

# GRUPO DE TRABAJO Nº 28 SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

COORDINA: CECILIA DÍAZ MENDEZ, UNIVERSIDAD DE OVIEDO

## SESIÓN I: Globalización, riesgo y seguridad alimentaria

Responsable: Paloma Herrera Racionero. Universidad Politécnica de Valencia

### Comunicaciones:

La gestión 'racional' de la alimentación contemporánea.

P. Herrera Racionero, Universidad Politécnica de Valencia, España.

Todo el proceso modernizador, en general, suele legitimarse por la promoción de la libertad y autonomía de los individuos en todos los ámbitos de sus vidas y los modos de comer es uno de ellos. La variedad, cantidad y calidad de unos productos alimentarios accesibles a prácticamente toda la población española, ya no sometidos a condicionantes estacionales ni espaciales, a constricciones religiosas ni a hábitos irracionales, pondrían de manifiesto la emancipación del comensal moderno de restricciones y coacciones seculares, permitiéndole amplios márgenes de libertad. Pero, como trataremos de mostrar en este trabajo a partir del análisis cualitativo de un extenso material empírico, la liberación de tales condicionantes muestra su otra cara en la sujeción a nuevas modalidades de coacción sobre ese comensal que no provienen ahora de las anteriores restricciones sino de formas renovadas (económicas, políticas, profesionales) de ejercicio del poder. La gestión racional e industrial de la vida de las poblaciones, al extenderse al ámbito de su alimentación, han hecho converger sobre el comensal un complejo de formas de poder que, lejos de aportar la supuesta autonomía, han hecho del comer una práctica sutilmente heterónoma. La asunción de la alimentación como una cuestión de Estado, la legitimidad otorgada a los expertos en salud y nutrición, y la provisión industrial de alimentos y su promoción publicitaria en una economía de mercado otorgan a las modernas tecnoburocracias un poder sobre el universo de la comida que no puede decirse que sea menor que el antes ejercido por la religión, la costumbre, la escasez, las determinaciones de clase o los impedimentos estacionales y ecológico-locales.

La globalización de la dieta en España en el siglo XX.

R. Garrabou y X. Cussó Segura, Universidad Autónoma de Barcelona, España.

En esta comunicación se pretende analizar el proceso de globalización experimentado por la dieta mediterránea española en el transcurso del siglo XX, en el contexto de la transición nutricional moderna. Partiendo de la dieta característica de buena parte de la población española en la segunda mitad del siglo XIX, se estudian los cambios que sufre esta dieta en las dos fases de la transición nutricional o alimentaria moderna. La primera, caracterizada por el aumento y estabilización en el suministro de energía y proteínas a partir de los principales componentes de esta dieta, como los cereales y las patatas; la segunda, caracterizada por la substitución progresiva de cereales, patatas y legumbres por productos de origen animal como la carne, la leche o los huevos, y otros como el azúcar o las grasas vegetales. Es en esta segunda fase, especialmente, cuando se constata una progresiva globalización o convergencia de dietas hasta entonces claramente localistas. La revolución en el transporte, los grandes cambios en la producción, conservación y procesamiento de alimentos, la urbanización o el incremento de la renta, entre otros, impulsan este proceso. En este trabajo nos centraremos en el caso español, y lo compararemos con sus vecinos próximos de la Europa Occidental, situándolo en el contexto del proceso de globalización alimentaria que experimentan los países más desarrollados en la segunda mitad del siglo XX.

Seguridad alimentaria, soberanía alimentaria y los fundamentos políticos económicos en que se encuadra: Estudio de caso Mozambique y Mali.

S. Martínez Frías, Universidad de Córdoba, España.

En la Declaración de la Cumbre Mundial de la Alimentación (Roma, 1996) se reafirma la definición de Seguridad Alimentaria como “el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre”. Es este un concepto referido al primer nivel del acto de consumo que conecta únicamente con la necesidad de alimentarse del ser humano y encaja sin asimetrías en un modelo de producción agraria que responde a un paradigma económico cuya lógica es la acumulación de capital y la maximización de beneficios. Aborda por tanto los actos de producción y consumo desde una perspectiva simplista asistencialista desvinculándolos de su dimensión política, y obvia todas las implicaciones éticas y posicionamientos estratégicos que, amparados en el sistema económico actual, favorecen las estructuras de poder y los intereses económicos frente a los derechos de los productores, de los consumidores, y de la naturaleza. En contraste con la Seguridad alimentaria definida por la FAO, surge en 1996 el concepto de Soberanía alimentaria, que incide en la importancia del origen y modo de producción de los alimentos y reivindica el derecho de los pueblos a intervenir en el diseño de sus políticas agrarias. En este trabajo se reflexionará sobre el sentido e implicaciones de ambas concepciones en un contexto globalizado, considerando que cada una está inserta en un modelo de gestión político, económico y social diferente. Esto se aterrizará en un estudio de caso en Machaila (Mozambique), analizando las consecuencias que para la comunidad tiene la aplicación de políticas encuadradas bajo uno u otro paradigma.

Discutamos sobre gustos: la formación histórica de las preferencias alimenticias en la España del último siglo.

F. Collantes, Universidad de Zaragoza, España.

A lo largo del siglo XX, el comportamiento alimenticio de los españoles experimentó grandes transformaciones. Algunas de estas transformaciones, como el aumento de las ingestas o la diversificación de la dieta, formaron parte de lo que los historiadores han denominado “transición nutricional”. Junto a estos cambios en el qué, hubo también importantes cambios en el cuándo y el dónde, como la formación de horarios de comida poco comunes en el contexto europeo y el crecimiento de la alimentación fuera del hogar. ¿Cómo explicar estos cambios? Sin negar el papel analítico de variables clásicas como la renta y los precios, esta comunicación plantea la necesidad de estudiar el proceso histórico de formación de preferencias alimenticias. Por un lado, debemos estudiar los mecanismos a través de los cuales las empresas y el Estado modelaron las preferencias de los consumidores. Por el otro, también necesitamos comprender el modo en que los consumidores utilizaron sus actos de consumo para dotarse de una posición social o, más ampliamente, definir un estilo de vida.

