

# **SOCIEDAD Y FAMILIA EN EL SISTEMA ALIMENTARIO MODERNO**

## **SOCIETY AND FAMILY IN THE MODERN FOOD SYSTEM**

**Castellanos A. Claret G.<sup>1</sup>**

Universidad de Los Andes - Venezuela

### **Resumen**

En el siguiente artículo se hace un análisis del sistema alimentario, describiendo la transición del sistema tradicional al moderno. Al respecto, se puntualiza el impacto de la industria de la alimentación en las formas de producción, distribución, comercialización, preparación y consumo en la sociedad moderna, así como en los patrones alimenticios a nivel del grupo familiar y de forma específica en la relación del hombre con su alimento en el contexto de la globalización.

**Palabras clave:** Sistema alimentario, sistema alimentario tradicional, sistema alimentario moderno, industrialización agroalimentaria y patrones de consumo alimentario.

### **Abstract**

The following article is an analysis of the food system, describing the transition from traditional to modern. In this regard, it says the impact of the food industry in the forms of production, distribution, marketing, preparation and consumption in modern society, as well as in the food patterns at the level of the family group and specifically in the relation of man with his food in the context of globalization.

**Key words:** Food system, food traditional and modern system, food industrialization, food homogenization.

**Recibido:** 08/03/2016 - **Aprobado:** 30/11/2016

<sup>1</sup>Profesora instructora adscrita al departamento de Ciencias Sociales ULA- NURR. Politóloga, Magister en Etnología y Tesista del Doctorado en Antropología. ULA. Miembro del PEII. Correo: giordanaca@hotmail.com

## Introducción

A lo largo de la historia, en distintas épocas los seres humanos bien como cazadores, pastores, agricultores o productores industriales, han desarrollado diferentes estrategias para procurarse el suministro de los alimentos, estrategias que dan cuenta de los cambios en la relación que los grupos humanos han establecido con la naturaleza y consecuentemente con los alimentos, sus formas de producción, distribución, almacenamiento, preparación y consumo. Ahora bien, entre la necesidad de alimentarse y la forma de satisfacer dicha necesidad siempre ha mediado la cultura, entendida “como unos ‘lentes’ heredados a través de los cuales los individuos perciben y entienden el mundo que habitan y aprenden cómo vivir dentro de él” (Helman, 2007, p. 13). En otras palabras, a la condición fisiológica que hace del ser humano un ser omnívoro, se suma también su “carácter de animal social dotado de cultura, de la función simbólica y de la capacidad de poder recrear un micro-entorno que le resulte favorable” (Gariné, 1987), lo que le ha permitido a los grupos humanos en diferentes momentos la conformación de un sistema alimentario, definido como un

...conjunto articulado de prácticas y procesos sociales, sus productos y consecuencias, que abarcan desde los recursos naturales sobre los cuales se produce la materia prima para la elaboración de alimentos hasta el consumo de dichos alimentos y sus consecuencias [Por consiguiente,] los hombres, al transformar intencionalmente la naturaleza, modifican su capacidad de alimentarse al procurarse nutrientes a los que sólo se accede organizados socialmente (Álvarez y Pinotti, 1997, p.p. 11 y 12).

Visto así, cada sistema alimentario se estructura sobre la base de la articulación de las necesidades de los grupos humanos con su

contexto cultural, histórico, ambiental y las condiciones materiales que le rodean, lo que le da a cada sistema un carácter específico (Aguilar, 2014). Desde esta perspectiva, se entiende entonces que a partir del siglo XVI el progresivo desarrollo del conocimiento científico y tecnológico, la eficiencia en los sistemas de transporte y los grandes procesos migratorios, contribuyeron con el aumento de la actividad económica y la posterior consolidación de un mercado interoceánico, caracterizado por un incremento de la producción mundial, del consumo, de la inversión de capitales y de la monetización de los intercambios comerciales de bienes y servicios, lo que implicó a la postre no sólo la disminución de las barreras geográficas, sino también financieras y culturales. Esta expansión de la actividad económica abarcó también la producción agrícola y la industrialización de los alimentos, sentando las bases en el siglo XX para el desarrollo de un mercado agroalimentario de dimensiones globales.

