

**La alimentación en España en tiempos de crisis:
nuevos modelos de valores y consumo**

Víctor Manuel Muñoz-Sánchez
Universidad Pablo de Olavide

Antonio Manuel Pérez Flores
Universidad Pablo de Olavide

La alimentación en España en tiempos de crisis: nuevos modelos de valores y consumo

Food in Spain in Times of Crisis: New Models of Values and Consumption

Víctor Manuel Muñoz-Sánchez

Universidad Pablo de Olavide
vmmunsan@upo.es

Antonio Manuel Pérez Flores

Universidad Pablo de Olavide
amperflo@upo.es

Recibido: 14 de abril de 2015

Aceptado: 12 de mayo de 2015

Resumen

La crisis actual ha afectado a nuestro país de forma muy profunda, tanto, que ha provocado cambios sustanciales en ámbitos más allá de lo estrictamente económico. En la vertiente social conduce a la transformación en la configuración de la propia estructura de clases. La alimentación y su configuración también siguen estas líneas de cambio. Consideramos la emergencia de nuevos modelos de valores y de consumo en el ámbito de la crisis. Este nuevo fenómeno afecta fundamentalmente al comensal moderno cambiando sus patrones de consumo, compra, ingesta y otros muchos aspectos. Partiendo de los datos ofrecidos por la encuesta “Hábitos alimenticios de los españoles” (2013) y la revisión bibliográfica de las últimas aportaciones a la sociología de la alimentación en España, esbozamos la presencia de una nueva conceptualización, “comensal postmaterialista de resistencia”, que intenta reorganizar y explicar todo este conjunto de cambios, que afectan a la esfera de lo alimenticio en su vertiente social, productiva y económica. El nuevo comensal postmaterialista de resistencia aúna en sí mismo rasgos del comensal considerado postmaterialista, no obstante, y provocado por la crisis se configuran una serie de tendencias que lo diferencian del tipo postmaterialista puro. En la terminología de Ingleheart, habría que considerar que la emergencia de valores materialistas en la sociedad corre pareja a la presencia de la crisis, sin embargo, la terminología de resistencia haría mención a lo coyuntural de la situación, puesto que se argumenta que la asunción de valores postmaterialistas en la alimentación no se abandona de forma deliberada, sino fruto de unas condiciones adversas en lo económico y/o en lo laboral.

Palabras clave: Alimentación; Crisis; Valores sociales; Cambio social; España

Abstract

The current crisis has affected our country very deeply, thus, that has led to substantial changes, in areas beyond the strictly economic. On the social side it leads to transformation in shaping the structure of classes. Food and its configuration also follows these lines of change. We consider the emergence of new models of social values and consumption patterns in the field of crisis. Based on data provided by the survey “Food habits of Spanish” (2013) and the literature review of recent contributions to the sociology of food in Spain, we outline the presence of a new conceptualization, resilience postmaterialistic commensal, that reorganizes and explains this whole set of changes, that affect the sphere of food in its social, productive aspect and many others. The new resilience postmaterialistic commensal combines in himself traits considered postmaterialistic commensal, however, and caused by the crisis, a succession of trends that change it from pure postmaterialist type are configured. In Inglehart’s terminology, we should consider that the emergence of materialistic values in society agrees the presence of the crisis, however, resilience terminology would mention the situation cyclical, since it is argued that the assumption of post-materialist values in food is not left deliberately, but because of adverse economic conditions and / or in terms of work.

Keywords: Food; Crisis; Social values; Social change; Spain

Para citar este artículo: Muñoz Sánchez, V.; Pérez Flores, A. M. (2015). Nuevos tiempos, tiempos salvajes: transformaciones y continuidades en el sistema alimentario español. *Revista de Humanidades*, n. 25, p. 169-192, ISSN 1130-5029.

SUMARIO: 1. Elementos estructuradores del marco teórico del sistema alimentario actual. 2. Procesos sociales, económicos, industriales y de otros ámbitos que condicionan la alimentación y sus posibles consecuencias. 3. El contexto actual de crisis económica y sus implicaciones sobre la alimentación de los españoles. 4. Conclusiones generales. 5. Bibliografía.

1. ELEMENTOS ESTRUCTURADORES DEL MARCO TEÓRICO DEL SISTEMA ALIMENTARIO ACTUAL

Primeramente señalaremos que la temática a la que nos enfrentamos posee una gran complejidad, debido a lo polimórfico del fenómeno alimentario y la velocidad de los cambios a la que se encuentra sometida en la actualidad. Vamos a analizar las distintas perspectivas teóricas que conforman el distinto argumentario que se desarrolla en este texto, integrando ideas procedentes de la investigación empírica (basada en la explotación de datos secundarios ofrecidos por *Hábitos alimentarios de los españoles*, principal herramienta empírica de la que disponemos en España) y reflexión teórica (elaborando debates e incorporando un nuevo aparato conceptual con afán explicativo del asunto).

Existe un enorme volumen de obras que pueden conformar el marco teórico de esta contribución, pero hemos querido circunscribirlo a las referencias más

importantes, y que constituyen un lugar común para los científicos dedicados a la materia. Entre ellas citamos a Menzel, Murcott y Otterloo (1992), considerada una de las primeras obras que aborda la cuestión alimentaria desde una óptica sociológica amplia, también Poulain (2002), con una espléndida contribución a la definición de los problemas, debates y cuestiones pertinentes en la sociología de la alimentación, y, por supuesto, a McIntosh (1996) con su archiconocida *Sociologies of Food and Nutrition*. No obstante, la sociología de la alimentación posee una herencia multidisciplinar centrada sobre todo en la sociología, la antropología y la historia, pues al aglutinar estas disciplinas es receptáculo de un saber sobre un hecho social total (Mauss, 2009). Por otro lado, no es cuestión baladí asumir la afirmación de Gómez Benito que sostiene –muy acertadamente, a nuestro modo de ver– que “[...] es deudora o se nutre de la sociología del consumo, de la sociología rural y de los sistemas agroalimentarios, de la sociología de la cultura, de la antropología social y cultural, de la sociología de la salud y del cuerpo, de la historia de la alimentación y de la ciencia de la Nutrición” (Gómez Benito, 2008: 19). Todo este conjunto de conocimientos pueden ser catalogados como afluentes de la sociología de la alimentación en el cuerpo de la vía al conocimiento humano según Morin (2011).

Encontrar una fundamentación teórico-empírica para titular esta contribución no es algo sencillo y se nos presenta trufado con el propio quehacer de la tarea. “No parece exagerado afirmar que la mayor parte de las investigaciones desarrolladas desde una perspectiva social en el ámbito de la alimentación en las sociedades modernas buscan comprender sus transformaciones alimentarias” (Díaz Méndez, 2005: 50). De ahí titular nuestro artículo “La alimentación en España en tiempos de crisis: nuevos modelos de valores y consumo”, puesto que la crisis económica y los efectos sociales que ha provocado son los que dotan de sentido a la explicación de los nuevos modelos de valores y consumo en lo alimentario.

Viene siendo una opinión ampliamente generalizada, y compartida por los científicos sociales que se dedican al estudio de la alimentación, que actualmente el contexto alimentario se define como el tránsito entre la modernidad alimentaria (estadio representado por los patrones básicos que constituyen la modernidad y su consecuente sistema de distribución de recursos, es decir, el mercado) y otro contexto nuevo, sobre el que todavía no existe un consenso a la hora de definirlo y dotarlo de caracterización. Sobre todo por dos elementos fundamentales: primero, por la fisonomía tan cambiante que presenta, que no permite diagnósticos válidos a largo plazo y segundo, por la incesante presencia de nuevos procesos de innovación aplicados por la industria alimenticia. Ambos aspectos dificultan enormemente una explicación plausible de los fenómenos asociados a lo alimentario.

