismo nivel de demanda. Ante esta situación crítica, unos consumidores han decidido buscar la alternativa a las carnes rojas en otro tipo de fuentes cárnicas, otros optar por el consumo de alimentos procedentes del cultivo biológico y otros sencillamente por seguir consumiendo carne de vaca creyéndose que ahora la carne consumida está más controlada que nunca. A lo largo del 2001-2002 la crisis ha sido "reabsorbida" gracias a toda una panoplia de medidas tendentes a restaurar la confianza relativa de los consumidores: sacrificio masivo de los bovinos sospechosos, productos retirados de la venta, nuevas legislaciones para la preparación de las harinas animales, política de trazabilidad de la carne, aplicación del principio de precaución, obligatoriedad de las etiquetas de calidad.

Todos estos hechos evidencian que la "inseguridad alimentaria" está instaurada en las representaciones sociales de los comedores contemporáneos (van Otterloo 1995, Fischler 1998, Peretti-Watel 2000 y 2001), aunque las percepciones del riesgo varían sustancialmente dependiendo del contexto en el que se generan. Así, en plena crisis de las "vacas locas" los campesinos sin tierras del sur del Brasil sugirieron a los países europeos afectados que les enviaran los bovinos que ellos mismos tenían comer: la alegría de llevarse a la boca algunas proteínas animales compensaba el riesgo mínimo de contraer la EEB. Esta postura es fácilmente comprensible si tenemos en cuenta que la esperanza de vida en este país es bastante más baja que en el continente europeo y que, consecuentemente, plantearle a un adulto que quizá dentro de veinte puede caer enfermo por haber comido carne no tiene excesivo valor (Hubert 2002: 13). En general, las sucesivas crisis alimentarias nos permiten poner de manifiesto la dificultad real en establecer los límites entre riesgos reales y riesgos subjetivos. Al fin y cabo, las muertes humanas que se

ha cobrado la enfermedad de Creutzfeldt-Jakob por consumo de carne de vaca apenas supera el centenar. La gente no deja de conducir aunque cada año miles de personas mueran en las carreteras víctimas de un accidente de coche; pero sí que cuestiona su comida porque asocia riesgos negativos a los alimentos. Esta instauración de la inseguridad y del riesgo no es, sin embargo, una característica exclusiva de la modernidad, tal como ha señalado Beck (1996, 2001, 2002) en su trabajo sobre la emergencia histórica de esta noción sino que, como han sugerido diferentes antropólogos y sociólogos (Fischler 1995, Paul-Lévy 1997, Hubert 2002), la ansiedad alimentaria es histórica y etnográficamente permanente en nuestra relación con los alimentos. Únicamente sus formas de expresión cambian según el contexto. La contradicción del sistema alimentario moderno entre la abundancia y el riesgo se ha intentado explicar desde diferentes posturas, unas veces argumentando que negarse a la comida es un mecanismo de racionalidad humana, una respuesta ante la abundancia (Harris 1989), y otras diciendo que es una expresión de la inseguridad producida por los procesos anómicos que caracterizan nuestro entorno cultural (Fischler 1995). Ya sea por reacción o por crisis, lo cierto es que estamos ante lo que podemos calificar de un *nuevo* sistema alimentario: el modelo de comportamiento actual ha cambiado sus formas y sus contenidos con respecto a modelos alimentarios anteriores, aunque persistan numerosos elementos inmutables.