La Democratización de la Semilla.

I. Vara Sánchez y A. Calle, Universidad de Córdoba, España.

El sistema agroalimentario, inserto en el proyecto neoliberal en la agricultura, se estructura centralizando los núcleos de decisión y control de la producción y consumo de alimentos y articulando de manera transnacional al sector de las corporaciones internacionales y los Estados. La semilla ocupa un lugar singular en dicha cadena alimentaria ya que representa la reproducción del sistema agrícola, por lo que, la industrialización de la semilla implica un desplazamiento de la función reproductora hacia la industria dejando a los agricultores en una posición de alta dependencia. La industrialización de la semilla, como parte del sistema agroalimentario, conlleva una simplificación de la producción agrícola, derivada de la homogeneización genética, con su máximo exponente en los OGM; lo que representa una grave erosión de la biodiversidad acompañada de una pérdida de conocimiento que, en muchos casos, podemos calificar como irrecuperable. Las prácticas industriales están intervenidas por las administraciones a través de normativas y leyes que blindan y aseguran su posición en el mercado despojando, a su vez, a los agricultores de los derechos sobre los recursos genéticos. Ante este panorama surgen reflexiones y propuestas de la mano de la agroecología como herramienta analítica del manejo ecológico de los recursos naturales basándose en propuestas de desarrollo participativo y endógeno que caminan hacia la sustentabilidad. Referencia que comparten experiencias de trabajo en red por la recuperación de la biodiversidad cultivada y cultural y que responden a un intento de democratización de la semilla.

Contradicciones comunicativas en la gobernanza europea de la seguridad alimentaria: el caso español y catalán.

J. Farre, M. Lores y N. Lozano, Universidad Rovira i Virgili, España.

La comunicación de riesgo ha experimentado destacables transformaciones en el ámbito de la seguridad

alimentaria desde principios del siglo XXI a partir del fracaso en la gestión de la crisis de las vacas locas. Esta aproximación jerarquiza las etapas y sitúa la comunicación como concepto instrumental, a diferencia de lo que ocurre con otros riesgos como el químico. La gobernanza del riesgo en la UE apuesta por una nueva modalidad de science for policy aplicada a la seguridad alimentaria que jerarquiza el papel de los científicos y los gestores como máximos guardianes de la comunicación. El planteamiento de la investigación que se presenta tiene dos objetivos principales. Por un lado, identificar en qué lugar se sitúa la comunicación de riesgo dentro del entramado institucional de la UE y de la EFSA. Por el otro, analizar los procesos comunicativos de gobernanza del riesgo alimentario en el contexto específico español y catalán, a través de sus respectivas agencias de seguridad alimentaria. La gestión organizativa de la Agència Catalana de Seguretat Alimentària se analiza según sus objetivos y particularidades a partir de la realización de entrevistas en profundidad con sus principales gestores y de la percepción externa de los científicos responsables de los principales centros agroalimentarios de Cataluña. Los resultados permiten comparar las fortalezas y debilidades del entramado institucional de gestión del riesgo alimentario a nivel catalán, español y europeo, así como identificar el lugar estratégico en qué se sitúa la comunicación y la percepción social del riesgo.

El enfoque de la soberanía alimentaria: más allá de la seguridad alimentaria.

MG. Rivera Ferre y M. Soler, Universidad Autónoma de Barcelona y Universidad de Sevilla, España. El término seguridad alimentaria, procede de los términos ingleses food security (cantidad de alimentos) y food safety (calidad de los alimentos, seguridad para el consumidor), por lo que tiene en castellano un doble significado. Por tanto, el término es mucho más complejo que sus equivalentes anglosajones, y hace referencia en un sentido amplio al derecho a la alimentación. Entendida de esta manera, la seguridad alimentaria se debería acercar más a aquellas propuestas que permitieran alcanzar ambos preceptos (calidad y cantidad) al mismo tiempo. Desde nuestro punto de vista, los momentos de incertidumbre que rodean en la actualidad al sistema agroalimentario nos obligan a probar otras alternativas que, desde un paradigma diferente, reorganicen las esferas de poder dentro de la cadena agroalimentaria y, con el objetivo del derecho a la alimentación, permitan alcanzar la seguridad alimentaria desde su perspectiva más amplia. Una de estas alternativas es la Soberanía Alimentaria. Propuesta que surge inicialmente de los movimientos campesinos integrados en la Vía Campesina y que actualmente es asumida por un número creciente de organizaciones sociales. La Soberanía Alimentaria implica una localización de la cadena agroalimentaria y un cambio en los nodos de poder de la misma, en la que el productor controla gran parte del proceso a la vez que el consumidor se acerca al productor ganando en información. En esta comunicación, desarrollaremos las potencialidades de esta propuesta para alcanzar la seguridad alimentaria tanto desde el ámbito del riesgo y contaminación alimentaria como desde el ámbito de la desnutrición.

La alimentación ecológica: un proceso imparable de convencionalización.