En consecuencia, esa expansión ha permitido en el siglo XXI que en cualquier lugar del planeta se consigan alimentos cultivados y procesados a grandes distancias, franquicias de comida: estadounidense, francesa o árabe, así como la difusión de prácticas culinarias de diferentes culturas. Intercambios que han aportado una variedad de ingredientes, mezclas y platos que han diversificado los patrones alimenticios, haciendo que el ciudadano de las urbes posea gustos, destrezas, conocimientos y opciones gastronómicas tan amplias como nunca antes en la historia, al menos en buena parte del mundo. Lo que ha representado en su conjunto cambios en el sistema alimentario tradicional que se dejan ver en los patrones de consumo del grupo familiar.

En este sentido, el presente artículo tiene como propósito hacer una caracterización

de los aspectos más relevantes del sistema alimentario moderno y cómo éstas se expresan a nivel micro en los cambios de los patrones alimenticios de la familia en el contexto de la globalización. Para ello se hace una descripción comparativa entre los sistemas alimentarios tradicional y moderno, enfatizando los aspectos de orden histórico que han marcado las diferencias entre uno y otro. Lo que en definitiva permite comprender hacia dónde se dirigen las prácticas alimenticias en el mundo de hoy y las consecuencias que éstas pudieran generar en la salud, las formas de producción y consumo de los alimentos y en términos generales su influencia en la vida social.

### **El Sistema Alimentario en la Sociedad Tradicional y Moderna**

Todos las sociedades tienen un sistema alimentario, entendido como “conjuntos socio-técnicos y simbólicos que articulan a un grupo humano con su medio, fundan su identidad y aseguran la puesta en marcha del proceso de diferenciación social” (Poulain, 2002b, p. 25). De este modo, un sistema alimentario implica el manejo de habilidades tecnológicas y conocimientos sobre el ambiente, con base en los cuales las sociedades clasifican los recursos de los que disponen y crean formas de producción, preparación y consumo. Se entiende entonces que para estudiar el sistema alimentario de una sociedad es necesario

... tener un considerable conocimiento de su tecnología (la manera en que los recursos necesarios se extraen del medio), de su sistema social (la forma en que la gente se organiza para extraer los recursos necesarios a fin de mantener y reproducir a la población) y de su ideología (actitudes, ideas y creencias acerca de sí mismos, de su mundo y de lo desconocido) (Armelagos, 2003, p. 108).

Si bien estos elementos están presentes en todo sistema alimentario, adquieren

dimensiones particulares según se trate de una sociedad tradicional o moderna. En tal sentido, la variedad de productos y prácticas alimentarias son el resultado más que de la diversidad de plantas y animales, de las diferentes relaciones que el hombre establece con la naturaleza, por medio del desarrollo tecnológico y de los conocimientos que provee la cultura para su manipulación y posterior consumo. De allí que desde un enfoque socioantropológico “los modos diferenciales de producción y de consumo de alimentos son tanto una construcción material como simbólica” (Álvarez y Pinotti, 1997, p. 16).

### **Sistema Alimentario Tradicional**

Desde los orígenes de la humanidad la necesidad de alimentarse ha sido una preocupación vital, marcada la mayor parte de las veces por las condiciones de estacionalidad que determinan su abundancia o escasez. Situación restrictiva que en el pasado llevó al hombre a experimentar, conocer y aplicar destrezas para procurarse los alimentos de manera continua y más adelante organizarse en pequeñas comunidades en función de satisfacer las necesidades del grupo, lo que dio paso con el tiempo a la conformación de un sistema alimentario, denominado comúnmente tradicional o preindustrial, caracterizado por una fuerte relación entre “los procesos de producción, distribución, preparación y consumo... que a menudo son llevados a cabo dentro de un conjunto de grupos domésticos íntimamente relacionados” (Goody, 1995, p.68).

Se trata según Beardsworth y Keil (1997), de una forma de producción circunscrita a lo local y al trabajo agrícola a pequeña escala, con una exigua división del trabajo que incorpora a la mayoría de los pobladores en dichas tareas. De la misma manera, la distribución y consumo

se reducen también a la esfera local, los productos se intercambian entre familias en lugar de ser llevados al mercado. La posición dentro de la estructura estamental dictamina qué y cuántos alimentos se reciben, lo que inevitablemente conduce a una inequidad alimentaria. Su variedad y disponibilidad dependen de las estaciones del año y la relación hombre-naturaleza se encuentra mediada por la satisfacción de las necesidades básicas.