2.- NUEVOS COMEDORES, NUEVOS ALIMENTOS, NUEVOS COMPORTAMIENTOS

En contextos urbanos, parece que el comedor contemporáneo se ha convertido en un individuo mucho más autónomo en sus elecciones, rebasando sus limitaciones sociales hacia conductas individuales: los tiempos, ritos y compañías se imponen con menos formalismos. La alimentación y la restauración le ofrecen la posibilidad de comer de todas maneras: sólo y acompañado, a cualquier hora, sin tener que sentarse en la mesa. Hay quienes atribuyen esta subjetivización al descenso de las presiones de conformidad ejercidas por las categorías sociales de pertenencia (Bauman 2001, Giddens 1991 y 1996, Beck 2001), lo que traduciría el debilitamiento de los grandes determinismos sociales, principalmente de las clases, que pesan sobre los individuos y sus prácticas de consumo. En la alimentación, este movimiento apuntado por Fischler (1995) adquiere formas tan variadas como la ampliación del espacio de toma de decisión alimentaria, el desarrollo de las raciones individuales o la multiplicación de los menús específicos para los diferentes comensales de una misma mesa, como es el caso de las comidas familiares donde los niños, el marido y la esposa comen platos diferentes. En este contexto, se tiende a crear nuevos grupos *biosociales* que comparten estilos de vida y gustos particulares atendiendo a las diferencias/similitudes generacionales, de género o de seguimiento de modas más que a la adscripción de clase. Desde esta perspectiva, se remarca que la gente puede elegir sus propios *packs* de hábitos de consumo dentro de una amplia gama de posibilidades. El argumento de la diversidad alimentaria, referido como una alimentación quasi posfordista en términos de variedad, propugna la idea de que el nicho de

consumo es voluntario y el resultado de un sistema capitalista que tiende a una producción más flexible (Warde 1997).

La situación de mayor accesibilidad y flexibilidad se ha vinculado con ciertas características de lo que son, según algunos teóricos, los *nuevos* consumidores de las sociedades industrializadas (Morace 1993, Rochefort 2001). Ante el "alimento-mercancía" aparece el "sujeto-consumidor" (Alonso 2002). Los *nuevos* consumidores del cambio del milenio habrían superado así la inconsciencia feliz de la opulencia y también la agresividad de la cultura *light* posmoderna. Estos consumidores del ajuste, de la crisis del consumo -como crisis del consumo grupal o del consumo ostentoso individualista- se posicionarían sobre valores más reflexivos, recogiendo los tópicos de los años noventa: la solidaridad, el nuevo pacto familiar, los consumos verdes, el discurso de lo sustentable y sostenible, el multiculturalismo, los productos equilibrados y saludables, etcétera, alejándose de esa sociedad de consumo a la que ya ha empezado a conocer, relativizar y exigir. Aún aceptando el diagnóstico del nuevo consumidor como excesivamente optimista, en tanto que todavía el consumo de masas sigue siendo el gran nicho constitutivo de la demanda y que sus valores y referencias siguen todavía vigentes, hay algo nuevo en toda esta teorización y es que se aleja de los dos tópicos analíticos hoy demostrados como inútiles en el estudio del consumo como problema social: la idea del consumidor alienado, asimilado y totalmente dominado, sin razón ni sociabilidad mínima y la idea del consumidor racional puro o *homo oeconomicus* sin más argumento que el de la maximización de sus preferencias individuales. Desde una perspectiva intermedia, el consumidor, en relación con los bienes alimentarios, se presenta como un sujeto cuyas elecciones están en función del contexto social en el que se mueve y como un ser portador de percepciones, representaciones y valores que se integran y completan con el resto de sus ámbito y esferas de actividad. Ello significa que el proceso de consumir mismo es observado como un conjunto de comportamientos que recogen y amplían en el ámbito de lo privado y lo público los estilos de vida y los cambios culturales de la sociedad en su conjunto.