M. Cuéllar Padilla y A. Moya, Universidad de Córdoba, España.

La alimentación ecológica, conocida con tal nomenclatura, surge en la segunda mitad del s. XX como respuesta a la industrialización e intensificación de la producción agraria. Los primeros movimientos de producción y consumo ecológicos planteaban unos principios, donde se combinaban aspectos relacionados con una visión holística de la sustentabilidad. El proceso de regulación pública de este sector en la Unión Europea generó el establecimiento de una serie de criterios y procedimientos de control, que plantearon un sector ecológico simplista y poco alternativo. Esta regulación no sólo no respondió a estas formas contestatarias de entender el sistema agroalimentario, sino que las excluyó, fomentando un proceso imparable de convencionalización del sector ecológico. Con esta comunicación pretendemos establecer las grandes diferencias existentes entre el modelo de producción ecológica impulsado desde la regulación pública a nivel europeo, y el construido y defendido por redes de producción y consumo ecológicos que conforman el sector ecológico más militante. Nos basamos en un estudio en profundidad del Reglamento Europeo, así como de los reglamentos que guían la actividad de cuatro de estas redes, con las que hemos desarrollado un trabajo de investigación participativa: la Red Ecovida de Agroecología y Certificación Participativa, en Brasil; la Federación francesa Nature et Progrès; la incipiente Red de Certificación Participativa de Andalucía y; la Red Agroecológica catalana La Xarxeta. Entre los principales resultados planteamos los elementos clave en la convencionalización del sector ecológico y de

exclusión de planteamientos alternativos; y las propuestas que permiten evitar este proceso y recuperar el carácter contestatario con el que surge este movimiento.

La Garbancita Ecológica. Una investigación acción social participativa en consumo responsable agroecológico.

P. Galindo Martínez, Cooperativa Garbancita Ecológica, España.

Nuestro objetivo como consumidor@s es conseguir una alimentación ecológica, a precios razonables pero suficientes para l@s agricultor@s que nos suministran los alimentos. Elaboramos y difundimos cultura alimentaria para inducir hábitos de alimentación saludables en sectores crecientes de la población para contener la epidemia de obesidad infantil y otras enfermedades alimentarias. Lo hacemos mediante circuitos cortos de comercialización y grupos de consumo, especialmente en el sector educativo. Al abordar estas tareas nos encontramos con diversos obstáculos. El primero es nuestra propia ignorancia nutricional. El segundo, la intoxicación publicitaria que, cada día, provoca el deseo de consumir alimentos indeseables en toda la población y, en particular, en nuestros niñ@s. El tercero, la necesidad de sustituir la cultura de la queja para tomar en nuestras propias manos (adultos, educadores, niños y niñas) la defensa de la seguridad alimentaria de tod@s. El cuarto, las dificultades para sostener un proceso con dimensiones culturales, económicas y organizativas, generar estudio, elaboración y difusión, dinámicas de participación, unidades didácticas y cooperación campo-ciudad. Todo ello desde la autogestión y la autonomía económica y política. Esta ponencia analiza, desde dentro de un proceso de casi 13 años, un proyecto de consumo responsable agroecológico y autogestionado que, en los últimos tres años, ha dado el paso de construir una cooperativa con dimensión empresarial no lucrativa para avanzar en mejores condiciones frente a los obstáculos mencionados.

## SESIÓN II Salud y alimentación: contextos sociales.

Responsable: Mabel Gracia, Universidad Rovira y Virgili.

### **Comunicaciones:**

¿Jóvenes gordos, pobres jóvenes?: procesos de discriminación y resistencia en torno a la obesidad.

M. Gracia Arnaiz, Universidad Rovira y Virgili, España.

Mediante una aproximación etnográfica al estudio de la obesidad en el ámbito asistencia sanitaria e internet, en esta ponencia presentaremos los resultados de un estudio que ha tenido como objetivo el análisis de las experiencias y representaciones de “ser” y “estar” gordo entre la juventud catalana. Nuestro objetivo principal ha consistido en averiguar si la gordura ha condicionado sus trayectorias personales y sociales y si, concretamente, ha favorecido formas de específicas discriminación en los ámbitos familiar, formativo y/o lúdico. Paralelamente, hemos querido conocer si han producido respuestas emancipativas para evitar y/o reducir el impacto de la estigmatización que la obesidad tiene en la movilidad social. Mostraremos que el rechazo a las personas gordas ha aumentado coincidiendo no sólo con la reprobación moral del “exceso” (corporal y/o alimentario) o con la mercantilización de la delgadez y la salud, sino con la reciente definición de la obesidad en tanto que enfermedad.

La obesidad mórbida: una doble mirada.

J. Navas López, Universidad de Murcia, España.

OBJETIVO: Llevar a cabo el análisis nutricional y socioantropológico en pacientes con obesidad mórbida para posterior elaboración de un programa educación nutricional. MATERIALES Y MÉTODOS: 80 (45 hombres, 102 mujeres) Hospital Universitario Virgen Arrixaca Murcia (España). Edades 18 -> 50. Enero-junio 2009. Se combinan una metodología cuantitativa con otra cualitativa: historias dietéticas e historias de vida. RESULTADOS: Comidas infancia: 66,3 % 5 tomas/día, 16,3% 3, 11,3 % 4. Adolescencia: descenso a 3. Guiso de legumbres (67,5%). Cantidad: 53,8 % “no era exagerada”, 45 % “gran cantidad”. 77,5 % ningún castigo. Experiencias con comidas rechazadas se olvidaron. 1,2 % premio si comían. Pubertad decisiva para obesidad (41,3 %), “siempre estuvieron gordos” (32,5%). 51,3 % se percibieron acomplejados. Los hombres se autopercebían más benévolamente que las mujeres. 55% recuerdan a padres haciendo dieta: madre (41%). Percepción de dietas: negativa.

Nutricao e publicidade: que relacao que dialogo? Perante o triangulo familia, sociedade e publicidade.