Este sistema de producción experimentó cambios graduales a partir del siglo XVI, alcanzando su expresión más elaborada en el siglo XX con el acelerado desarrollo industrial. Desde entonces, se sucedieron grandes transformaciones que desplazaron la actividad agrícola y la vida rural como centro del quehacer económico y social, haciendo que la producción, distribución y consumo de alimentos derivara en un “sistema alimentario moderno,” marcado por múltiples relaciones interdependientes, destinadas a cubrir las demandas nutricionales de una sociedad cada vez más compleja en términos de población, urbanismo, división del trabajo, de roles, entre otros (Beardsworth y Keil, 1997).

### **Sistema Alimentario Moderno**

A diferencia del sistema alimentario tradicional, el moderno se fundamenta en una producción altamente tecnificada y global, llevada a cabo en fábricas distantes del alcance visual de los consumidores, con una demanda significativamente menor de trabajadores. La adquisición de los productos depende de la disponibilidad de dinero del comprador y no del estamento social como sucedía en la sociedad tradicional, capacidad sobre la que reposa la inequidad alimentaria (Beardsworth y Keil, 1997). No obstante, en sociedades con una renta per cápita promedio relativamente alta, más que el ingreso económico lo que influye en

el acceso y selección de los alimentos es el “capital cultural” (Cheng y col., 2007). Al respecto, Garine (1999) sostiene que las personas en las grandes urbes no siguen las pautas alimenticias aprendidas en el seno familiar, basado en la tradición de sus lugares de origen, sino como lo hacen quienes integran el sector social al que pertenecen, por ejemplo sus colegas profesionales. Por otro lado, los alimentos no se permutan entre familias, sino que se comercializan en un amplio mercado en el que se ofrecen diversas cantidades de bienes, muchos de los cuales no están supeditados a la temporada o a su inminente corrupción biológica, permitiendo así superar la perenne escasez de tiempos pasados, salvo que situaciones políticas y sociales excepcionales actúen desfavorablemente en su disponibilidad. La relación hombre-naturaleza se da desde una visión sobreexplotadora que genera problemas ambientales al punto de amenazar su sustentabilidad (Beardsworth y Keil, 1997).

Junto al desarrollo de este sistema se dieron grandes migraciones del campo a la ciudad en numerosas regiones del mundo, concentrándose en las ciudades la mayor parte de la población y en el sector secundario y terciario de la economía las principales fuentes de empleo, vale decir, la producción manufacturera y la prestación de servicios. De este modo, el campesino ha pasado a ser el nuevo obrero asalariado y el antiguo terrateniente el propietario de la industria, la banca y el comercio. Con el paso del tiempo, este fenómeno trajo consigo el reconocimiento de beneficios sociales que contemplaban horarios de trabajo, vacaciones pagas, días no laborables, derecho a la educación y salud gratuita en buena parte de los países de renta alta y media (Contreras, 2000).

Como resultado de ello, las sociedades modernas se han conformado en grandes ciudades con alta densidad demográfica, policromía de grupos, proliferación de edificios, hogares tecnificados (refrigeradores, microondas y cocinas), vías asfaltadas, redes de transporte, universidades, centros comerciales y restaurantes. Condiciones que junto a un aumento del poder adquisitivo, del consumo, del ocio, del sedentarismo, del disfrute de grandes comodidades y de trabajos con menor exigencia física, han cambiado el ritmo de vida, las formas de organización social y las prácticas alimenticias tradicionales (Contreras, 2000). Prácticas que se estructuraban principalmente en torno a las celebraciones religiosas y a los ciclos climáticos, girando ahora alrededor de los distintos escenarios de la vida social, a tal punto que, como señala Barthes

Hoy se podría decir: todas: la actividad, la labor, el deporte, el esfuerzo, el ocio, la fiesta, cada una de estas situaciones tiene su expresión alimentaria; y casi se podría decir que esta especie de “polisemia” de la comida caracteriza a la modernidad. Antaño, la comida apuntaba a una forma positiva u organizada sólo en las circunstancias festivas; hoy por el contrario, el trabajo tiene su alimentación... una comida energética y ligera es vivida como signo mismo (y no sólo como auxiliar) de una participación activa en la vida moderna (2006, p. 220).