Para Fischler, la nueva libertad que dispone el comedor contemporáneo lleva incorporada, sin embargo, una dosis de incertidumbre. La alimentación es objeto de decisiones cotidianas, pero para efectuarlas el individuo apenas cuenta con informaciones coherentes. Aquí reside una buena parte del problema, no ya en el consumidor en sí mismo, sino en la *cacofonía* de los criterios propuestos culturalmente, que van desde los consejos médicos a los publicitarios, pasando por un sinfín de alternativas dispares entre sí. Si para Fischler la sociedad rural era una sociedad *gastro-nómica*, regida por unas normas alimentarias, la sociedad urbana es una sociedad *gastro-anómica*, es decir, configurada sin leyes o con normas desestructuradas o en degradación. En esta transición cultural, la gramática y la sintaxis de la alimentación cotidiana sufren una extraordinaria transformación. Las comidas familiares disminuyen, el tiempo dedicado cada vez es menor, se come más veces sólo, se omiten comidas y platos, se cambia la estructura, las horas son irregulares. Precisamente, todas estas modificaciones estructurales son las que han animado a algunos *urbanitas* de las principales capitales occidentales a iniciar un proceso inverso o de retorno, el de la *neoruralidad*, abandonando las ciudades y buscando en el campo una forma

de vida acorde con los criterios que hasta ahora gobernaban las sociedades tradicionales y rechazando, consecuentemente, lo urbano como sinónimo de industrializado, artificial o global (Eder 1996, Cantarero 2002).

En un marco cultural que se percibe más flexible e informal, los constreñimientos materiales pueden ejercer, sin embargo, un efecto socialmente desintegrador y desestructurante. Mientras que la alimentación cotidiana tiende a vincularse con el universo del trabajo, que se soluciona dentro del ámbito doméstico con productos industriales modernos y fuera con la oferta restauradora, la comida ritualizada y socializada, se inscribe en el tiempo de ocio que es investido de nuevos significados, convirtiéndose en una forma de consumo cultural (Warde y Martens 2000). Ahora la alimentación ya no estructura el tiempo, sino el tiempo estructura a la alimentación que hoy se establece entre dos extremos: el laboral y el de ocio o festivo. En este contexto, el individualismo y el incremento del número de las ingestas o, lo que es lo mismo, el *snacking* se vislumbra como otra tendencia característica de la alimentación actual (Mintz 1985). En las sociedades industrializadas, la dieta se rehace porque el carácter productivo de la sociedad industrializada es reformulado y con él la naturaleza del tiempo, del trabajo y del ocio. Las prácticas alimentarias se perciben ahora como tiempo necesitado. Por eso, el *snacking* aparece en un contexto concreto coincidiendo con tipos de trabajo altamente productivos que suponen, a su vez, menos tiempo para comer. Disfrutar el máximo en el menos tiempo posible implica compartir el consumo alimentario con otras actividades (trabajar, ver la televisión, andar, estudiar) y la frecuencia más alta de ocasiones para el consumo. La industria alimentaria, y especialmente la publicidad, refuerza la idea del incremento de la libertad en la elección individual, y el desarrollo de las comidas preparadas en casa o fuera de casa se muestra como prácticas ahorradoras de tiempo. La dialéctica se da entre esa supuesta libertad individual y los modelos pautados. El tiempo es un recurso limitado y su mayor o menor disponibilidad administra y determina las prácticas alimentarias, así como también las formas de sociabilidad alimentaria, el equipamiento doméstico y la conciencia del tiempo y su valoración. De ahí que entre los alimentos en ascenso que aparecen en las cestas de los consumidores figuren productos que están casi o totalmente listos para comer y que incorporan las tareas más engorrosas y entretenidas que conlleva la preparación de los alimentos.

Con la nueva valoración del tiempo y las presiones ejercidas por los constreñimientos laborales (distancias, horarios, transportes), aumenta el recurso de la restauración fuera del hogar a través de cantinas para trabajadores, comedores colectivos (empresariales y escolares), restaurantes, cafeterías y bares. En este sentido, el éxito de los *fast-food* o restaurantes de comida rápida tipo McDonald's está estrechamente vinculado, entre otras cosas, con ese nuevo valor otorgado al tiempo. En éstos locales confluyen varios factores socioculturales. Cumplen la misión de ofrecer platos rápidos con menús sin sorpresa (cartas inmutables) a buen precio, y en ellos los jóvenes pueden marcar mejor sus diferencias (comer con los dedos, ver videoclips) (Pynson 1987). El proceso de *macdonalización*, tal como lo describe Ritzer (1992, 2001, Fischler 1996), es la fórmula por la cual los principios que rigen estos restaurantes de comida rápida (eficacia, rapidez, higiene, buen precio) dominan cada vez más sectores de