Desde hace unos años, el término globalización está pasando de moda en las ciencias sociales. Como es lógico, la innovación también penetra en el debate intelectual y aporta nuevas polémicas, fenómenos nuevos dignos de analizar. No

obstante, eso no quiere decir que su vigencia haya concluido. Si nos acercamos a la temática amplia de la alimentación es un hecho incuestionable que la globalización ha sido el fenómeno que más transformaciones ha generado. Se podría hablar de la mercantilización acelerada de los alimentos como tendencia más acusada, pero también es pertinente aludir a la globalización alimentaria (Bonnano, 1994). A nadie escapa que la relación de ambos fenómenos, es decir, mercantilización de los alimentos y globalización alimentaria están relacionadas directamente con la estructuración de las cadenas de producción y de distribución de alimentos. El sistema capitalista globaliza todo lo que toca, incluido el sistema alimentario, excepto la mano de obra –sobre todo si proviene de países económicamente no desarrollados-. Las cadenas de producción y alimentación de todos los países se han globalizado y, por tanto, modifican su forma de funcionamiento y las lógicas a las que respondían antaño (Pedreño, 2013).

Los actuales criterios dentro del sistema industrial agroalimentario plantean tres requisitos fundamentalmente. El primero de ellos hace referencia al ámbito de la producción, aquí observamos como la rentabilidad prima por encima de todo, coincidiendo ampliamente con el funcionamiento empresarial capitalista. En el ámbito de la distribución se apela a una especificación que alude a la creación de un mercado único, que abarate los costes y que amplíe la oferta lo máximo posible. Por último, en la vertiente del consumo aparece el criterio sacrosanto de la segmentación de los consumidores como elemento configurador. Aunque sí es cierto que aún permanecen elementos que caracterizaron el sistema de producción fordista (podemos encontrar esta circunstancia en los conocidos como *commodities* alimentarios), hoy día se está imponiendo una lógica que apela a la diferenciación profunda tanto en los propios productos, como en los elementos simbólicos asociados a la forma de consumo de los mismos. Si el fordismo homogeneizaba en lo alimentario y desdiferenciaba a los consumidores gracias al consumo y la producción en masa, el postfordismo busca la razón inversa, es decir, diferenciación máxima a través de la customización tanto en gustos, productos como en cualidades simbólicas y de estilos de vida vinculados a la alimentación.

Cabría pensar de forma lógica que la globalización alimentaria ha contribuido al aumento en la oferta de alimentos y ha abaratado su coste, no obstante, conduce a la asunción de riesgos, que hasta hace unas décadas no existían. El proceso globalizador en el ámbito alimentario –sobre todo centrándonos en el ámbito de la distribución y el consumo- tiene una naturaleza ambivalente. Si como se ha señalado posibilita un aumento en la oferta –tanto cuantitativa, como cualitativa- de alimentos con una disminución de su precio final, ofrece otras facetas más opacas, las cuales están muy relacionadas con la presencia de factores generadores de riesgo alimentario. Como afirma Beck (2002) el riesgo y las contingencias que lo provocan son consustanciales a la sociedad actual y la alimentación no se zafa de estas condiciones generales.

Es más, los debates teóricos abiertos en torno al concepto de soberanía alimentaria –concepto introducido por Vía Campesina y la Marcha Mundial de Mujeres y que luego asumió la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO)- han ido deslizándose hacia otras derivas, debido a la incidencia en la plasmación de esa soberanía de los dictados de las cadenas globales de distribución. El conjunto de intereses que defienden estas últimas chocan frontalmente con la concepción de soberanía alimentaria de los propios Estados y los territorios productores de alimentos, hasta el punto de generar perversiones como provocar desnutrición, pérdida de biodiversidad, introducción de especies foráneas y otros muchos trastornos en el sistema alimentario de las ubicaciones donde se realizan producciones alimentarias a cualquier nivel. La implantación cada vez más importante de zonas productoras de alimentos en régimen de monocultivo, para poder satisfacer las demandas de las cadenas globales de distribución de alimentos, es un hecho patente y que genera la distorsión de la soberanía alimentaria de muchas zonas agrícolas de los países que orientan su producción agroalimenticia hacia los canales globales de distribución. La definición del sistema de monocultivo se fundamenta en la presencia de un territorio, más o menos extenso, con máxima especialización en la producción de algunos alimentos o producciones agrícolas, que tienen como destino final las cadenas globales de distribución.

Otra condición que afecta en gran medida a la soberanía alimentaria es la profundización y consolidación de la globalización en el ámbito de lo alimentario. Puesto que “[...] la globalización alimentaria ha aumentado la distancia entre quien produce y quien consume [...] introduciendo en el circuito a las grandes corporaciones alimentarias que obtienen el beneficio invisibilizando y monopolizando lo que en otro tiempo era cercano” (Díaz Méndez, 2013: 5). Cada vez se conoce menos sobre la procedencia, forma de cultivo y cultura propia de los alimentos y de quienes lo cultivan o elaboran, sustituyéndose estos anclajes simbólico-culturales por la concepción de marca o confianza en los procedimientos de fabricación. Otro nivel que se erosiona dentro de este contexto es la soberanía del consumidor, ya que se ve lastrada al carecer de muchos elementos de información que le granjearían una mejor posición a la hora de tomar la decisión de compra o utilización de los alimentos dentro del complejo mundo del mercado de la alimentación –con sus características propias de hipersaturación, desconocimiento, e incluso sustentadas por lógicas alejadas del propio alimento y más vinculadas a la mercantilización y el discurso cliométrico (Ramos, 1993). Profundizando en el argumento derivado de la pérdida de soberanía del consumidor dentro del contexto hostil del mercado de lo alimentario se desprende que “[...] en las sociedades actuales no hay una única e inequívoca cultura acerca de lo que es apropiado comer, ni una única institución encargada de ofrecer reglas de conducta” (Díaz Méndez, 2013: 6). La pérdida del monopolio por parte de la familia y su paso a la identificación a través del mercado, la publicidad o el mimetismo de estratos sociales más privilegiados. El mercado, como ejemplo más claro de esta diversidad en los modelos y productos

alimenticios, ofrece los criterios de facilidad en el preparado, ahorro de tiempo en sociedades cada vez más estresadas, la preparación previa con mano experta, etcétera. Esta abundante diversidad de productos se ve favorecida por el aumento de precios gracias al valor añadido a los productos sin elaborar (vasitos de arroz Brillante, Yatekomo, Pizzas Casa Tarradellas, etc...).

La soberanía de decidir qué comprar, qué consumir, qué cocinar y dónde comer, recae sobre el consumidor desconocedor de los principios básicos del origen, la naturaleza, las propiedades nutricionales y así un largo etcétera de los propios alimentos. En vista de estas condiciones podríamos argumentar que surge un nuevo parámetro que estructura la soberanía; la desigualdad en el acceso a los alimentos con el contexto que origina merma notablemente la concepción de soberanía del consumidor. De ahí se sostiene que conforme más desigual se sea en el acceso al alimento y al universo que lo rodea, de menor soberanía se dispondrá para elegirlo, consumirlo, cocinarlo o cualquier otro aspecto.

Otro caballo de batalla que se presenta a la hora de analizar la alimentación es el criterio de acceso a ella y las posibles desigualdades que esta situación genera. Traemos a colación un argumento que justifica la superación del obstáculo de la desigualdad en la distribución. En esa línea podría tomarse el concepto de desierto alimentario, donde se plasman criterios de desigualdad a la hora del acceso a la alimentación en determinadas ubicaciones geográficas norteamericanas con dificultades para introducirse en los circuitos tradicionales de las cadenas de distribución globales. “En lo que respecta a la distribución, el equilibrio se logra mediante una integración coherente del campo y la ciudad” (Herrera y Lizcano, 2012: 86). La ausencia real de desiertos alimentarios (Ramos Truchero, 2015) en España contribuye a la presencia de productos frescos en la dieta de los españoles. La facilidad relativa para el acceso a este tipo de alimentos es un factor relevante para la pervivencia de la famosa y reconocida dieta mediterránea (sobre este particular se hará referencia amplia más adelante).