Ciertamente, la industrialización vino a alterar las relaciones sociales y los nexos del hombre con el medio y su alimento. Así, los vínculos de solidaridad necesarios tiempo atrás para garantizar el aprovisionamiento básico de alimentos fueron suplantados por prácticas individuales que se ajustaban a las transacciones comerciales de compra y venta. En otras palabras, las relaciones competitivas basadas en el mercado y el poder adquisitivo desplazaron la tradicional cooperación en las labores de cultivo y distribución.

Asimismo, los pueblos ya no estarían sujetos a las condiciones climáticas, las que otrora establecían los tiempos de producción y consumo, dependencia superada por la dinámica de la industrialización agroalimentaria y el mercado mundial, capaces de garantizar durante todo el año el suministro de cualquier tipo de alimento relativamente barato sin más limitaciones que las que impone el dinero (Garine, 1999). Esto ha implicado una ruptura de las conexiones entre productores, zonas de cultivo y consumidor final, dando paso al desarrollo de una amplia red de distribución y comercialización a través de grandes cadenas de transporte y gigantes centros comerciales, en los que las personas adquieren los alimentos procesados o desnaturalizados de una actividad laboral muy distinta a su producción. Lo que ha derivado en el hecho de que el productor agrícola “ha ido perdiendo protagonismo y capacidad de decisión trasladándose el poder hacia los eslabones finales de la cadena y dejando en manos de los canales de distribución alimentaria una buena parte de las decisiones sobre qué, cómo y para quién producir” (Díaz y García, 2014, p. 21).

En medio de este contexto, la incertidumbre por el suministro de alimentos y la poca variedad de platos en la sociedad tradicional, contrasta con la permanente disponibilidad y diversidad de alimentos en la sociedad moderna, quedando atrás el “fantasma del hambre” y allanando el camino hacia una “crisis moderna del régimen” (Fischler, 2010). Crisis que se refleja en una sobreabundancia de alimentos, en especial en países de renta media y alta, que paradójicamente sitúa la preocupación del qué comeré, producto de la escasez, en el qué comeré debido a la abundancia y multiplicidad de opciones. En efecto,

La inquietud contemporánea es doble: primero está la de los excesos y de los venenos de la modernidad; y ante este peligro, la de la elección y sus criterios. La abundancia, la plétora: ése es el peligro inédito que debemos afrontar. El comensal moderno no debe administrar ya la penuria, sino la profusión. Debe optar entre solicitaciones múltiples, agresivas, tentadoras, contradictorias. Debe realizar selecciones, hacer comparaciones, establecer prioridades, combatir pulsiones, resistir impulsos, desplegar en definitiva todos sus esfuerzos, no para procurarse lo indispensable, sino para rechazar lo superfluo sabiendo discernir (Fischler, 1995, p. 13).

Ciertamente, en el pasado muchas restricciones limitaban la elección de los alimentos, bien porque no estaban disponibles, porque el dinero no alcanzaba, porque la familia imponía los criterios de lo que debía consumirse o porque normas sociales prohibían la ingesta de algunos alimentos (Gracia y Comelles, 2007). En la actualidad, por el contrario la prodigalidad, variedad y accesibilidad se han convertido en un problema, más aún cuando el abanico de mensajes publicitarios con seductoras presentaciones crean y recrean las condiciones para un consumo constante, flexible e individual, al tiempo que invisibilizan sus consecuencias sobre la salud, desestimando el aumento de las enfermedades crónico degenerativas (diabetes, síndrome metabólico, cardiopatías, entre otras) y los trastornos de comportamiento alimentario (TCA).

En ello han contribuido los laboratorios de las empresas agroalimentarias que diseñan alimentos cuya estructura original ha sido falsificada o adulterada con el fin de capturar el gusto de los consumidores, mezclando harinas, azúcares y grasas que estimulan el impulso por ingerir constantes y crecientes cantidades de alimentos. Si bien estos productos muchas veces no aportan

los requerimientos nutricionales, forman parte de la dieta diaria de los consumidores llegando a ser percibidos como normales. En las últimas décadas esta situación resulta indetenible, toda vez que, como lo señala Contreras (2014), la industria promueve constantemente nuevas necesidades, en la medida que la variedad, la moda y el cambio continuo le permiten aumentar sus ingresos.