la sociedad norteamericana, así como también de otros países industrializados o en vías de industrialización. En efecto, este proceso no sólo afecta al negocio restaurador, sino también a la educación, al trabajo, a las actividades de ocio, a la política o la familia. Gefre et al. (1988) apuntan que este tipo de cocina pretende responder más ajustadamente al valor que el consumidor da al tiempo, demasiado valioso para gastarlo cocinando e incluso comiendo. Ahora bien, la restauración pública y privada no siempre sigue los criterios de racionalidad, rapidez, planificación o buen precio que identifican la *macdonalización*. A este nivel, la oferta también es múltiple y hemos de quedarnos con la idea de una pluralidad restauradora (cocina étnica, local, regional, nueva cocina, cocina de mercado, cocina vegetariana).

Por otro lado, la tendencia a comer fuera de casa es paralela no sólo al incremento de los imperativos laborales y el valor otorgado al tiempo, sino a la aparente simplificación de las prácticas alimentarias caseras, de los productos adquiridos y de la tecnificación del equipamiento doméstico. A partir de considerar la diversidad como característica del sistema alimentario contemporáneo, el refinamiento culinario, como señala Demuth (1988), es compatible con la simplificación. Es lo que Grignon y Grignon (1980) apuntan como tendencia en el modelo de consumo dominante de las sociedades urbanizadas: la combinación de una alimentación pública de lujo y una cocina-minuto relativamente costosa pero simplificada en el ámbito doméstico; por más que, de acuerdo con este autor, entre las clases populares sea menos frecuente comer fuera de casa y la cocina doméstica sea más elaborada.

Definidas las formas de la desestructuración en torno a la atemporalidad, la desocialización, la deslocalización o la desconcentración de las comidas (Herpin y Verger 1991), hemos de preguntarnos si nuestros comportamientos alimentarios caben situarse entre estas coordenadas y si, en efecto, son tan disgregados e incluso alarmantes como a veces se ha dado a entender desde instancias mediáticas, facultativas e incluso sociológicas. Es cierto que algunas de las características de las sociedades industrializadas, como los apremios laborales, la tecnificación de la vida cotidiana o la cosificación del cuerpo, han transformado profundamente las formas de comer y pensar la comida. Y también es cierto que entre algunos grupos sociales han implicado tendencias de signo negativo al entrañar riesgos sociales y nutricionales: el *snacking*, la monotonía alimentaria, la pérdida del *saber-hacer* culinario, la restricción extrema o el consumo excesivo de alimentos. Sin embargo, también es verdad que todavía no es muy significativo el número de personas cuya alimentación puede calificarse claramente de desestructurada. De hecho, aunque ciertas actitudes apuntan a que hoy el acto de comer se ha desocializado, también parecen contradecirse con otras detectadas en sentido contrario. Nos referimos a la circunstancia de que en España, por ejemplo, el número de comidas de carácter social parece ir en aumento tanto en el ámbito privado como público. Las posibilidades de comer en grupo, pues, son múltiples y siguen constituyendo una vía para la perpetuación de la función comensalística y de creación y recreación de la identidad colectiva: tradiciones populares, cuadrillas de amigos, celebraciones familiares, comensalidad laboral,

fiestas escolares, actos empresariales e institucionales, conmemoraciones histórico-civiles, actividades deportivas y de ocio, ritos de paso, etcétera (Homobono 2002).