Finalizando esta sección del texto, queremos presentar una idea en relación a los procesos emergentes en las nuevas condiciones (globalización, soberanía, desigualdades) y las implicaciones que tienen en las tradicionales agencias de socialización alimentarias señaladas por la literatura tradicional. Si la modernidad alimentaria trae como consecuencia la individualización en la decisión alimentaria de forma muy imprecisa, pero con un paso firme, se difuminan los criterios estructurales en la toma de decisiones y la responsabilidad recae exclusivamente en el individuo. Este proceso contribuye a la des-socialización alimenticia en el ámbito familiar y la desplaza hacia las agencias de socialización extrafamiliares. Un argumento muy recurrente y que se ha podido escuchar en la investigación empírica sobre estos aspectos hace alusión a la siguiente cita: “Llevo a mi hijo al comedor escolar para que aprenda a comer. Yo (y por extensión, la familia) no logramos hacerlo” (Truninger, 2015).

2. PROCESOS SOCIALES, ECONÓMICOS, INDUSTRIALES Y DE OTROS ÁMBITOS QUE CONDICIONAN LA ALIMENTACIÓN Y SUS POSIBLES CONSECUENCIAS

Para muchos autores se plantea como una especie de imperativo categórico kantiano, puesto que está actuando, se extenderá y será una realidad en todos los contextos a los que nos acerquemos, independientemente de sus condiciones presentes y futuras. Se conoce como la “ley de Engel” y establece la uniformidad amplia en los patrones de gasto alimenticio y su tendencia futura en todas las sociedades. “Así, a medida que se desarrolla un país va disminuyendo el porcentaje de renta que los hogares dedican a la alimentación doméstica y aumenta el presupuesto familiar dedicado a la alimentación extradoméstica” (Díaz Méndez, 20013: 31). Como todas las afirmaciones en las ciencias sociales ésta está sujeta a la provisionalidad de su validez. Muy al contrario, actualmente en los contextos de crisis económica y social que vive España (país que hasta no hace mucho ocupaba el noveno puesto dentro de los países de la OCDE), no parece actuar dentro del patrón señalado. De manera que en cuanto las rentas familiares sufren una disminución apreciable, incluso hasta llegar a provenir estrictamente de las transferencias del Estado, asociadas a niveles de precariedad social altos, la constricción en el gasto en alimentación extradoméstica se dispara, a la sazón de la misma disminución en la proporción dedicada al propio gasto alimenticio doméstico. Por tanto, la “ley de Engel” choca frente a todas las limitaciones que produce una ley con afán extrapolable y que –en muchos casos- su generalidad se vea particularizada hasta el extremo de comportarse de modo inverso. Las transformaciones en las pautas y las formas de consumo alimenticio se reflejan en esta conocida ley (Frank y Wheelock, 1988); ésta sostiene que conforme más se desarrolla la economía de un país, más disminuye el presupuesto familiar destinado a la alimentación, se detecta un crecimiento sostenido de los gastos derivados de la alimentación extradoméstica. Esta relación de asociación no tiene validez en los contextos de crisis económica, de tal manera que la tendencia no es la registrada en las estadísticas oficiales. “Para Rama (1997) este gasto (*alimentación extradoméstica*) se restringe en momentos de recesión económica, lo que para la autora significa que el gasto alimentario extradoméstico estricta más ligado al ocio que al empleo, pues aumenta o disminuye en función de la disponibilidad económica de los hogares” (Díaz Méndez, 2013:48. El subrayado es nuestro). Esta última argumentación vincula más directamente el gasto en alimentación extradoméstica con la propia disponibilidad del presupuesto familiar, cuya contracción en momentos de crisis económica es evidente. Cada vez más hogares españoles se ven obligados a refugiarse en los alimentos catalogados como básicos de supervivencia (legumbres, pasta, aceite y productos no perecederos en general), dejando a un lado todo gasto superfluo, como por ejemplo el gasto en alimentación fuera del hogar, que se restringe a la mínima expresión.

Dejamos a un lado las disquisiciones vinculadas a la famosa “ley de Engel” nos disponemos a adentrarnos en los terrenos cuya reflexión central se sitúa en

la explicación de las asociaciones existentes entre el fenómeno de la desigualdad social y lo alimentario. La alimentación y los hábitos asociados al consumo de alimentos estructuran la diferenciación social. Este es un argumento esgrimido por todo científico social que se asome al mundo de la alimentación desde la sociología de la cultura o el consumo. Bourdieu (1999), en su celeberrima obra titulada *La distinción*, apunta en este sentido. Abundando en esta línea, se observan fenómenos vinculados a la globalización alimentaria que erosionan la diversidad alimenticia que albergaban las culturas tradicionales. Consumir alimentos diferentes a los de nuestros padres, en muchos casos, es una característica definitoria de patrones de consumo alimenticio de los jóvenes, además los estilos de vida de otras latitudes y estatus asociados a los mismos, tienden a ser imitados para acentuar -aún más si cabe- la diferencia (*verbi gratia*, jóvenes miembros de la etnia chontal en México).

En el ámbito de la alimentación y los productos alimentarios suministrados por la industria alimentaria los conceptos de seguridad y confianza han de ir unidos para el logro de una situación alimentaria estable. Además podemos considerar que este binomio parte de la concepción postmaterialista, pero siempre y cuando lo maticemos en función de la proximidad/lejanía del consumidor del proceso de producción de alimentos. Las principales variables que ofrecen particularidad y significación serían el tamaño del hábitat y la edad. Ambas dotan posiciones distintas frente al proceso de producción según la siguiente relación: a mayor tamaño del hábitat más alejamiento y desinformación del proceso de producción de alimentos en términos generales. Por otro lado, a menor edad más desconocimiento sobre el proceso de producción. Ante los más jóvenes la industria alimentaria presenta una caja negra muy densa y compleja que invisibiliza y hace inaccesibles sus procedimientos de elaboración de alimentos. De hecho, la incapacidad de conocer los entresijos del sistema de la industria alimentaria es uno de sus principales características, dado que “[...] es una verdadera caja negra, que entraña un miedo tanto más grande en la medida en que la subsistencia está asociada a la alimentación” (Contreras, 2005: 116). La caja negra es un concepto heredado de la teoría de sistemas, que contribuye a la explicación de los procesos ocultos que se generan dentro del sistema social y que dan lugar a los *outputs* ofrecidos al medio ambiente o a los propios consumidores.

Puede detectarse una importante asociación entre valores sociales y alimentación. Es obvio que los estilos de vida y consumo tienen connotaciones sociales muy fuertes y discriminan en un sentido o en otro. El consumo de productos alimentarios propios de estilos de vida catalogados como lujosos u ostentosos, provee a los individuos que los desarrollan de características diferenciadoras respecto a otros colectivos sociales, cuyas rentas les impiden acceder a este tipo de alimentos. No obstante, las lógicas sociales establecen dispositivos que permitan a todos los agregados sociales poner en marcha estrategias de mimetismo social, tanto de estilos de vida, como de pautas y patrones de consumo alimentario. El actual éxito de los llamados sucedáneos, es decir, productos que imitan a otros con un coste sensiblemente menor, son un ejemplo señero (sucedáneos de caviar o gulas).

