

Presentación

En todas las culturas y en todas las etapas de la historia, comer y alimentarse han constituido hechos sociales fundamentales. En efecto, la satisfacción de esas necesidades fisiológicas se organiza y pauta socialmente en función de múltiples factores específicos de diverso orden (geográfico, económico, cultural y biosanitario, entre otros), de tal modo que no cabe conocer cabalmente una sociedad sin observar sus formas de comida y alimentación. Dada su centralidad social, sorprende que estas cuestiones no hayan despertado más interés en las ciencias sociales y en la discusión pública. Sin embargo, recientemente se aprecian algunos indicios de cambio en esta situación. Cocinar y comer gustosa y saludablemente, alimentarse bien y controlar enfermedades mediante la alimentación suscitan considerable atención en los medios de comunicación y también parecen adquirir más relevancia en la agenda política.

Este nuevo número de PANORAMA SOCIAL pretende ser más que una muestra del aumento de atractivo social y político de estas cuestiones. Funcas persigue con él llamar la atención sobre distintos fenómenos relacionados con la comida, pero también sobre la necesidad de abordar su análisis desde diferentes dimensiones académicas y científicas. Con este fin ha reunido a un conjunto de expertos en sociología, antropología y ciencias de la alimentación que analizan algunas de las principales dimensiones de la alimentación en las sociedades contemporáneas, en general, y la española, en particular.

En el primero de los diez artículos que componen el número 19 de PANORAMA SOCIAL, **Cecilia Díaz y Rodolfo Gutiérrez** (Universidad de Oviedo) analizan los patrones alimentarios de los españoles utilizando para ello una encuesta específica, de ámbito nacional, realizada en 2012. En contra de la tesis del debilitamiento de la familia y el hogar en las sociedades contemporáneas, los autores muestran que una y otro constituyen espacios privilegiados de la alimentación cotidiana. Ciertamente, en algunos grupos gana terreno la práctica de comer en soledad, pero suele obedecer más a la dificultad de concertar horarios y lugares en los que compartir la comida con familiares y amigos, que a nuevas preferencias individuales. Habitualmente, las comidas recrean y refuerzan estos vínculos primarios, mientras que la familia mantiene su protagonismo en la transmisión, entre generaciones y entre géneros, de conocimientos alimentarios y culinarios.

Como es bien sabido, dentro de las familias han sido las mujeres quienes tradicionalmente han asumido la responsabilidad de la alimentación. Más aún, como argumenta **Mabel Gracia-Arnaiz** (Universidad de Rovira i Virgili de Tarragona), la preparación de las comidas se ha considerado en muchas culturas un atributo distintivo de la feminidad. Ahora bien, en las últimas décadas, la masiva incorporación de las mujeres al mercado de trabajo, la popularización de aparatos para la realización más rápida y efectiva de un buen número de tareas domésticas, y la aparición de los denominados “alimentos-servicio”

(que aligeran la carga culinaria) han traído consigo una reducción del tiempo que las mujeres pasan en la cocina. Gracia-Arnaiz vislumbra en esta evolución también una oportunidad para que los hombres se involucren más en la alimentación de la familia y distribuyan más equitativamente su participación en las labores de cuidado doméstico y familiar.

Cómo nos alimentamos efectivamente y cómo deberíamos hacerlo son preguntas que, desde distintas aproximaciones científicas y enfocando la atención en diferentes aspectos, abordan los artículos de **Lluís Serra-Majem**, **Itandehui Castro-Quezada** y **Cristina Ruano-Rodríguez** (Universidad de las Palmas de Gran Canaria e Instituto de Salud Carlos III de Madrid) y de **Marta Moreno** y **Emilio Luque** (UNED). Serra-Majem, Castro-Quezada y Ruano-Rodríguez dedican su artículo a la dieta mediterránea, declarada en 2010 Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, por sus efectos beneficiosos sobre la salud física y mental. Aunque esta dieta presenta variaciones regionales, se caracteriza por el abundante consumo de vegetales, el empleo de aceite de oliva y la limitada ingesta de carnes. En España, se estima que la siguen en torno a seis de cada diez habitantes (con diferentes grados de rigor), pero según algunas evidencias, su seguimiento podría estar debilitándose entre la población más joven, así como también la más desfavorecida económica y socialmente. A la luz de estos datos, los autores abogan por impulsar políticas de alimentación favorables al acceso a los alimentos típicos de la dieta mediterránea y campañas de información sobre los hábitos alimentarios más saludables y los beneficios de la actividad física.

También Moreno y Luque advierten del riesgo de un empeoramiento de los hábitos alimentarios, resaltando la contribución de la publicidad alimentaria a esta indeseable evolución. De acuerdo con su análisis empírico, buena parte de los alimentos publicitados se apartan de las recomendaciones de expertos e instituciones sanitarias sobre la alimentación sana y la prevención de riesgos tales como la obesidad, la diabetes o las enfermedades cardiovasculares. Dada las dificultades de resistirse a la publicidad (especialmente entre los colectivos de gente más joven o menos formada), los autores defienden la conveniencia de un posicionamiento más firme por parte de los gobiernos y de un mayor compromiso político a favor de la alimentación sana.