I. Sofia Morales Salcedo, M. Adelina Vieira, A. Universidad Fernando Pessoa, Portugal.

No âmbito da saúde pública, os processos actuais que definem o estado de saúde e nutrição assumem contornos de interesse e análise sociológica. Se a publicidade é utilizada como estratégia para explorar uma população ávida de produtos, os “media” não satisfazem as necessidades básicas do consumidor, antes condicionam a sua integração nas estruturas político-administrativas que as defendem de processos invasivos. Esta participação situa a urgência de elaborar uma avaliação crítica inserida numa perspectiva antropológica, social e estética sobre o tema da Mesa 3: Hoje, as ciências actuam pela multidisciplinaridade. O paradigma holístico tendo uma visão multidimensional do homem, como agente social, não permite que se separem economia de sociologia nem sociologia de antropologia, sendo que nenhuma dispensa a visão poética do Real. A exposição centra-se ainda na reacção que a publicidade produz no comportamento aquisitivo dos membros mais jovens e no elemento familiar responsável por uma alimentação adequada, no momento da compra, já que o marketing se converte numa estratégia para satisfazer/controlar o outro. Reflectiremos sobre os esquemas discursivos adoptados, com o objectivo de concluir quem assume o papel principal no triângulo: mãe/criança/objecto de consumo. A família, escola e publicidade deverão ser responsabilizados pela educação da criança como futuro consumidor, pela divulgação de políticas e estratégias conducentes ao esclarecimento do consumidor parental, na selecção dos alimentos. O discurso económico de marketing implica a inclusão do valor de uma narratividade associada a gestos, afectos, ritos que constituem factores de ligação entre os indivíduos num espaço / objecto de desejo: O Super.

La salud alimentaria en la Atención Primaria española: un estudio de caso sobre la información emitida en un Centro Salud acerca de la alimentación saludable.

I. Carvajal Martínez, Universidad de Oviedo, España.

Los cambios alimentarios en las sociedades modernas han propiciado un desconcierto en el consumidor que duda sobre la forma de alimentarse saludablemente. La multiplicidad informativa respecto a lo que es bueno para comer contribuye a esta confusión, pero también confunde la procedencia de los mensajes. Teniendo en cuenta que los expertos del sistema público de salud son un referente fiable para orientar a la población sobre los comportamientos saludables, vamos a centrar nuestro estudio en explorar el tipo de información sobre alimentación saludable que se ofrece a los usuarios en este marco de referencia. Para lograr este objetivo realizaremos un análisis de contenido de fuentes secundarias: el material impreso referido a la alimentación y que se pone a disposición de la población en un Centro de Salud (posters, carteles, dípticos, trípticos, guías, revistas, hojas informativas, libros ofrecidos por los médicos, pediatras, personal de enfermería, matrona, dentista y fisioterapeuta, materiales institucionales a disposición del público). La recogida de información se realiza en un Centro de Salud del Principado de Asturias con una población adscrita de 25.130 habitantes en el periodo comprendido entre el 15/10/09 y el 16/11/09. Este trabajo nos permitirá constatar que en los centros de Atención Primaria del sistema público de salud, se transmite de manera prioritaria información sobre "dietas terapéuticas" más que sobre alimentación saludable. Esta información, además, no procede ni exclusivamente ni principalmente de las fuentes institucionales de referencia para alimentarse adecuadamente. Por el contrario, la información institucional es menor en número que aquella que procede de las empresas.

El exceso de peso: ¿Problema de salud o problema estético?

M.L. Maldonado Simó, Universidad Rovira y Virgili, España.

Tema de estudio: Se plantea la convergencia entre discurso de salud y discurso estético en torno a la obesidad, y los efectos que de ella se pueden derivar. Esquema argumentación: Modelar el cuerpo y adecuarlo al ideal de delgadez dominante se ha convertido para muchas personas en objeto de preocupación constante. El discurso de salud, que califica la obesidad como enfermedad, ha contribuido, posiblemente, a problematizar el exceso de peso. Las exigencias estéticas y la buena salud se confunden. Los intentos para perder peso constituyen una práctica muy extendida entre nuestra población, tanto si obedecen a razones médicas como a motivos estético. La obesidad conlleva un importante coste económico, derivado de su tratamiento y adaptación social, pero a su vez genera un mercado que involucra a sectores muy diversos, y que produce importantes beneficios difíciles de cuantificar debido a

su heterogeneidad. Este mercado surge porque es rentable y necesita seguir siéndolo si quiere sobrevivir en la sociedad de consumo. Principales conclusiones: Se considera que la medicalización y la mercantilización de la obesidad han contribuido a problematizar el peso corporal y a discriminar a la persona con exceso de peso. Se cuestiona un modelo corporal con frecuencia inalcanzable, que deja al margen a una gran parte de la población, y que induce la práctica de un comportamiento consumista en busca de un ideal de belleza y salud. Se propone reflexionar sobre esta realidad cotidiana que por obvia pasa a menudo inadvertida, así como sobre el papel que todos tenemos en la génesis y mantenimiento de esta situación.

Publicidad e infancia: La preocupación por la alimentación infantil y el auge de los productos snack.  
M. González Álvarez, Universidad de Oviedo, España.

Son varios los autores que han intentado en una dirección u otra definir la influencia que los anuncios publicitarios tienen en el aumento del sobrepeso en la alimentación infantil. Aunque son muchos factores que intervienen en este hecho (entre ellos el sedentarismo, el aumento de la alimentación fuera del hogar también en el caso de los niños y adolescentes, etc.), es evidente que los medios de comunicación especialmente la televisión, han contribuido en la adquisición de nuevos hábitos alimenticios. La intención de este trabajo es evidenciar la influencia de la publicidad en el desarrollo de los nuevos consumos, como los llamados productos snack y la evolución de estos han tenido desde su aparición en los años sesenta. Al tiempo que se hace patente como el mismo producto con similares características puede ser transformado por medio del marketing para aparecer como un producto renovado y acorde a las preocupaciones actuales sobre la alimentación, pero sin perseguir modificar las pautas alimenticias de alimentación continua. Para llevar a cabo este estudio se ha realizado una previa recopilación de publicidad alimenticia dirigida a niños y adolescentes a través de las distintas fuentes disponibles siendo la base de la consulta el análisis de anuncios provenientes de la prensa escrita, aunque en el caso de los anuncios contemporáneos ha sido necesario consultar también los anuncios televisivos ya que es este soporte el principal medio para llegar a las franjas de edad a estudiar.