Afirmamos que en muchas ocasiones el factor de clase incide fuertemente sobre los consumos alimentarios y posee –a su vez- una profunda relación con la desigualdad social en el acceso al alimento y su consumo. Ponemos encima de mesa la siguiente cita como ejemplo claro de dicha situación y su asociación con la crisis económica que afecta a la población española. “Por otro lado, hay autores que apuestan por la permanencia de una diferenciación social en los consumos alimentarios, considerando que se mantienen las diferencias de clase dando lugar a patrones de consumo alimentario en función del origen social de los consumidores” (Díaz Méndez, 2013: 49). Al mismo tiempo Bourdieu incide en los elementos constitutivos del gusto social y sostiene que algunos alimentos posibilitan la obtención de características distintivas entre los grupos sociales. Tanto es así que “[...] el efecto de la clase sobre la alimentación, confirmando la hipótesis de que las desigualdades de clase en el consumo alimentario no sólo se mantienen, sino que incluso se acrecientan” (Díaz Méndez, 2005: 56). Abundando en dicho argumentario en base a la clase social, ofrecemos la cita de uno de los trabajos que ha posibilitado visibilizar con mayor contundencia que la desigualdad social tiene una base muy importante en la desigualdad alimentaria, como uno de los consumos más notorios. “Las desigualdades basadas en el origen social son visibles si se realizan aproximaciones empíricas que permitan constatarlas (Gracia Arnaiz, 2003). En esa misma línea insiste González Turmo en su conceptualización dicotómica de las comidas de ricos y de pobres (1997)” (Díaz Méndez, 2005: 57). De facto, se podría confirmar que el principio de la elección provoca inmediatamente desigualdad, de manera que se apela al principal elemento matriz de los mercados, es decir, la oferta en el mismo y la capacidad de adquisición del consumidor. “La elección genera desigualdades, determinadas por las diferencias económicas de quien adquiere los productos y aparecen desigualdades nutricionales muy marcadas entre distintas sociedades” (Díaz Méndez, 2005: 63).

En este preciso instante, nos vamos a acercar a otra de las tendencias de mayor importancia si nos acercamos al fenómeno de lo alimentario, y nos referimos a la cuestión del riesgo y la confianza, como elementos rectores de la relación entre la industria alimentaria y el consumidor.

Parece una cuestión ya zanjada que la colonización del discurso cientificista en los ámbitos de lo alimentario es cada vez más profunda. “Las categorías relativas a los alimentos parecen haberse modificado considerablemente en el sentido de una mayor cientifización” (Contreras, 2005: 111). En palabras de Habermas (1984) el discurso cientificista ha colonizado todos los ámbitos del mundo de la vida, y uno de los aspectos más básicos de este último es el universo de los alimentos. Se ha pasado sin sucesión de continuidad de la etiqueta de ingredientes a la de nutrientes, alejando cada vez más el alimento del saber generalizado y ofreciendo conocimiento experto y cientifizado. El extremismo en la cientifización de la alimentación puede encontrarse explícitamente en distintas obras cinematográficas de ciencia ficción, donde los astronautas basan su alimentación en un cóctel de pastillas medicalizado,

aderezado con algunos alimentos sólidos envasados en bolsas de aluminio sin aparente diferenciación entre ellas, salvo por el etiquetaje.

La emergencia y los cambios generados con gran intensidad por la biotecnología alimentaria y los nuevos alimentos artificiales/modificados/patentados provocan tendencias ambivalentes, de las que podemos señalar las siguientes: primera, una vuelta a lo tradicional, como la materialización de la resistencia a esta lógica mercantilizada/cientificada para lograr buscar las raíces perdidas del alimento y, segundo, una esperanza/optimismo mostrado ante los nuevos derroteros que ofrece la biotecnología basado en la mejora de la concepción clásica del alimento (*verbi gratia*, alimentos funcionales).

Existe un conjunto de instituciones gubernamentales y transnacionales dedicadas a velar por el mantenimiento y subsanación de cualquier ámbito en los niveles de seguridad alimentaria. Esta matriz se solapa con el amplio desconocimiento y falta de información que el consumidor soporta en el contexto actual sobre los alimentos. La industria alimentaria –ámbito mercantilizado– se comporta con una constante espiral innovadora, basada en las denominadas tecnologías de los alimentos. Mientras que el conjunto de instituciones encargadas de la seguridad alimentaria –ámbito legislador– actúa siempre a remolque. Es decir, cuando esta última pretende legislar y dotar de normativas una determinada innovación de la tecnología alimentaria, la propia industria ya está trabajando en otras innovaciones que todavía no están normativizadas. Por establecer un símil muy recurrente, ocurre este mismo proceso en la Fórmula 1, dado que la normativa respecto a motores y equipamiento de los coches ha de ser cumplida por los monoplazas. No obstante, las innovaciones y mejoras conseguidas por los ingenieros de los equipos, para conseguir prestaciones más óptimas, primero se utilizan en carrera y luego los inspectores evalúan su idoneidad según la normativa e incluso se modifica la próxima normativa con la innovación inspeccionada, con lo cual la Federación Internacional de Automovilismo está continuamente modificando la normativa, porque el nivel de innovación desarrollado por los ingenieros de las escuderías siempre va por delante.

La argumentación ofrecida por Giddens (1990) respecto al sistema de confianza que funciona en la época de la modernidad reflexiva la hace ser un criterio inexcusable. En cuanto la ciudadanía pierde un ápice de confianza en el sistema de producción de la industria alimentaria se disparan las alarmas sociales respecto a ese alimento. Los sistemas industriales han de descansar sobre la confianza del consumidor y si ésta no está presente se resquebrajan los principios fundamentales de funcionamiento. En el ámbito de lo alimentario las crisis alimentarias y la pérdida de confianza del consumidor cada vez son más frecuentes y minan en profundidad el concepto cada vez más vulnerable de la confianza. El actual sistema de mercado ofrece las condiciones ideales para que los principios básicos de los consumidores ante la industria alimentaria sean el miedo y el recelo. “Más bien parece que estamos ante consumidores que, o bien transfieren la responsabilidad a otros, o bien perciben

con escasa capacidad de maniobra para modificar los efectos que las crisis o el mercado producen sobre su alimentación” (Díaz Méndez, 2013: 70). Aquí se plasma de forma palmaria que los consumidores aislados o desconocedores y su relación con la confianza/desconfianza/miedo/recelo, considerando estos elementos como fases de un proceso que aboca a la puesta en marcha de procedimientos de vuelta a la confianza o recuperación de la confianza por parte de la industria alimentaria, en base a campañas de transparencia, reconfiguración de los procesos de producción o incluso de lavado de imagen pública, *verbi gratia*, McDonald y su transformación en restaurante que ofrece alimentos saludables (Ritzer, 2013).

Las crisis alimentarias son un fenómeno recurrente en el momento actual. En la denominada sociedad del riesgo, la alimentación es un ámbito que no se libra de semejante rémora. Los casos en los cuales existe riesgo para la salud pública debido a los alimentos generan una desconfianza importante entre los consumidores. Para contrarrestar esta tendencia siempre se alude a la posesión de conocimiento sobre todos los aspectos de la procedencia, manipulación y distribución de los alimentos, para lograr generar confianza, puesto que ya se ha dado por sentado que el desconocimiento parcial de dichos ámbitos genera confianza por transferencia (mucho menos robusta que la anterior) y, por ende, el desconocimiento al final redundará en desconfianza, muchas veces fundamentada. Todo ello tiene como consecuencia producir situaciones que generan malestar y pérdida de confianza. Si el desconocimiento es patente y además los procedimientos industriales provocan una metamorfosis más grande en los alimentos, se necesitan dosis más altas de confianza en detrimento de mayores niveles de información y transparencia. Un caso paradigmático lo encontramos en las patatas de la marca *Pringles*. Este producto está elaborado en base a puré de patata transformado a través de un proceso de homogeneización del producto (todas y cada una de las patatas son iguales entre sí) a través del mercado de los gustos, se filtra el alimento y se transforma en otro nuevo (adaptado a la segmentación y alejado de su naturaleza propia, envasado en una lata y con sabores creados artificialmente). La innovación en la alimentación y la referencia a los alimentos funcionales y los nuevos alimentos basados en la ingeniería biotecnológica son campos de estudio en el futuro que necesitarán de toda la atención de las distintas disciplinas para poder ser entendidos, interpretados y construidos socialmente.