A uno de los problemas más preocupantes derivados de la mala alimentación, la obesidad, dedica su artículo **Paloma Herrera** (Universidad Politécnica de Valencia). Directamente relacionada con la incidencia de enfermedades cardiovasculares, de diabetes y de algunos tipos de cánceres, muchos expertos consideran la obesidad una pandemia que afecta, en la actualidad, a más de 1.400 millones de personas en el mundo y resulta muy difícil de controlar. Según Herrera, la obesidad refleja las contradicciones del modo de crecimiento económico que prevalece globalmente. Por una parte, epitomiza la filosofía del desarrollo y de la opulencia; por otra, su estigmatización social aparta el foco de atención de la economía y los estilos de vida contemporáneos, atribuyendo la responsabilidad a las personas afectadas y, por tanto, convirtiendo la obesidad en un riesgo individual.

Que la alimentación no puede ser concebida como una responsabilidad meramente privada e individual es un argumento en el que insisten **Cristóbal Gómez-Benito** y **Carmen Lozano** (UNED). En su artículo proponen un concepto de ciudadanía alimentaria basado en el reconocimiento de derechos a la alimentación suficiente, sana y de calidad y a la información sobre los alimentos, pero también en las obligaciones de los ciudadanos de informarse sobre la alimentación, tomar conciencia de las implicaciones ambientales de la producción y distribución de los alimentos, y no desentenderse de la gobernanza de los asuntos alimentarios. Su ideal normativo es el de una ciudadanía interesada e informada, que se comporta de modo consistente con esos intereses e informaciones, y que asume responsabilidad hacia la comunidad de la que forma parte y hacia el medio ambiente.

Una dimensión importante de esa responsabilidad alimentaria radica en el cuidado y la preocupación por la seguridad de los alimentos y de los establecimientos que los comercializan. Los hallazgos de **Isabel García Espejo** y **Amparo Novo** (Universidad de Oviedo), basados en datos de encuesta, muestran que los consumidores españoles confían en la calidad de los alimentos que comen. Ahora bien, se trata de una confianza delegada en aquellas personas del entorno familiar más directamente implicadas en la compra y la preparación de los alimentos. Precisamente son estas personas las que manifiestan más preocupación por la calidad de los alimentos. Parece, pues, que en asuntos de seguridad alimentaria,

los ciudadanos españoles se saben protegidos, en primera instancia, por quienes, dentro de su propio círculo, se ocupan de la alimentación, y, en segunda instancia, por los profesionales en el ámbito de la salud y la ciencia.

Pero la seguridad alimentaria no se limita al control de calidad de los alimentos que llegan a la mesa en las sociedades con medios para adquirirlos; también afecta a los que no pueden llegar porque en los mercados internacionales se venden a precios inasequibles para satisfacer la demanda de algunos países. Sobre esta vertiente global de la seguridad alimentaria versa el artículo de **Katty Cascante** (Fundación Alternativas), que señala la desigualdad de acceso de la población mundial a los alimentos, así como los problemas de morbilidad y mortalidad que provoca la falta de alimentos en cantidad y calidad suficientes en muchos países en desarrollo. La crisis mundial de alimentos de 2007-2008, desencadenada por la extraordinaria subida de los precios de los alimentos, supuso un recrudecimiento de la inseguridad alimentaria. Sin embargo, aunque en años posteriores algunos indicadores estadísticos han registrado cierta mejoría, los más de 800 millones de personas actualmente desnutridas en el mundo certifican lo lejos que todavía nos hallamos de conseguir erradicar el hambre, uno de los Objetivos de Desarrollo del Milenio de la ONU.

Los dos últimos artículos de este número de PANORAMA SOCIAL enfocan la atención en la relación entre comida y salud. Desde una perspectiva antropológica, **Luis Álvarez Munárriz** (Universidad de Murcia) reivindica la importancia crucial de los factores culturales en el desarrollo de todas las funciones relacionadas con la alimentación, pero también considera necesaria la colaboración de diferentes disciplinas científicas, tanto biosanitarias como sociales, para avanzar en la explicación del origen y del desarrollo de los hábitos alimentarios saludables. Una vía especialmente prometedora en este sentido ve Álvarez Munárriz en los nuevos enfoques de la nutrición que apuestan por dietas personalizadas en función de las características genéticas de los individuos.

Lo cierto es que el diseño de una nutrición personalizada para mejorar la salud y la calidad de vida de personas afectadas por determinadas dolencias ya no es un objetivo inalcanzable. Así se desprende del artículo de **Ana Ramírez de Molina y Guillermo Reglero** (Instituto Madrileño

de Estudios Avanzados en Alimentación), que destacan la importancia de la alimentación en el desarrollo, la prevención y el tratamiento de algunas de las enfermedades crónicas con mayor incidencia en las sociedades contemporáneas. Si bien hasta la fecha el potencial terapéutico de la nutrición no ha sido convincentemente demostrado, la revolución científico-tecnológica que ha provocado la secuenciación del genoma humano en 2003 abre la posibilidad de avances significativos en este sentido. Con su artículo, Ramírez de Molina y Reglero ponen de relieve la necesidad de seguir investigando sobre la relación entre alimentación y enfermedad –huyendo de argumentos y recomendaciones alimentarias carentes de base científica– y de concitar los esfuerzos de diferentes agentes e instituciones para trasladar los resultados de la investigación a la sociedad, que puede y debe beneficiarse de ellos.

Estrechamente vinculadas con prácticamente todas las dimensiones determinantes del bienestar social e individual, la comida y la alimentación merecen reflexiones y análisis que trasciendan el ámbito de los expertos y los decisores políticos. Así lo entiende Funcas, que con este número ha querido contribuir a subrayar la importancia estructural de estas cuestiones y aportar elementos para su mejor conocimiento y discusión pública.