En términos generales, se podría afirmar que el sistema alimentario moderno se caracteriza en primer lugar por la tecnificación de la producción agrícola y la conformación de emporios agroalimentarios en torno a un mercado mundial. En segundo lugar por una mayor disponibilidad de materias primas que ha estimulado el uso de novedosos procesos de manufacturación que emplean aditivos, colorantes, preservativos, edulcorantes, saborizantes y formas ingeniosas de conservación: envasado, deshidratado, congelado, entre otros, modificando la condición natural del alimento al hacerlo más artificial. Hecho que ha permitido a la industria generar un valor agregado que se traduce en mayores beneficios económicos, supeditando la calidad a la cantidad, la diversidad a la estandarización y lo saludable a la ganancia monetaria.

En tercer lugar, por la publicidad y la mercadotecnia que han devenido en la punta de lanza de la penetración de estos productos en el mercado mundial y de la homogeneización de las costumbres alimenticias, presentándose bajo la forma de un “modelo alimentario dominante”, con impronta occidental, que se ve fortalecido por la mundialización de los mercados (Díaz y García, 2014). Proceso que se ha extendido desde las grandes ciudades hasta los poblados más distantes, desplazando en algunos casos alimentos, menús y hábitos de origen local, así como variedad de cultivos autóctonos, en lo que se ha denominado la

“deslocalización de los alimentos” (Pelto y Pelto, 1983).

### **La Familia y las Prácticas de Consumo en el Sistema Alimentario Moderno**

La aplicación de la tecnología en el campo de la alimentación se ha extendido desde el nivel macro de la sociedad hasta el nivel micro como el hogar. Así, refrigeradores, microondas, batidoras, cocinas, utensilios y productos están diseñados para que las personas se adapten a los nuevos patrones alimenticios que ofrece la industria alimentaria y a las exigencias de comodidad y simplificación de tareas que demanda la sociedad moderna.

En este sentido, Goody (1995) y Fischler (2010) sostienen que las formas industriales de elaboración y preservación de los alimentos: pasteurizados, irradiados o uperizados, han permitido que la preparación de platos sea una tarea sencilla, en la medida que se ha trasladado a la industria gran parte del trabajo que antes se hacía en casa. De allí que, el empleo de productos ya elaborados y fáciles de usar ha disminuido el tiempo, la energía y el cuidado por la higiene en la preparación de los alimentos. De hecho,

Gran parte del trabajo doméstico ya se ha realizado antes de que el alimento entre siquiera en la cocina. Muchos están procesados parcial o totalmente, e incluso algunos se venden listos para comer.... Los ingredientes llegan ya preparados, a veces ya mezclados. La harina está molida, el pan horneado, los caracoles rellenos, la pasta congelada, el queso y el vino listos para la mesa (Goody, 1995, p.p. 223-44).

Ahora bien, la tecnificación de la cocina, la multiplicidad de roles y los nuevos discursos socializadores sobre la alimentación, han influido en las percepciones, los comportamientos y las costumbres alimenticias del grupo familiar, reconfigurando las normas y valores sobre

los modos de comer. Así, por ejemplo, siguiendo a Gracia y Comelles (2007), ganan espacio otras formas de socialización que ya no exigen, sobre todo a los más pequeños, grandes esfuerzos, disciplinas y obligaciones, ofreciendo una visión de la realidad en la que las cosas siempre parecen accesibles, rápidas y cómodas. Por lo que para los autores dentro de este escenario

... el recurso al principio de autoridad y la disciplina están mal vistos, incluso cuando el objetivo es que los más jóvenes ‘aprendan a comer bien’, a ser ‘educados’ con los demás y ayuden en casa.... Los padres viven en la ambigüedad respecto a la enseñanza y la exigencia de la aplicación de las normas alimentarias. Reconocen que dar de comer a los hijos y educarlos no debe ser una obligación sino una actividad en la que son posibles elecciones y satisfacciones sin las rigideces de antaño. Supone que acepten, al menos teóricamente, que los pequeños tienen sus propios gustos y el derecho a satisfacerlo (p. 51).