Si asumimos la idea generalizada que el sistema alimentario moderno puede satisfacer de alimentos a toda la humanidad, circunstancia desconocida hasta el momento actual, ¿cómo es posible que este sistema provoque riesgos de forma periódica, que deslegitimen su potencialidad basada en la abundancia y la productividad sin límite? “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; y otras diciendo que es una expresión de la inseguridad producida por los procesos anómicos que caracterizan nuestro entorno cultural” (Contreras, 2005: 128).

Por poner algunos ejemplos sobre la mesa y que afectan a productos españoles, haremos mención a los casos del aceite de colza, que provocó grandes estragos en la salud pública, entre las décadas de los 70 y 80 del siglo XX, en razón a la mezcla indiscriminada y fraudulenta de aceites de diversa procedencia con un etiquetado manipulado y la crisis del pepino, cuyas consecuencias todavía tienen incidencia en la imagen de las verduras y hortalizas españolas dentro del mercado único europeo. Ambas crisis arrastraron hacia el abismo a dos sectores económicos (industria aceitera y agricultura bajo plástico), cuyo potencial todavía hace aguas. La primera por cuestiones estrictamente económicas, aducidas por sus causantes, y la segunda por el menoscabo que provocó en la imagen del producto fuera de nuestras fronteras, son ejemplos de los incalculables daños que produce en el sistema alimentario una crisis alimentaria en el ámbito de los oferentes de alimentos. En la actualidad, podemos poner el acento en otras vertientes, sobre todo en las relacionadas con los alimentos con procedencia incierta. Existen en el mercado productos sobre los cuales encontramos distintos aspectos de trascendental importancia como, por ejemplo, su procedencia (variada en algunas ocasiones), su composición (con ingredientes diversos y sin detalle de sus porcentajes) e incluso en su tratamiento industrial (el producto es diametralmente distinto del de su origen). El caso del surimi cumple con todos los requisitos apuntados con anterioridad.

Seguidamente propondremos un nuevo argumentario, que pondrá colofón a este epígrafe, centrado en la consideración de la dieta mediterránea, como principal exponente de una tipología de dieta, cuya composición es considerada saludable. La conceptualización sobre la dieta mediterránea no ha estado exenta de polémicas, puesto que ha sido tomada, desde algunas ópticas muy optimistas, como una panacea –en el sentido amplio del término. Optaremos por utilizar la perspectiva de dos ciencias sociales para su estudio como son la sociología y la antropología. De ahí que desde una concepción socioantropológica puede distinguirse un particularismo cultural, en relación a la forma que toman los hábitos alimenticios en función del lugar donde se contemplan. La asociación profunda entre identidad alimentaria y el tipo de dieta desarrollado por la mayoría de la población es un buen ejemplo de ello. La dieta mediterránea al incluir frutas, verduras, carne, pescado, cereales y un largo etcétera de alimentos permitiría desde una óptica más amplia fomentar la economía nacional y la cultura alimenticia propia de nuestro territorio, con las particularidades que encierra. No obstante, este relativo esencialismo ha de compaginarse con el contexto actual, caracterizado por la globalización alimentaria, tanto en alimentos, como en hábitos de consumo. Aludimos en este momento al fenómeno de la glocalización, es decir, globalización más proximidad (Muñoz Sánchez y Pérez Flores, 2009). Los alimentos globales, cuya presencia es frecuente en todo tipo de dietas, independientemente de la localización geográfica, son objeto de préstamo cultural. Cada cultura alimentaria los hace suyos, pero añadiéndoles su particularidad propia. Herrera y Lizcano (2012:95) lanzan una paradoja para ejemplificar las condiciones en las que hoy día se encuentran los consumidores de

alimentos. La definen como la paradoja del comensal contemporáneo y está basada en que: sabemos cómo, qué y de qué manera se puede comer bien, pero no lo hacemos. Además, se aduce que hacerlo es prácticamente imposible, utópico en el sentido despectivo del término. Esta afirmación parece pretenciosa, pero en su artículo desarrollan una argumentación potente para sostenerla. Los pretextos alimenticios siempre han estado presentes en la literatura utópica y según entienden Herrera y Lizcano (2012) se consolidan como un discurso sobre lo sano y una reconfiguración constante de la paradoja en su sentido más amplio del término, apelando en mayor medida a los alimentos. “El hilo conductor de la trama (*El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha* de Cervantes) lo constituye la lucha entre el *buen comer* que pretende Sancho y el *comer bien*, según criterios racionales de salud, con que sin cesar le acosa el doctor Recio, médico de esa corte grotesca [...]” (Herrera y Lizcano, 2012: 137). Los principios rectores de la paradoja buen comer/comer bien. Buen comer estaría referido al placer, el hedonismo, la gula, etc. Por su parte, el comer bien lo asociaríamos a la comida saludable, comedida y racional, huyendo de los excesos. Estaríamos hablando de dos niveles radicalmente contrarios, es decir, sabiduría popular (buen comer) frente a medicalización de la dieta (comer bien).

Abundando en el argumento de la idealidad de la dieta mediterránea consideramos que lo saludable de los componentes alimenticios de las dietas ha de estar sujeto a la construcción social que se hace de ellas. “La comida y la bebida solo adquieren importancia, pues, en relación con la salud. [...] La comida se convierte, por tanto, en un mero medio para conservar o recuperar la salud [...]” (Herrera y Lizcano, 2012: 87). La dieta saludable sería necesaria y su potencialidad utópica sanadora y preservadora de la vida son sus virtudes más importantes. ¿Podríamos estar hablando de la dieta mediterránea? Este tipo de dieta ya no es típico del arco mediterráneo donde nació, sino que tiene incluidas las características de globalización y de préstamos alimenticios desde su propio inicio. La dieta mediterránea es posible gracias al comercio y la exportación de recursos alimenticios que propició el descubrimiento del continente americano.

Una importante cuestión a desentrañar sería diagnosticar la relación existente entre el proceso de individualización alimentaria puesto en marcha en la época actual de la tardomodernidad, que viene caracterizada por la ingesta de alimentos en solitario, las dietas personalizadas, la presencia de numerosos casos de alergias alimentarias, los formatos de alimentos monodosis, etcétera, con la transformación de los gustos alimentarios que se sitúan bajo el rótulo de postmaterialistas. Además habría que mostrar la asociación –si es que existe– con los intentos cada vez más numerosos de poner en marcha iniciativas que apuestan por el retorno al gusto materialista con matices. Ahí encontramos la verdadera razón de ser del concepto que hemos elaborado, cuyo fundamento deviene de su propia nomenclatura, es decir, materialista de resistencia, no por elección propia, sino fruto de condiciones socioeconómicas adversas y que lo abocan a esa toda de decisión en lo alimentario. La principal razón estaría en la unión del “[...] concepto de modernidad (o tardomodernidad), éste se

perfila en el ámbito alimentario como una tendencia a la individualización en las decisiones sobre lo que se come, decisiones que se sitúan en un contexto de aumento de las posibilidades de elección de los productos disponibles” (Díaz Méndez, 2005: 48-49).