En contra de las tesis explican todas estas tendencias como resultado de la modernidad alimentaria, Grignon (1980 a y b, 1984, 1986, 1993) argumenta que ésta no es más que la aplicación en el terreno particular de la alimentación de un escenario global de cambio derivado de las teorías del crecimiento que acompañan a la expansión y a las políticas económicas de los años sesenta y que, de hecho, lo que se produce es una especie de colonización de las hipótesis de la desestructuración de la alimentación moderna por los intereses agroindustriales. Grignon muestra que la situación en la sociedad industrial no es de un cataclismo generalizado en tanto que todavía las ingestas alimentarias incluyen las tres pautas principales correspondientes al desayuno, almuerzo y cena para una gran mayoría de franceses (75.3%), lo que en realidad supone un freno al consumo extensivo o a la alimentación continua con la que sueña la industria agroalimentaria, visiblemente interesada en ampliar al máximo la práctica del *snacking* o picoteo. Sin embargo, los estudios que se han realizado en Francia y otros países industrializados (Credoc 1997 y 2000, Warde y Martens 2000, Poulain 2002b) avalan una parte importante de las tesis gastro-anómicas de Fischler, en el sentido de que muestran, por un lado, una simplificación de la estructura de las comidas y un aumento de la importancia de la alimentación entre horas, a la vez que se pone en evidencia la existencia de un *decalage* entre las normas sociales relativas a las comidas y las prácticas realmente llevadas a cabo: las primeras restituyen ampliamente la norma de la comida tripartita (entrada, plato compuesto y postres) y la prohibición del picoteo, lo que explica que las verdaderas transformaciones escapen en gran parte en las encuestas que utilizan únicamente los métodos declarativos y sobre todo los métodos autoadministrados (Gariné 1980, Calvo 1980, Galán y Hercberg 1988 y 1994, Gracia 1996, Poulain 2002). Por su parte, los estudios que se han realizado en el estado español teniendo en cuenta estos criterios no han probado que exista una población pionera caracterizada por todos o muchos de esos cuatro o cinco puntos propios de la alimentación desestructurada, aunque el análisis del *decalage* entre normas y prácticas y la fuerte interiorización del modelo tripartito de comida invita a tener en cuenta la tesis de la anomia propuesta por Fischler (Carrasco 1992, González Turmo 1995, Gracia 1998, Kaplan y Carrasco 2002). En la misma línea que señalan trabajos realizados en otros países europeos, aparecen formas específicas de desestructuración en relación a la simplificación de las comidas y el incremento del *snacking*, afectando a determinados grupos de población (Rigalleau 1989, Exton-Smith, Lozada 2000, McIntosh y Kubena 1999). Es el caso de aquellos que viven con muy pocos recursos y/o solos, de aquellos cuyos ritmos vienen marcados por la acumulación de trabajo y la hiperactividad, de los grupos de edad de personas mayores o jóvenes o de los individuos que están en situación de desplazamiento y todavía no se han adaptado a la sociedad de llegada. Todos ellos constituyen, efectivamente, los segmentos más vulnerables a las presiones desestructurantes de este *nuevo* orden alimentario.

El orden del día de las agendas de los estudiosos dedicados a la alimentación humana está repleto de temas que se manifiestan en buena parte en forma de problemas, cuya comprensión y

análisis se hace urgente. La mayoría de ellos deben ser resueltos a partir del *reconocimiento* y del *conocimiento* de las diferencias culturales, del rol jugado por la socialización en el consumo alimentario y de las implicaciones sociales de la comida para la salud y el entorno. La producción, distribución y consumo de alimentos implica numerosos sectores en cualquier sociedad que nos llevan desde la agricultura hasta el procesamiento de los alimentos, desde el restaurante al hogar, desde el individuo al grupo social. A pesar de la abundancia aparente, el sistema de producción y reparto alimentario actual no asegura las necesidades básicas entre las personas, ni el reparto equitativo de los alimentos, ni la capacidad regenerativa de los recursos utilizados ni la preservación de la identidad cultural. Tampoco favorece la confianza en los alimentos producidos, ni el deseo tan humano como legítimo de querer preservar y mejorar la calidad de vida.