El humor: ¿espejo de las creencias sociales sobre alimentación y salud?

M.E. Gallizo LLorens, C. Montero Gil-Lacruz, Universidad de Zaragoza y ODELA Barcelona, España.  
Tema: El humor, como herramienta de comunicación de la sociedad postmodernista, constituye un reflejo de nuestras representaciones sociales y, por lo tanto, de las creencias conformadas en relación a la alimentación. De esta manera, a través de su correspondencia gráfica, podremos observar cuáles son esas creencias y representaciones. Con este estudio se pretende investigar qué sistema de creencias estamos compartiendo en relación a la alimentación, integrándolo en una perspectiva de género. Descripción de los datos: Muestra: se han analizado un total de 175 tiras cómicas, de 17 autores. Procedimiento: se ha realizado un análisis de contenido de las imágenes y los textos de las tiras cómicas a través de un proceso de codificación y categorización, utilizando Atlas.Ti. Resultados: Los alimentos se encuentran con más frecuencia ligados a los hombres, excepto cuando se hace referencia a la dieta, en tanto en cuanto sus cuerpos son más destinatarios de los mismos. Sin embargo, a pesar de que los hombres aparecen más frecuentemente ligados a los alimentos, estos no suponen un trastorno para ellos, aunque sí para las mujeres, que los relacionan con la estética corporal, la salud o, incluso, la preocupación social (inseguridad alimentaria). Conclusiones: El humor gráfico se configura como un instrumento idóneo para reconocer las creencias sociales al respecto de la alimentación y su relación con la salud, la estética corporal y la identidad cultural de la comida, así como la manera en la que se relacionan con la ingesta hombres y mujeres. Cabe preguntarse si las tiras cómicas suponen únicamente el reflejo de las representaciones sociales o, a su vez, inciden en las conductas sociales referidas a la alimentación.

Obesidad y estigma: procesos de desvalorización y discriminación social.

M. Garcia Oliva , Universidad Rovira i Virgili, España.

Queremos resaltar la evidencia social del sufrimiento de las personas obesas o con sobrepeso siendo este sufrimiento directamente proporcional a los kilos acumulados por encima de lo recomendado según las pautas de salud. Este sobrepeso va asociado a una discriminación social que aparece a través de diversos agentes sociales (familiares, amigos, compañeros de clase y de trabajo y pareja) y se evidencia en diferentes ambientes convivenciales (ámbito familiar, educativo, laboral y de ocio y tiempo libre). A su vez la discriminación se ve propiciada por la estigmatización, según terminología de Goffman, de las personas obesas a las que se atribuyen unos estereotipos determinados y a las que se someterá a mayor o

menor presión dependiendo de diversos factores. Esta estigmatización estaría enmarcada en el primero de los tipos de estigma que Goffman define: las abominaciones del cuerpo. Si bien cada uno de los obesos puede ser etiquetado y menospreciado (por el hecho de serlo) de forma individual, también el colectivo de obesos se etiqueta en su conjunto pasando a ampliar el continuum de “ismos” estudiados por las ciencias sociales (racismo, sexismo, clasismo y edaismo) con uno más: Lipofismo.

## SESIÓN III: Hábitos y comportamientos alimentarios: de la clase social a los estilos de vida.

Responsable: Cecilia Díaz-Méndez. Universidad de Oviedo.

### **Comunicaciones:**

Usos del tiempo y alimentación: un análisis comparado del consumo alimentario en España y en Reino Unido.

C. Díaz Méndez, I. García Espejo y J.Callejo, Universidad de Oviedo y UNED, España.

Seguridad alimentaria y opinión pública. El caso de Andalucía.

F. Garrido Fernández y S. Pasadas, IESA, CSIC, España.

Los objetivos específicos que se han planteado en esta investigación han sido conocer y analizar la percepción de la población andaluza en relación a dos aspectos principales: a) los riesgos asociados a la seguridad alimentaria, y b) los controles de la Administración sobre alimentos y las actuaciones que realiza en esta materia. La metodología utilizada para cubrir estos objetivos ha sido de carácter cuantitativo, empleándose la encuesta telefónica como técnica de investigación y aplicándose a través de un cuestionario estructurado a una muestra de 2.400 andaluces mayores de 18 años. Las temáticas abordadas han sido diversas. En términos generales, se han analizado las opiniones de los andaluces en torno a la identificación de riesgos, al concepto de seguridad alimentaria, al papel de la Administración y las autoridades y otros aspectos relacionados con la información, el etiquetado o la trazabilidad. Los resultados muestran, entre otras cosas, que el concepto de seguridad alimentaria entre los andaluces se articula en torno a tres ejes: la salud, lo natural/ecológico y el cumplimiento de controles sanitarios; que los alimentos frescos sin envasar son los que más confianza merecen al consumidor, a pesar de que el riesgo de residuos de pesticidas en frutas y verduras es el que se considera más habitual; que se considera escasa la información sobre los riesgos y peligros en materia de seguridad alimentaria o que los médicos de familia, las asociaciones de consumidores y los científicos son las instituciones de mayor confianza a la hora de informarse sobre un riesgo alimentario. Las cooperativas agroecológicas como una alternativa a la producción, distribución y consumo de alimentos.

Las cooperativas agroecológicas como una alternativa a la producción, distribución y consumo de alimentos.