3. EL CONTEXTO ACTUAL DE CRISIS ECONÓMICA Y SUS IMPLICACIONES SOBRE LA ALIMENTACIÓN DE LOS ESPAÑOLES

Para poder valorar en su justa medida la incidencia de la crisis en la alimentación de los españoles tendríamos que proponer un término comparativo para contrastar lo que en realidad supone este fenómeno. Todas las referencias literarias que se han hecho eco de la alimentación en todas sus variadas formas han pretendido proponer situaciones utópicas, con el fin de establecer niveles de parangón. “Las utopías clásicas dispararon la primera actitud hacia aspiraciones hoy en parte ampliamente cumplidas aunque, por su propia constitución, siempre en estado permanente de perfectibilidad (*así, la “dieta mediterránea” cumpliría hoy un papel análogo a aquel otro ideal alimenticio que esbozaron estas utopías*)” (Herrera y Lizcano, 2012: 95). (El subrayado es nuestro). Estaríamos apelando a la dieta mediterránea como la comida utópica. La nueva cocina científizada con potencialidades desconocidas de mezcla de sabores, olores y otros aderezos artificiales contribuye a recrear y fundamentar lo que se ha venido en llamar arte culinario. Observaríamos según las cifras de *Hábitos alimenticios de los españoles* que la tendencia que está experimentando el consumo de alimentos procesados va en la línea de su incesante aumento. “En efecto, el consumo de estos alimentos ha aumentado considerablemente en los últimos treinta años; y sigue haciéndolo a pesar de sus detractores morales, gastronómicos, económicos y dietéticos, tanto en los países industrializados como en los del Tercer Mundo” (Contreras, 2005: 113). Sería necesario un estudio de carácter cualitativo para poder desentrañar cuáles son las razones subyacentes de este incremento, pese a todos los inconvenientes –de toda razón o índole- que se encuentra en su contra. Los datos empíricos disponibles indican que existen nichos y segmentos de mercado en la población española más proclive que otro en relación al consumo de las posibles novedades, proporcionados por la industria alimentaria, presentes en el mercado de los alimentos. “Se confirma que los jóvenes son receptivos a las innovaciones que realizan las empresas del sector alimentario, del mismo modo que están abiertos a experimentar con nuevos alimentos” (Díaz Méndez, 2013: 75).

En este punto habría que cuestionarse si existen algunos vectores claros que fundamenten las consecuencias propiciadas por la crisis económica en la alimentación de los españoles. A primera vista, resulta clara la cuestión relativa al precio de los alimentos. “Aquellas personas que han manifestado que compran productos más baratos como estrategia de ahorro ante la crisis son los que más se ven

afectados por ella: la población más joven y los parados” (Díaz Méndez, 2013: 37). Aquí encontramos la evidencia empírica del concepto “materialista de resistencia”, además si lo unimos a la estrategia dual utilizada por los compradores españoles, es decir, ahorrar en los productos no perecederos, pero no en los frescos, consolida aún más esta tipología social, que se hará más generalizada paralelamente a la extensión de agregados sociales damnificados por la crisis. La disminución de los guarismos de la clase media (Alconchel y Muñoz Sánchez, 2013) en términos generales en la sociedad española señala una tendencia que se irá consolidando si el panorama del empleo no cambia a corto plazo (Muñoz Sánchez, 2009).

La adquisición de las denominadas marcas blancas (orientadas fundamentalmente hacia precio), en comparación con su antagónico consumo marquista (focalizadas en función al criterio de calidad) sería un indicio a considerar. Una opinión que se ve contrastada en relación a los datos empíricos recogidos en la base de datos *Hábitos alimenticios de los españoles* es que los encuestados ratifican que los productos alimenticios incluidos bajo el rótulo de marcas blancas, se asocian sobre todo al precio, y por tanto al consumirlos se intentará conseguir calidad en los alimentos, pero a un coste menor para sus economías. En el otro lado del espectro, se encuentran los encuestados que se decantan por los alimentos de marca, que incluyen dentro de su caracterización una inclinación fundamental por la calidad, haciendo suponer –por defecto– que su precio es más alto, en comparación con los alimentos de marca blanca.

Al margen de coyunturas económicas que afectan a la confección de la cesta de la compra y a la elección de los alimentos que la componen, existe una confianza generalizada en las virtudes de la dieta mediterránea. Dejando a un lado disquisiciones sobre su procedencia, los alimentos que la componen y otros muchos aspectos discutibles, la dieta mediterránea muestra sus credenciales respecto a su idoneidad y bondades. En base a una construcción social de la alimentación podría pensarse en la pretendida idealidad de la misma, frente al conjunto de alimentos pertenecientes a otro tipo de hábitos menos saludables y que han desembarcado con fuerza en lo que en otros tiempos eran dominios infranqueables de la misma. Las recientes incorporaciones de alimentos no propios de la dieta mediterránea, (*verbi gratia*, productos procesados, aumento de productos azucarados, etcétera) son una realidad palpable que atenta contra la “idealidad” mediterránea. Resulta un hecho considerar que la dieta mediterránea es saludable, sobre todo si se la compara con otras que traen asociadas problemáticas de salud pública como obesidad, diabetes, o incluso trastornos en la conducta alimentaria (anorexia o bulimia).

Por otro lado, tendríamos que analizar si existen consecuencias provocadas por la crisis económica en relación a los criterios por los cuales se confecciona la cesta de la compra, y por ende, las pautas de consumo, adquisición y elaboración de alimentos entre los españoles. Para muestra un botón, referenciando los guarismos aportados por la obra *Hábitos alimenticios de los españoles* “[...] indican que el

criterio del gusto, el propio o el del resto de los comensales, es prioritario. El gusto domina las elecciones, pues un 56% de las personas que cocinan adopta este criterio para elaborar la comida diaria” (Díaz Méndez, 2013: 27). Como se ha apuntado con anterioridad los criterios más significativos se encuentran en el gusto y el precio. No obstante, tendríamos que mensurar la importancia de cada uno de ellos para poder valorar que incidencia producen. “El precio es un criterio importante pero secundario, señalado por el 22% de los entrevistados que cocina”(Díaz Méndez, 2013: 28). Esta cita muestra la evidencia empírica encontrada en el análisis de la realidad social, sin embargo, tendríamos que relativizarla en cuanto la reducción en la capacidad adquisitiva de los presupuestos familiares se hace sensible. En condiciones de debilidad económica las decisiones sobre lo que se compra, cocina y consume se deslizan hacia el criterio del precio, dejando al margen otro tipo de vertientes.

Ahondando en esta consideración tendríamos que reflexionar sobre las lógicas que parecerían más plausibles y es que los dos criterios aducidos (gusto y precio) podrían conducir a considerar que siguen patrones divergentes. Por un lado, encontraríamos el gusto (como valor incuestionable del postmaterialismo) y por otro el precio (criterio fuertemente materialista). Combinar ambos sin menoscabo de ninguno resulta complejo, sobre todo si introducimos el importante factor del presupuesto familiar disponible. Al final resulta que el precio deja de ser importante, siempre y cuando los ingresos de los miembros del núcleo familiar sean altos. “Esto no está indicando que el precio sea irrelevante, puede deberse solamente al hecho de que es posible priorizar otros criterios sin aumentar los costes, o que incluso es posible reducir costes sin que se altere el ideal de dieta saludable y placentera que marca la cultura alimentaria nacional”(Díaz Méndez, 2013: 29). Esta cita contribuye a consolidar el nuevo concepto de materialista de resistencia en el perfil de consumo alimentario en nuestro país. Paralelamente a este fenómeno actúan los comportamientos orientados al conocido como autoconsumo, que contiene la particularidad de que se consolida como una forma de aprovisionamiento de algunos alimentos básicos en un 20% de los españoles encuestados (Díaz Méndez, 2013). Esta aseveración también contribuye a dotar de sentido empírico a la nueva conceptualización denominada materialista de resistencia (postmaterialista en gustos y pautas saludables, pero materialista en la cantidad de recursos destinados a su obtención).