Es en torno a estos temas donde la antropología debe aplicar sus esfuerzos: describiendo, interpretando dichas transformaciones y, en general, lo que éstas nos cuentan del orden social más amplio. Sin embargo, a nuestro entender, estos esfuerzos deben ir más allá, aprovechando las posibilidades que brinda este objeto de estudio. Hoy las diferentes partes del sistema alimentario constituyen un espacio útil para tratar de caracterizar y comprender el mundo contemporáneo, tal y como demuestra la creciente atención mostrada por las distintas disciplinas, aunque también constituye un espacio de conflictos que no podemos obviar. Disminuir la desigualdad social y evitar las discriminaciones, mejorar la salud y la calidad de vida de las personas, preservar el medio ambiente y la biodiversidad, mantener las identidades locales o abogar por la disminución de los riesgos y de los miedos de la gente son algunos de los objetivos que deben perseguirse desde la antropología de la alimentación, en tanto que disponemos de un marco teórico y metodológico que nos permite identificar problemas y abordarlos.

BIBLIOGRAFIA CITADA

- ALONSO, L.E. : ¿Un nuevo consumidor?", *Abaco. Revista de Cultura y Ciencias Sociales*, 31, 2002.
- ATKINS, P. y BOWLER, I.: *Food in society. Economy, culture, geography*, Nueva York, Arnold, 2001.
- BAUMAN, Z.: *La postmodernidad y sus descontentos*, Madrid, Akal, 2001.
- BECK, U.: "Puissance et faiblesse du concept de risque", en *L'Année Sociologique*, 46, nº 2, 1996.
- BECK, U.: *La sociedad del riesgo, Hacia una nueva modernidad*, Barcelona, Piados, 2001.
- BECK, U.: *La sociedad del riesgo global*, Madrid Siglo XXI, 2002.
- BEARDSWORTH, A. y KEIL, T.: *Sociology on the menu. An invitation to the study of food and society*, Londres, Routledge, 1997.
- CALVO, M.: "De la contribution actuelle des Sciences Sociales à la connaissance de l'alimentation", *Ethnologie Française*, , 10, 3, 1980.
- CANTARERO, L.: "Preferencias alimentarias y valores de los *neorrurales*. Un estudio en Aineto, Ibor y Artosilla en el Serrablo oscense", en GRACIA, M (coord): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, 2002.
- CAPATTI, A : *Le goût du nouveau. Origines de la modernité alimentaire*, París, Albin Michel, 1989.
- CARITAS: <http://www.caritas.es>
- CARRASCO, S.: *Antropologia i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentaria*, Bellaterra, Servei de Publicacions U.A.B, 1992.
- CHAMBERS, E. : *Applied Anthropology: A Practical Guide*, Englewood Cliffs, NJ, Prentice-Hall, Incorporated, 1985

C.I.S.: *La imagen social de las nuevas tecnologías biológicas en España*, Informe (Resultados del estudio 2213), Madrid, 1999.

C.I.S.: *Opiniones y actitudes de los españoles hacia la biotecnología*, estudio 2412, Madrid, 2001.

CONTRERAS, J.: "Los aspectos culturales en el consumo de carne", GRACIA, M. (coord.): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, 2002.

CUERDA, J.C et al.: *Relaciones Ciencia/Tecnología en torno a la biotecnología vegetal: el caso de Andalucía*, Sevilla, Instituto de Desarrollo Regional, Fundación Universitaria, 2000.

DEMUTH, G.: "L'évolution des moeurs alimentaires", en MOYAL, M.F. (ed.): *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics* (Vol.2), John Libbery Eurotext, 1988.