P. Saravia Ramos, Universidad de Granada, España.

Según estados, organismos internacionales, empresas transnacionales y demás dispositivos institucionales del sistema dominante, el hambre en el mundo es generado, en buena medida, por la escasez de alimentos. Esta visión errónea genera un sesgo en el análisis, ya que, no solo es un problema de producción de alimentos, sino que también es un problema de distribución y consumo. Es decir, es un asunto que involucra a las políticas públicas de los estados y a las grandes empresas dedicadas a las transacciones de alimentos, excedentes, tierras cultivables e insumos fundamentales como las semillas. Frente a este escenario cooperativas agroecológicas como el BAH! en Madrid y las andaluzas Hortigas y La Acequia, entre otras, están construyendo alternativas a las formas de producir, distribuir y consumir que nos impone el sistema actual. A través de ellas se intenta recrear nuevas formas de relacionarse con el medio ambiente y el ámbito político. Es por esto que estas experiencias se interrogan sobre las formas productivas al mismo tiempo que sobre las maneras de organización y toma de decisiones políticas. Estos espacios buscan conquistar mayores niveles de autonomía y autogestión, a través del manejo propio de semillas, el fortalecimiento de canales cortos de distribución y la asimilación de las consecuencias (negativas y positivas) en el consumo, provocadas por las formas de producción tradicional que se

quieren recuperar. Y por último, se genera un contexto favorable para el aprendizaje de formas políticas diferentes y de visiones críticas sobre el medio local y global.

Entre la Abuela y el Cyborg: la gastronomía molecular como proceso de (des)encantamiento de la cocina.  
I. Martínez de Albeniz Ezpeleta, Universidad del País Vasco, España.

Partiendo del hecho de que la cocina se ha convertido en una de las controversias más relevantes en las sociedades actuales, la comunicación trata de problematizar uno de los últimos desarrollos en el campo de la gastronomía, la conocida como cocina o gastronomía “molecular”. La irrupción de esta nueva propuesta culinaria ha alcanzado visibilidad social como consecuencia de un encarnizado debate entre cocineros (Santi Santamaría y Ferrán Adrià fueron encabezaban los bandos contendientes) tras la publicación del libro/libelo “La cocina al desnudo”. Pero a pesar del eco que el debate obtuvo en los medios de comunicación, o quizás a causa de ello, no se ha profundizado suficientemente en lo que el debate realmente ponía en juego: el antagonismo entre dos formas de concebir la cocina, por un lado el imaginario prometeico de la cocina molecular (a la que podríamos empezar a denominar, echando mano de algunos desarrollos teóricos recientes en sociología cocina Cyborg) y el más primitivista/naturalista de la vuelta a las esencias de la cocina “sin aditivos” ni “chorradas” (por “chorradas” se entiende la cháchara de los cocineros mediáticos), también llamada “cocina de la abuela”. Mucho tiene que ver este antagonismo con el encaje que la ciencia en tanto que factor de (des)encantamiento encuentra en la cocina. ¿Es la ciencia un elemento anticlimático en la cocina o es la verdadera razón del reencantamiento que ha vivido el mundo culinario de estos últimos años?

¿Qué significa estar bien informado? El problema del etiquetado de los alimentos transgénicos en la sociedad de la información y el conocimiento

J. Larión Cartujo, Universidad Pública de Navarra, España.

Este trabajo explora las principales discrepancias existentes en torno a la posible necesidad de establecer el etiquetado de los organismos modificados genéticamente (OMG). Se estudia el debate central acerca de la conveniencia de implantar un etiquetado específico y obligatorio de los alimentos transgénicos en sí mismos y de los productos concretos obtenidos a partir de estos OMG. Con arreglo a este análisis de caso, aunque mucho más allá por tanto de esta particular controversia, se somete a discusión las concepciones más ingenuas e idealistas en torno al aparente triunfal advenimiento de la sociedad de la información y el conocimiento. Justamente, los dos colectivos sociales implicados en esta controversia declaran en público que los ciudadanos de las actuales sociedades tienen pleno derecho a estar bien informados y a recibir un conocimiento inequívocamente fiable, correcto y pormenorizado. Y sendas posiciones, en efecto, parecen argumentar en público con similar seguridad y convencimiento. Este análisis, sin embargo, explicita los motivos esenciales por los cuales ambas posiciones cognitivas y socioculturales interpretan el derecho básico a recibir buena información según criterios muy distintos e incluso contradictorios. La libertad de elección, pues, se sustenta en el derecho fundamental de los consumidores reales y potenciales a acceder a una información suficientemente cierta, rigurosa y completa. En ciertos espacios actuales muy ambivalentes y controvertidos, no obstante, resulta muy complejo resolver con rigor y garantías razonables en qué saberes y colectivos de expertos los ciudadanos deben confiar para así orientar mejor sus voluntades y actuaciones presentes y subsiguientes.

Comunicazione Riflessiva: cibo "Giusto" nel modo "Giusto".

M. Beverari y D. Secondufó, Universidad de Verona, Italia.

El cambio alimentario en la migración.

E. Espeitx Bernat y J. Cáceres, Universidad de Zaragoza y Universidad de Barcelona, España.

En la comunicación se presentaran algunos resultados obtenidos en dos estudios realizados en Cataluña, el primero el 2003-2005 y el segundo el 2007-2008. El primero se centró en personas que provenían de Marruecos, Ecuador y Senegal, y el segundo incluyó también personas originarias de Perú, Colombia, Filipinas, China y Pakistán. En ambos casos la metodología ha sido cualitativa, basada en entrevistas personales semiestructuradas y observación participante. Se describirán los principales cambios y permanencias que se producen, en el proceso migratorio en la alimentación. Se contemplará muy en particular algunos factores clave, como la estructura del hogar, itinerario residencial y laboral y proyecto migratorio. Se abordarán también las pautas diferenciadas entre días laborales y festivos, y se analizará el

papel que éstas juegan en el cambio alimentario en la migración.