La crisis económica ha provocado que el frágil equilibrio entre el gasto en alimentación extradoméstica y los ingresos actuales de los españoles se quiebre, haciendo que se vuelva a hábitos que parecían marginales o en relativa extinción. “El hábito que parece más nuevo es el comer con la comida que se lleva preparada de casa [...]. Actualmente, ya una de cada cuatro personas lo hace alguna vez” (Díaz Méndez, 2013: 91). La primera respuesta, que se antoja razonable, ¿podría ser la puesta en marcha de una reducción de costes derivados de la alimentación fuera del hogar? No obstante, y apuntando a las tendencias subrayadas con anterioridad,

¿podría estar presente un proceso larvado de desconfianza en la preparación de los alimentos realizada en ámbitos extradomésticos? Podemos fundir todos estos interrogantes en uno solo y acudir a un cambio sustancial en los patrones de ingesta y de consumo independientemente de las variables apuntadas al modo de cuestiones.

Sostenemos, en base a los datos empíricos registrados, que las tendencias indican un aumento de la ingesta en solitario, de consumo de comida preparada en el hogar pero consumida fuera (deslocalización relativa), un aumento en la variabilidad de horarios y una disminución notable de las comidas extradomésticas en establecimientos de restauración (39%). Las cifras puestas encima de la mesa por la encuesta *Hábitos alimenticios de los españoles* son muy clarificadoras. Lo que no tiene tantos visos de claridad son las causas que explican esta reconfiguración de los hábitos y las pautas de los españoles.

A continuación, incluimos una argumentación con importante validez para justificar la irrupción y consolidación de los valores postmaterialistas en la cosmovisión general de lo alimentario, pero que es muy matizable en el contexto de crisis actual, que tanto incide en la configuración tanto de la cesta de la compra, como en el destino de los gastos dedicados a la alimentación en general. “El temor de que no alcance la comida ha retrocedido. Hoy la preocupación dominante es cada vez más de carácter cualitativo” (Contreras, 2005: 110). Este es uno de los presupuestos más claros de la presencia del postmaterialismo como conjunto de valores dentro de los ámbitos de la alimentación. Coincidiendo con Inglehart (1991) cuando las distintas generaciones detectan que tienen satisfechas las necesidades básicas, que en un pasado no muy lejano les estaban vetadas, comienzan a vislumbrar la consecución de otra órbita valorativa alejada de los principios más clásicos del materialismo.

4. CONCLUSIONES GENERALES

Los momentos de crisis económica y del empleo que están siendo experimentados por gran parte de la población española han tenido un importante efecto en los ámbitos nutricionales, alimentarios y de consumo, de tal manera que provocan un fenómeno inexistente hasta la actualidad como es la tendencia muy fuerte hacia trayectorias sociales de movilidad social descendente. En un país como España donde por su tradición histórica y sus particularidades dentro de la estructura social, las clases medias hasta la década de los 70 del siglo XX habían sido minoritarias en cuanto a sus efectivos. No obstante, gracias a la modernización económica y social producida en los últimos años del franquismo y en la transición política este estrato social se hizo mayoritario (Tezanos, 1988) y condujo a la generalización de la expresión un país de clases medias. Las trayectorias sociales más frecuentes eran la movilidad social ascendente, puesto que era posible esta proyección debido a que el proceso de reproducción de clase dejaba vacantes muchos lugares dentro de la clase media. Sin embargo, desde la crisis sistémica de 2008 la tendencia se ha invertido. “No existen

precedentes previos de aumento de la pobreza en un intervalo temporal tan breve, siendo el incremento registrado en esta crisis considerablemente superior al que tuvo lugar en el episodio recesivo de los primeros años noventa” (VV. AA., 2014: 13).

Al mismo debemos unir esta situación al vaciado constante de posiciones de clase media, cuya disminución es considerada una sangría poblacional de integrantes provocada por el proceso de movilidad social descendente hacia posiciones de clase baja y con graves riesgos de exclusión social. Dentro de este perfil podemos encontrar al colectivo poblacional que se ve obligado a ingresar en las redes de solidaridad social debido a sus penosas o inexistentes condiciones sociolaborales. El constante aumento de asistencias a comedores sociales y otras acciones dedicadas a mitigar la pobreza, como por ejemplo el reparto de comida por parte de los Bancos de Alimentos u otro tipo de organizaciones caritativas o de ONG's, es patente. La pérdida de integrantes de la clase media y el declive de la misma son el contexto que ilustra este gran colectivo poblacional que no elige los alimentos que consume. Y ya no sólo nos referimos al problema de la elección dentro de un extenso abanico de posibilidades alimenticias y nutricionales, sino que aludimos a la “elección cerrada” de los alimentos contenidos en las cestas de comida ofrecidas por las organizaciones antes referidas, que muchas familias van a recoger para no tener que pasar por el trance y la estigmatización que padecen los usuarios de los comedores sociales, frecuentemente asociados a la indigencia, la drogadicción u otro tipo de problemas sociales.

La crisis económica frenó de raíz la consolidación de estrategias y patrones de consumo, compra e ingesta denominadas postmaterialista en un importante contingente poblacional sobre cuyas espaldas ha golpeado con mayor virulencia, es decir, la populosa clase media española. De ahí que consideremos como elemento primordial la emergencia de un nuevo patrón de compra, elaboración e ingesta cuya nomenclatura responde a los elementos del materialismo, pero aderezados con lógicas proporcionadas por el modelo postmaterialismo desarrollado hasta ese momento. Un elemento importante es la presencia de los consumidores postmaterialistas de resistencia, cuya caracterización responde a patrones de consumo, ingesta y compra de alimentos con estrategia postmaterialista condicionados por la situación de la renta disponible. Empero, este colectivo social ha desarrollado patrones de compra e ingesta que les permitan no abandonar la catalogación de postmaterialistas. Eso sí, siempre priorizando las cuestiones de calada pecuniario, que en otros momentos de bonanza no se visualizaban tan notoriamente. La opción puesta en marcha por los consumidores postmaterialistas de resistencia responde a la compra de alimentos-refugio. Este concepto viene a subrayar la existencia de un conjunto de alimentos que pueden satisfacer las expectativas centradas en la concepción valorativa postmaterialista, pero se acercan a las posibilidades menguantes de las clases medias en referencia a su gasto alimenticio. Contienen el germen y las condiciones postmaterialistas, no obstante, el mercado y su precio se ajustan a los intereses materialistas más clásicos. La ingesta de verduras y otro tipo de alimentos hipocalóricos, de temporada y no

percederos responden a estas condiciones existentes.

No es que abogemos por este tipo de situaciones, pero para apostillar la bondad de esta estrategia, bien sea provocada por la crisis y la adecuación a condiciones económicas no tan boyantes, o a otro tipo de causas, subrayaremos los importantes beneficios que aportan las dietas bajas en grasas animales o de tipo hipocalórico. Según indican los datos de un estudio mundial dedicado a la longevidad humana que publica *National Geographic* (Buettner, 2005) varios de los lugares donde se asienta un mayor número de personas longevas tienen similitudes en cuanto a los hábitos alimenticios. Un caso paradigmático es el que sucede en Okinawa –isla perteneciente a un archipiélago situado en Japón-, ubicación donde los ancianos mayoritariamente cultivan sus propios alimentos en tradicionales huertos. Los principales productos de la dieta de estas longevas personas son verduras. El bajo nivel calórico y los componentes saludables de las verduras, unidas a un estilo de vida alejado del stress y el sedentarismo son los “secretos” a los que se apuntan. Este tipo de dieta es producto, aunque parezca paradójico, de épocas de penuria en base a su definición de dieta hipocalórica, basada en su mayor parte en tubérculos y verduras con bajo aporte calórico y de proteínas animales. Otra máxima que parece compartirse es no comer en exceso, evitando las comidas copiosas, al mismo tiempo que conseguir la saciedad antes de completar grandes ingestas. Contrariamente a lo que cabría pensar, los principios de lo que ahora se ha denominado dieta saludable provienen de las “dietas de pobres” con la caracterización que hemos mencionado con anterioridad. En España González Turmo (1997) se ocupó de realizar un retrato antropológico de este tipo de estrategias alimenticias de “pobres”, comparándolas con los hábitos alimenticios de su antagonista, es decir, la comida/dieta de “ricos”.