En todo caso, esta mayor autonomía se expresa no sólo en la capacidad física de los niños de comer por cuenta propia, sino también en la posibilidad de elegir lo que desean ingerir, la cantidad, el momento y el lugar. De acuerdo con Gracia y Comelles (Ob cit.), se entiende que antiguas expresiones como: “debes comértelo todo” o “no dejes nada en el plato”, transgreden la voluntad de los niños de seleccionar los alimentos que le apetecen, provocándoles malestar ante la imposición, por lo que consideran que esta autonomía llevada al extremo ha representado una disminución de la autoridad de los padres y una reducción de la noción de libertad al disfrute de los derechos sin la contemplación del cumplimiento de los deberes, omitiendo al mismo tiempo la necesidad de enseñar al niño buenos hábitos alimenticios y actitudes adecuadas para enfrentar y superar las dificultades de un mundo cada vez más complejo.

Es precisamente sobre esta autonomía y el relajamiento de la autoridad que la industria alimentaria ha diseñado sus estrategias publicitarias, con el fin de seducir a los niños, a sabiendas que optan más por lo placentero que por lo saludable. De esta manera, la industria interviene en los comportamientos alimenticios del presente y del mañana, en la medida en que estas prácticas aprendidas desde la infancia serán reproducidas una vez adultos como un elemento esencial de su identidad gustativa (Gracia y Comelles, 2007). En efecto,

... desde las primeras horas de su existencia el niño se halla en contacto con los sabores y con las texturas que caracterizan la alimentación de su grupo. Y aunque su sensibilidad gustativa es un elemento original, individual, la misma recibe desde su nacimiento el sello de su cultura. La reacción emocional del niño a los alimentos que ésta le presenta como buenos para él es un factor de su integración social (Gariné, 1997, p. 5).

En este sentido, la industria alimentaria va actuando en la socialización alimentaria desplazando a la tradición y al papel que desempeña la familia en la modelación de los patrones alimenticios, promoviendo una individualización de las prácticas, asistida por la tecnología que permite ofertar una gran variedad de alimentos y de la mercadotecnia que promueve un consumo orientado por los gustos personales y las distintas facetas de la vida social en la que se desenvuelven las personas. Si en el pasado cada integrante del grupo familiar no podía por sí mismo tomar la decisión de qué comer, cuándo y con quiénes, por ser una práctica colectiva con reglas bien definidas, en la actualidad estas reglas se desdibujan, hasta el punto de que no se generan contrariedades si alguien decide comer algo distinto a lo preparado para todo el grupo familiar a una hora y en un lugar fuera del acostumbrado (Ishige, 1997).

De hecho, como parte de esta realidad en muchos hogares se cocinan variados platos con el deseo de complacer los gustos de cada uno de los integrantes del grupo familiar, situación que contrasta con el pasado en el que se imponía un solo tipo de comida para todos: mujeres, hombres, niños y ancianos. Esta satisfacción de las preferencias ha sido posible por la diversidad de opciones alimentarias que ofrece el mercado y la capacidad de acceder a ellos con relativa facilidad, salvo que se trate de una sociedad con serias limitaciones en su capacidad productiva y de consumo o de un grupo familiar económicamente deprimido (Gracia y Comelles, 2007).

En esta misma dirección, el comedor, espacio tradicional donde se consumían y compartían los alimentos, pierde fuerza al ser desplazado por otros lugares del hogar y combinados con otras actividades, bien en la habitación frente al televisor, en el cuarto de estudio manipulando el teclado del computador o en la sala leyendo el diario. Situación que igualmente se refleja en los horarios de las comidas, otrora regidos por los tiempos de cultivo y hoy por la vida laboral, escolar o de ocio de cada integrante del grupo familiar (Contreras, 2000).

Ahora bien, en todo esto ha jugado un papel fundamental la masiva incorporación de la mujer en el mercado laboral a partir de la segunda mitad del siglo pasado, en el que fueron decisivos el empleo de aparatos tecnológicos en el hogar, la oferta de alimentos preelaborados, el aumento del poder adquisitivo y el surgimiento de tiendas de comida rápida, lo que en conjunto representó un reordenamiento de su rol social y de sus actividades domésticas (Beardsworth y Keil, 1997). Elementos que en suma han contribuido a una mayor “individualización” y “desestructuración” de los comportamientos alimenticios.