EDER, K.: *The social construction of nature: a sociological of ecological Enlightenment*, Londres, Sage Publications 1996.

F.A.O (2002): *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo* (<http://www.fao.org>).

FELICIELLO, D. y WANDA R.: "Cidadania e Solidariedade: as Ações Contra a Miséria", GALEAZZI, M.A.M (org.): *Segurança alimentar e cidadania. A contribuição das Universidades Paulistas*, Campinas SP: Mercado de Letras, 1996.

FERNANDEZ, R. : *A Simple Matter of Salt. An Ethnography of Nutritional Deficiency in Spain*, University of California Press, 1990.

FERNANDEZ, R.: "Creencia biocultural y profilaxis con productos yodados: el caso de *Escobinos*", GRACIA, M (coord): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, 2002.

FIELDHOUSE, P.: *Food & Nutrition: Customs and Culture*, Londres, Chapman & Hall, 1995.

FISCHLER, C.: "Gastro-nomie et gastro-anomie", *Communications*, (París), (1979, 31).

FISCHLER, C.: *L'(H)omnivore*, Barcelona, Anagrama, 1995.

FISCHLER, C.: "La macdonalisation des moeurs", FLANDRIN; J. L. y MONTANARI, M. (ed.): *Histoire de l'alimentation*, París, Fayard, 1996.

FISCHLER, C.: "La maladie de la 'vache folle'", APFELBAUM, M: *Risques et peurs alimentaires*, París, Odile Jacob, 1998

GALAN, P.; HERCERBG, S.: "Las encuestas alimentarias: utilización en los estudios epidemiológicos de tipo nutricional", HERCBERG, S. et al (coord.): *Nutrición y Salud Pública. Abordaje epidemiológico y políticas de prevención*. Madrid, CEA, 1988.

GALAN, P.; HERCERBG, S.: "Méthodes de mesure de la consommations alimentaire et techniques des enquêtes alimentaires", *Cahiers de nutrition et de diététique*, 3, 1994.

GARCÍA, C.: "El vegetarianismo ¿dieta prudente o estilo de vida?", GRACIA, M (coord): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, 2002.

GARINE, I.: "Une anthropologie alimentaire des Français?", *Ethnologie Française*, París, vol. 10, nº 3, 1980.

GEFRE, Ch. et al.: *El imperio de la hamburguesa*, Barcelona, Gedisa, 1988.

GERMOV, J. y WILLIAMS, L (ed): *A sociology of food and nutrition*, Oxford, Oxford University Press, 1999.

GIDDENS, A.: *Modernity and Self-Identity*, Cambridge, Polity Press, 1991

GIDDENS, A et al.: *Las consecuencias perversas de la modernidad*, Barcelona, Anthropos, 1996.

GOODY, J.: *Cooking, cuisine and classes: an Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982.

GOODY, J.: "Indentité culturelle et cuisine internationale", *Autrement*, París, nº 108, 1989.

GONZÁLEZ TURMO, I.: *Comida de rico, comida de pobre. Los hábitos alimentacios en el Occidente andaluz (siglo XX)*, Sevilla, Universidad de Sevilla, 1995.

GRACIA, M.: *Paradojas de la alimentación contemporánea*, Barcelona, Icaria, 1986.

GRACIA, M.: *La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona, 1960-1990)*, Madrid, Ministerio de Cultur, 1998.

GRIGNON, C. et Ch.: "Styles d'alimentation et goûts populaires", *Revue Française de Sociologie*, París, 1980.

GRIGNON, C. et Ch. : *Consommations alimentaires et styles de vie*, París, INRA, 1980.

GRIGNON, C. y Ch.: "Les pratiques alimentaires", *Données Sociales*, 6, 1984.

GRIGNON, C et Ch.: "Alimentation et stratification sociale", *Cahiers de nutrition et de diététique*, 16(4): 207-17, 1986.