Los procesos de cambio alimentario no sólo provienen de las coyunturas económicas, sino que también poseen una vertiente estructural más potente. Las transformaciones en los hábitos alimenticios se hacen patentes tanto en el fondo, como en la forma. De ahí que traigamos a colación la siguiente afirmación esgrimida por los autores de *Hábitos alimenticios de los españoles*. “Tanto los horarios como los lugares están mostrando una sociedad bastante homogénea. Los aspectos que parecen introducir variaciones tienen que ver con los ritmos laborales” (Díaz Méndez, 2013: 19). La cita sostiene que pueden detectarse relativa homogeneidad en relación a los horarios y los lugares de la ingesta de los españoles, no obstante, en la segunda parte se incluye el condicionamiento de los ritmos laborales, que dejan de lado a un gran volumen de población que está alejado del ámbito del trabajo remunerado (desempleados, jubilados y amas de casa). Por tanto, coincidimos con la primera parte de la aseveración, pero mostramos disenso parcial en la última cuestión.

Para finalizar consideramos que en las conclusiones se apuntan algunas potenciales respuestas, en tanto en cuanto, consideremos que son parciales y pueden caer en la puesta en práctica de los temidos reduccionismos –cualquiera que sea su procedencia o sesgo. “Los cambios en la dirección de hábitos que se abandonan

parecen concentrarse en las actividades que suponen un coste económico mayor, lo que puede conjeturarse que son mayoritariamente reacciones a las pérdidas de renta ocasionadas por la crisis económica” (Díaz Méndez, 2013: 93). La mutabilidad de las recomendaciones realizadas por las instituciones encargadas del control y el estudio del consumo en España puede asemejarse a las condiciones generadas por lo proteico de las dietas humanas, cuya configuración viene marcada por determinantes varios como: el status, los gustos, el precio, la cultura, estilos de vida, deseabilidad social, recursos económicos disponibles, el contexto socioeconómico y así un largo etcétera. Encontramos aquí la presencia de la lógica del cambio perpetuo y readaptativo. Al final, podemos reflexionar sobre una cuestión que apunta a la direccionalidad de las recomendaciones. El estilo alimentario y los componentes que un día son vilipendiados pasan en otro momento a ser reconocidos como saludables, dejando atrás todo el desprestigio que un día tuvieron. Es más, las recomendaciones fútiles normalmente responden a posicionamientos coyunturales sobre lo alimentario, lo nutricional o simplemente las convenciones sociales.

5. BIBLIOGRAFÍA

- Alconchel, G. y Muñoz Sánchez, V. M. (2013). El exilio económico de los jóvenes. *Temas para el debate* n. 223/05, p. 16-18.
- Beck, U. (2002). *La sociedad del riesgo global*. Madrid: Siglo XXI.
- Bonnano, A. (1994). *Globalización del sector agrícola y alimentario*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Bourdieu, P. (1999). *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Barcelona: Taurus.
- Buettner, D. (2005). Los secretos de la longevidad. *National Geographic Magazine*. Noviembre.
- Callejo, J. (2005). Modos de consumo y sociedad del riesgo. *Revista Internacional de Sociología* n. 40, Enero-Abril, 2005, p. 133-157.
- Contreras, J. (2005). La modernidad alimentaria. Entre la sobreabundancia y la inseguridad. *Revista Internacional de Sociología*, n. 40, p. 109-132.
- Contreras, J. (2005). La modernidad alimentaria. Entre la sobreabundancia y la inseguridad. *Revista Internacional de Sociología*, n. 40, p. 109-132.
- Díaz Méndez, C. (2005). Los debates actuales en la sociología de la alimentación. *Revista Internacional de Sociología* n. 40, p. 47-78.
- Díaz Méndez, C. (coord.) (2013). *Hábitos alimenticios de los españoles*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- Díaz Méndez, C.; Callejo, J.; Herrera, P. y Alonso, L. E. (2005). Análisis crítico de las fuentes estadísticas de consumo alimentario en España: una perspectiva sociológica. *Revista Española de Investigaciones Sociológicas* n. 110, p. 117-136.

- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Frank, J. y Wheelock, V. (1988). International trends in food consumption. *British Food Journal*, 90 (1), p. 22-29.
- Giddens, A. (1990). *Consecuencias de la modernidad*. Madrid: Alianza.
- Gómez Benito, C. (2008). Aproximación a la sociología de la alimentación. Un mapa temático. *Distribución y consumo*. Enero-febrero, p. 18-27.
- González Turmo, I. (1997). *Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimenticios en el occidente andaluz*. Sevilla: Universidad de Sevilla.
- Gracias Arnaiz, M. I. (1997). *La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano*. Madrid: Ministerio de Educación y Ciencia.
- Habermas, J. (1984). *Ciencia y técnica como ideología*. Madrid: Tecnos.
- Herrera, P. y Lizcano, E. (2012). Comer en utopía. *Revista Española de Investigaciones Sociológicas*, n. 137, p. 79-98.
- Inglehart, R. (1991). *El cambio cultural en las sociedades industriales avanzadas*. Madrid: Centro de Investigaciones Sociológicas.
- Mauss, M. (2009). *Ensayo sobre el don*. Madrid: Katz editores.
- McIntosh, A. (1996). *Sociologies of Food and Nutrition*. Melbourne: Oxford University.
- Mennel, S.; Murcott, A. y Otterloo, A.; (1992). *Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. London: SAGE.
- Morin, E. (2011). *La vía. Para el futuro de la Humanidad*. Barcelona: Planeta.
- Muñoz Sánchez, V. M. y Pérez Flores, A. (2009). Riesgo e información en el proceso de globalización. *Revista de Humanidades*, n. 16, p. 141-156.
- Muñoz Sánchez, V. M. y Valle Cabrera, A. (2011). Lotería y promoción social. En: Miura Andrades, J. M. (dir.) (2011). *Te cuento la navidad. Visiones y miradas sobre las fiestas de invierno*. Sevilla: Aconcagua.
- Muñoz Sánchez, V. M.; (2009). Apuntes teóricos sobre la crisis del empleo juvenil. *Revista de estudios de juventud*. n. 87, p. 47-65.
- Muñoz Sánchez, V. M. (2012). *Sociología arrocera. Estudio multidimensional sobre un objeto agrosocial complejo*. Saarbrücken: Academia Española.
- Pedreño, A. (coord.) (2013). *De cadenas, migrantes y jornaleros. Los territorios rurales en las cadenas globales agroalimentarias*. Madrid: Talasa.
- Poulain, J. P. (2002). *Sociologies de l'alimentation*. Paris: PUF.
- Rama, R. (1997). Evolución y características de la alimentación en el hogar y del consumo de alimentos en España. *Agricultura y sociedad*, 84, p. 107-140.
- Ramos, R. (1993). Una aproximación a las paradojas de la acción social. En: Lamo de Espinosa, E. y Rodríguez Ibáñez, E. *Problemas de teoría social contemporánea*. Madrid: Centro de Investigaciones Sociológicas.

Ramos Truchero, G. (2015). Revisión teórica y limitaciones del concepto de desiertos alimentarios. *Revista de Humanidades*, n. 25. p. 85-102.

Ritzer, G. (2013). *The McDonaldization of Society*. New York: SAGE.

Tezanos, J. F. (1988). *La sociedad española en transformación*. Madrid: Siglo XXI.

Truninger, M.; Horta, Ana y Teixeira, José. (2015). School meals in Portugal: governing children's food practices. *Revista de Humanidades*, n. 25. p. 31-55.