En lo esencial, se puede afirmar que el papel que desempeñaba la familia en la enseñanza de los saberes culinarios y la conformación de los gustos alimenticios en la sociedad tradicional, en la actualidad es compartido con otras agencias de socialización que van imponiendo discursos y prácticas muchas veces opuestas a lo aprendido tradicionalmente en la familia. Tal es el caso de instituciones educativas, comunicacionales o sanitarias que amparadas desde múltiples posiciones, por ejemplo el científico,

... entran así de lleno en la alimentación y todo tipo de expertos (médicos, gastrónomos, políticos, periodistas)... van tomando el relevo de las familias en la transmisión de los saberes culinarios. Se comienza hablar un lenguaje diferente, muy alejado de las sensaciones físicas y del lenguaje común en el que éstas se expresan, incorporándose palabras, conceptos y fórmulas que distan mucho de estar ligados a la experiencia y saberes cotidianos (Herrera, 2008, p.200).

## Conclusión

Las preocupaciones por el suministro de alimento, su escasez, abundancia, almacenamiento, preparación y consumo siempre han acompañado a la humanidad desde sus orígenes. En torno a esas inquietudes los hombres en sociedad han desarrollado sistemas alimentarios que no sólo dan cuenta de las técnicas de cultivo, recolección, procesamiento, preservación, preparación y consumo, sino también del mundo de creencias, símbolos y valores que en general conforman su identidad culinaria.

Así, la transformación del sistema alimentario tradicional por el aumento de la tecnificación y especialización de la producción agroalimentaria, el incremento de la demanda de alimentos en las ciudades, el dinamismo cada vez mayor de las interacciones sociales que exige ahorro de tiempo y la modificación de los patrones de

consumo que se refleja en el seno familiar, han permitido la conformación de un sistema alimentario moderno de dimensiones globales, cuyos pilares fundamentales son la industrialización, la publicidad y la homogeneización de prácticas de consumo. Esto ha implicado la separación hombre-naturaleza y productor-consumidor, cambiando las representaciones sociales en torno al alimento.

En términos generales, se podría afirmar que la mundialización de las prácticas alimentarias se ha estructurado sobre cinco grandes aspectos. En primer lugar, la ampliación de la oferta de bienes y servicios hasta las regiones más apartadas del mundo en el marco del libre mercado. En segundo lugar, la multiplicidad de alternativas alimentarias, resultado de la innovación permanente que a su vez asegura a la industria un continuo crecimiento económico y extensión geográfica. En tercer lugar, la homogeneización de los gustos a través de la venta de productos alimenticios con características similares en centros comerciales, supermercados, restaurantes, aeropuertos, cines y hoteles de distintos países (Goody, 1995). En cuarto lugar, un despliegue publicitario orientado a influir en la elección de los consumidores, apoyado en la capacidad tecnológica de la industria para satisfacer los gustos individuales (Fischler, 1995). En quinto lugar, la homologación de reglas higiénicas exigidas en todos los procesos de producción, comercialización y preparación de alimentos, respaldadas tanto por organizaciones internacionales como por acuerdos entre gobiernos (Poulain, 2002a).

Desde esta perspectiva, si hoy la alimentación sigue siendo una preocupación en la vida de las personas lo es por razones distintas. Así, por ejemplo, el mercado global de los alimentos basado en la industrialización ha situado la inquietud en la composición de

lo que se come, en la desaparición gradual de la tradición culinaria de los pueblos, en la desestructuración de las identidades alimentarias, en las dificultades para el desarrollo local, en las distintas formas en que se presenta la inequidad alimentaria y en el agotamiento de los mecanismos homeostáticos de la naturaleza, lo que refleja en su conjunto cómo los grupos humanos van complejizando el proceso de producción, distribución, comercialización, preparación y consumo de alimentos.