Privación material y desigualdades en alimentación: la clase social como factor explicativo de las diferencias en el consumo alimentario de los hogares en España.

C. Suárez Lombraña y C. Díaz-Méndez, Universidad de Oviedo, España.

Una de las cuestiones que se debaten dentro del área de investigación de la sociología de la alimentación es en que medida la clase social influye en las diferencias alimentarias, en términos de desigualdad, y en la existencia de diversos patrones de consumo que existen en la actualidad. En este trabajo se analiza la clase social como indicador multidimensional básico para comprender las desigualdades alimentarias que aparecen en las sociedades modernas caracterizadas por la aparente erradicación de la pobreza alimentaria y por la sobreabundancia de alimentos. Una de las cuestiones centrales es el estudio de la composición de los hogares y la participación laboral como variables explicativas de la clase social y, por tanto, como factores determinantes en el comportamiento alimentario, lo cual implica que estas variables sociodemográficas van a ayudar a comprender las desigualdades alimentarias entre diferentes hogares. Para lograr este objetivo se utilizan los microdatos de la Encuesta de Presupuestos Familiares ya que, por un lado, el objetivo principal de esta encuesta es conocer los gastos, entre los cuales se incluyen el gasto en alimentación, pudiendo así conocer la cesta de la compra de los hogares españoles y, por otro lado, el cuestionario recoge información referente al contexto socioeconómico. Se aplican diferentes técnicas multivariantes, entre las que destacan la regresión logística y el análisis de conglomerados.

Turismo gastronómico y turismo del vino: ocio, cultura, territorio y estilos de vida.

FX. Medina, Universitat Oberta de Catalunya, España.

La oferta de turismo cultural ha crecido insospechadamente a lo largo de las dos últimas décadas, ligada tanto al patrimonio material (principalmente de carácter histórico artístico) como al patrimonio inmaterial, dentro del cual un bien fungible como la alimentación ha adquirido relevancia de primera línea. Al mismo tiempo, sin embargo, y a pesar de su innegable importancia económica (hostelería, restauración, empresas alimentarias, pequeño y gran comercio, exportaciones, etc.) y de representación (identidad y patrimonio a través de la alimentación), este ha sido hasta el presente uno de los aspectos menos estudiados y que menos han acaparado la atención de los técnicos especialistas. El turismo ligado a la gastronomía y al mundo del vino parece perfilarse actualmente como un elemento de ocio en pleno crecimiento. Sus características obedecen en parte, tanto a elementos ligados al desarrollo socioeconómico y de orden alimentario en general, como a una cierta necesidad de vinculación del ocio con elementos de la cultura y del territorio. En la presente comunicación analizaremos dicha situación a partir de dos análisis de caso específicos, procedentes de dos trabajos de campo sobre el terreno: la comarca del Priorat (Tarragona, España) y la región de Tokaj (Hungría).

As representações do natural e do rural em alimentos industrializados.

E. Eloí Krone, Universidad Federal de Santa Maria, Brasil.

Trabalhos da sócio-antropologia da alimentação vêm indicando que existe um anseio urbano contemporâneo em relação a alimentação industrializada. Tal anseio deriva do fato de que na atualidade os consumidores desconhecem a origem e os métodos de elaboração dos alimentos industrializados.

Las organizaciones de consumo ecológico como espacios de repolitización del consumo alimentario.

Estudio de caso.

R. Sánchez Cáceres, Universidad de Córdoba, España.

La sociedad actual de consumo presenta características que nos distancia de las sociedades de productores que nos precedieron. El consumo alimentario no es ajeno a los procesos de individualización estructural presente en la actualidad. Los factores individuales son los que impulsan los procesos económicos, ya sean en el plano de las decisiones de consumo o en la búsqueda de beneficios productivos, haciéndose necesario una repolitización del consumo como puesta en valor de los factores colectivos (ampliamente impactados). Existe dificultad para encontrar espacios de repolitización del consumo. En Andalucía se han descrito los movimientos de consumo ecológico como canales alternativos de comercialización apuntándose su mayor bagaje al resto de las comunidades autónomas. A través del estudio de caso de una organización de consumidores ecológicos localizada en la costa noroeste de la provincia de Cádiz y aplicando las metáforas del consumo de Holt, se construye un modelo de interpretación y análisis en el cual se cruzan los factores individuales y colectivos del consumo con las acciones concretas y de

significados para generar cuatro metáforas. Estas representan las complejas relaciones entre las acciones concretas, que conforma a la organización como canal de comercialización alternativo, y los significados colectivos, que la configura como espacio de repolitización del consumo alimentario.

Quem tarde vier, comer do que trazer. Seguridad alimentaria y nutricional de los hogares de ancianos: un estudio de caso.

I. Becerra, A. Gómes da Silva, S. Scheineider, K.S. Belardo Silva, S.T. Schmidt, M.C.R. Anjos y O.H. Silva, UFPR, UFRGS, UFRN, Brasil.