GRIGNON, C.: "La règle, la mode et le travail", AYMARD, M; GRIGNON, C. y SABBAN, F: *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, MSH-INRA, 1993.

HARRIS, M.: *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, Madrid, Alianza Editorial.

HERPIN, N. y VERGER, D.(1991): *La consommation des Français*, Paris, La Découverte, 1991.

HOMOBONO, I.: "Adaptando tradiciones y reconstituyendo identidades. La comensalidad festiva en el ámbito pesquero vasco-cantábrico, en GRACIA, M (coord): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, 2002.

HUBERT, A.: *Pas de panique (alimentaire)!*, Paris, Éd. Marabout, 2002.

KAPLAN, A.y CARRASCO, S.: "Cambios y continuidades en torno a la cultura alimentaria en el proceso migratorio de Gambia a Cataluña", GRACIA, M (coord): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, 2002

LOZADA, E.P.: "Globalized Childhood?: Kentucky Fried Chicken in Beijing", JING, J. (DIR.): *Feeding China's Little emperors*, 2000.

M.A.P.Y.A.: *Hechos y cifras del sector agroalimentario español 2001. Indicadores socioeconómicos de la actividad agroalimentaria*, Madrid, Secretaría General técnica MAPYA, 2002.

McINTOSH, W.A y KUBENA, K.S.: "Food and ageing", GERMOV, J. y WILLIAMS, L (ed.): *A sociology of food and nutrition*, Oxford, Oxford University Press, 1999.

MILLÁN, A.: "Malo para comer, bueno para pensar. Crisis en la cadena socioalimentaria", GRACIA, M (coord): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, 2002.

MINTZ, S.W.: *Sweetness and Power: The place of sugar in Modern History*, Nueva York, Viking Penguin Inc, 1985.

MORACE, F.: *Contratendencias. Una nueva cultura del consumo*, Madrid, Celeste, 1993.

OTTERLOO, A.H. van: "The development of public distrust of modern food technology in the Netherlands. Professionals, laymen and the consumer's Union", DEN HARTOG, A. P. (ed): *European diet in the twentieth century*, Scotland, Tuckwell Pres Ltd, 1995.

PAUL-LÉVY, F.: "Toxiques, épistémologison, épistémologison, il en restera toujours quelque chose", en POULAIN, J.P (éd.): *Pratiques alimentaires et identités culturelles. Les études vitenamiennes*, n. 3-4, 1997.

PERETTI-WETEL, P.: *Sociologie du risque*, Paris, Armand Colin, 2000.

PERETTI-WATEL, P.: "La crise de la vache folle: une épidemie fantôme?. " en *Sciences Sociales et Santé*, vol. 19, nº 1, 2001.

PINARD, J. : *Les industries alimentaires dans le monde*, Masson, Paris, 1988.

POULAIN, J.P.: *Sociologies de l'alimentation*, Paris, P.U.F, 2002 a.

POULAIN, J-P.: *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Éditions Privat, 2002 b.

PYNSON, P. : *La France à table*, Paris, La Découverte, 1987.

RITZER, G. : *The McDonalizacion of Society*, Londres, Pine Forge Press, 1992.

RIGALLEAU, M.: "Le mangeur solitaire", *Autrement*, Paris, nº 108, 1989.

RITZER, G.: *Explorations in the sociology of consumption. Fast-food, credit cards and casinos*, Londres, SAGE Publications, 2001.

ROCHEFORT, R. : *La société des consommateurs*, Paris, Odile Jacob, 2001.

WARDE, A.: *Consumption, food and taste: culinary antinomies and commodity of the consumer*, Londres, Sage Publications, 1997.

WARDE, A y MARTENS, L.: *Eating Out. Social differentiation, consumption y pleasure*, Cambridge, Cambridge University Press, 2000.

ZIEGLER, J: *El hambre en el mundo explicada a mi hijo*, Barcelona, Muchnik Editores, 2000.