Finalmente, con base en estos aspectos se podría señalar, siguiendo a Garine (1999), que tanto a nivel de la sociedad globalizada como del grupo familiar, se presentan múltiples contradicciones “entre valores, modos de vida, estilos gastronómicos y preferencias alimentarias. Nunca hasta ahora apareció el campo de la alimentación tan dinámico, imprevisible y sometido a tantas influencias culturales” (p. 28). Lo que hace de su estudio un fenómeno complejo que demanda la participación de múltiples disciplinas para su comprensión.

### **Bibliografía**

- Aguilar P. 2014. Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*. 48 (I): 11-31.
- Álvarez M y Pinotti L. 1997. Procesos socioculturales y alimentación. Argentina: Sol.
- Armélagos G. Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales. En: Janet Long (Comp.). 2003. *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: UNAM, p. 105-129.
- Barthes R. 2006. Por una Psico-Sociología de la Alimentación Contemporánea. *EMPIRIA*. 11: 205-221.
- Beardsworth A y Keil T. 1997. *Sociología en el menú: Una invitación al estudio de la alimentación y sociedad*. London: Routledge.
- Cheng S, Olsen W, Southerton D y Warde A. 2007. The changing practice of eating: evidence from UK time diaries, 1975 and 2000. *British Journal of Sociology*. 58: 39-61.
- Contreras, J. 2000. Cambios sociales y cambios en los comportamientos alimentarios en la España de la segunda mitad del siglo XX. *Zainak*. 20: 17-33.
- Contreras J. 2014. ¿Seguimos siendo lo que comemos? Ponencia presentada en la Asociación Fray Roger, Gastronomía y Cultura, Maó. Consultado en Junio 18 2014. Disponible en: <http://gastronomiamenorquina.com/wp-content/uploads/Seguirem-sent-el-que-mengem-Jesus-Contreras.pdf>
- Díaz C y García I. 2014. La mirada sociológica hacia la alimentación: análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario. *Política y Sociedad*, 51(1): 15-49.
- Fischler C. 1995. *El (h) omnívoro*. Barcelona: Anagrama.
- Fischler C. 2010. Gastro-nomía y gastronomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. *Gazeta de Antropología*. Consultado en Enero 28 2014. Disponible en: <http://hdl.handle.net/10481/6789>
- Garine I. 1987. Alimentación, cultura y sociedad. *El Correo de la Unesco*. El hombre y lo que come. *Alimentación y Cultura*. 5: 4-7. Consultado en Noviembre 7 2015. Disponible en: <http://unesdoc.unesco.org/images/0007/000731/073178so.pdf>

- Garine I. 1999. Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional*. 1: 13-34.
- Gracia M y Comelles J. 2007. No comerás: Narrativas sobre alimentación, cuerpo y género en el nuevo milenio. Barcelona: Icaria.
- Goody J. 1995. *Cocina, cuisine y clase: Estudio de sociología comparada*. España: Gedisa.
- Helman C. Anthropology and its contributions. En K. Bhui and D. Bhugra (Eds.). 2007. *Culture and mental health. A comprehensive textbook.* USA: Taylor and Francis Group LLC, p. 11-15.
- Herrera P. 2008. Aprender a cocinar: entre el bricolaje culinario, la sopa de letras y el guiso audiovisual. En C. Díaz y C. Gómez (Coord.). *Alimentación, consumo y salud. Colección Estudios Sociales*. Consultado en Febrero 8 2014. Disponible en: [https://obrasocial.lacaixa.es/deployedfiles/obrasocial/Estaticos/pdf/Estudios\\_sociales/vol24\\_es.pdf](https://obrasocial.lacaixa.es/deployedfiles/obrasocial/Estaticos/pdf/Estudios_sociales/vol24_es.pdf)
- Ishige N. 1987. El hombre comensal. En *El Correo de la Unesco. El hombre y lo que come. Alimentación y Cultura*. 5: 18-21. Consultado en Noviembre 7 2015. Disponible en: <http://unesdoc.unesco.org/images/0007/000731/073178so.pdf>
- Pelto G. y Pelto P. 1983. Diet and delocalization: dietary change since 1750. *Journal of Interdisciplinary History*. 14: 507-528.
- Poulain JP. 2002a. *Sociologies de l'alimentation*. Paris: P.U.F.
- Poulain JP. 2002b. *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Paris: Privat.