A população mundial vem, ao longo das décadas, passando por um processo de envelhecimento, fato que pode ser constatado mediante os indicadores sociais e de saúde que demonstram uma clara inversão da pirâmide etária. Alia-se a esse fenômeno uma 'nova' demanda social que são as entidades asilares, que por sua vez, responsabilizam-se por garantir um aumento da taxa de sobrevivência dos idosos que constituem importante da parcela da sociedade. Sob essa perspectiva, este trabalho busca problematizar sobre as condições de Segurança Alimentar e Nutricional de idosos residentes em um asilo no município de Irati/PR analisando os aspectos de acessibilidade, disponibilidade e consumo de alimentos. A população deste estudo reside numa entidade asilar, beneficiária do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que tem como premissa viabilizar, articular e fortalecer a cadeia produção-consumo. Parâmetros antropométricos (peso, altura e circunferências), bem como aspectos relacionados ao consumo de alimentos, além de entrevista semi-estruturada foram utilizados como procedimentos metodológicos. Por meio da avaliação nutricional foi constatado apresentaram desnutrição e 12,28% foram classificados com sobrepeso/obesidade. Os resultados, para esta entidade, revelaram que os principais fatores que expõem os idosos a uma situação de constante vulnerabilidade alimentar são: acessibilidade e baixa qualidade do consumo alimentar, no que diz respeito à disponibilidade e diversificação da alimentação. Constatou-se, ainda, a dificuldade de oferecer uma alimentação considerada adequada, saudável e completa. Tais análises nortearão reflexões acerca da atual demanda da sociedade, no que tange a transição demográfica, considerando os aspectos relacionados à SAN.

## SESIÓN IV: De la semilla al cubo de basura: análisis sociales de la cadena agroalimentaria.

SESIÓN CONJUNTA CON EL GT SOCIOLOGÍA RURAL.

Responsable: Alicia Langreo, SABORA, España.

### **Comunicaciones:**

El sistema alimentario global y su repercusión en los sistemas alimentarios locales. Principales tendencias y efectos de la crisis.

A. Langreo, SABORA, España.

El tema que se plantea es la incidencia de la crisis económica en los principales parámetros del sistema alimentario mundial y en los sistemas alimentarios locales. Para eso, en primer lugar se acomete una introducción a lo que es el sistema alimentario, lo que implica su carácter global, a las relaciones de coordinación vertical entre las fases que lo componen y la importancia de la estrategia de la distribución y del comportamiento del consumo.

Un segundo bloque se destina a sintetizar las grandes tendencias del sistema alimentario mundial en las últimas décadas del siglo XX y el inicio del XXI. Tras esto, se describen los principales elementos de la crisis económica actual y su repercusión en el sistema alimentario, desde la producción al consumo.

Finalmente, entre las conclusiones se lanzan una serie de cuestiones de debate como la perspectiva de los productos de calidad diferencial en las nuevas circunstancias.

Certificación de productos ecológicos: estudio comparativo entre el sistema participativo de garantías y la certificación por tercera parte en el contexto de Rio Grande do Sul (Brasil) y Andalucía (España).

N. Velleda Caldas, F.Sacco, E.Aguilar, C.Lozano, Universidad Federal de Pelotas y Universidad de Sevilla, Brasil y España.

El presente trabajo analiza la cuestión relativa a la certificación de productos ecológicos llevada a cabo en dos contextos distintos, cuáles son el Estado de Rio Grande do Sul (Brasil) y Andalucía (España).

Actualmente existen por lo menos dos grandes sistemas de certificación por medio de los cuáles se

asegura a los consumidores no solamente la sanidad de los productos, pero sobre todo la inocuidad de los procesos productivos que les engendraron. En este sentido la forma convencional de certificación es la que se basa en la actuación de empresas (públicas o privadas) certificadoras, o lo que se denomina “certificación por tercera parte”. El segundo sistema corresponde a una forma en la cual son los agricultores que establecen reglas y mecanismos de certificación, basadas en criterios de conformidad, la cual se apoya en los principios de la participación y en una actuación en red de las organizaciones de productores, operadores y consumidores implicados en estos procesos. En Brasil conviven ambos sistemas de certificación, pero en Andalucía la segunda forma se intenta implantar con base en la trayectoria experimentada por la Red Ecovida en los estados meridionales de Brasil como es el caso de Rio Grande do Sul y en otros países del mundo. El objetivo del trabajo es justamente realizar un abordaje comparativo de ambos sistemas, analizando sus particularidades y desafíos, sus límites y posibilidades desde la óptica de la ampliación de las perspectivas de los productores familiares implicados en éstos procesos y de las dinámicas que les corresponden.

Indicaciones geográficas, identidad y desarrollo: El caso del Vale dos vinhedos en el sur de Brasil. F. Sacco dos Anjos, E. Aguilar, N. Vellada, C. Lozano, Universidad Federal de Pelotas y Universidad de Sevilla, Brasil y España.

El artículo analiza el papel de las indicaciones geográficas como un instrumento de desarrollo territorial en base a una iniciativa de valorización de la identidad cultural en una zona específica – El Vale de los Vinhedos – del Sur de Brasil. Dicha experiencia cobra importancia por dos grandes razones. En primer lugar porque se trata de la primera indicación geográfica de Brasil, a punto de convertirse en la primera denominación de origen, cuya influencia ha sido decisiva para incentivar otras iniciativas semejantes en este país. En segundo lugar porque representa un ejemplo gráfico de lo que se puede avanzar en materia de desarrollo a partir del fortalecimiento de una identidad cultural común que se quiere proyectar al exterior. La primera parte del trabajo aborda el tema de las indicaciones geográficas en el marco de las políticas de desarrollo rural en Europa con énfasis en el caso español. La segunda examina la trayectoria reciente de las indicaciones geográficas en el contexto brasileño y pone de relieve la experiencia del “Vale dos Vinhedos” en el Estado de Rio Grande do Sul, a la que se considera como una situación prototípica de los procesos que se están llevando a cabo en Brasil en este ámbito. El examen de dicha iniciativa supone reflexionar acerca de los límites y posibilidades que nos brindan las indicaciones geográficas en el sentido del desarrollo de los territorios.

Del fertilizante (o el pozo de petróleo) al cubo de basura (o la planta de biogás). La emergente agenda pública sobre alimentación como referente para la investigación en sociología.

C. Gómez Benito y E. Luque, UNED, España.

La alimentación contemporánea, sus sistemas de producción, distribución y consumo, sus consecuencias para el entorno y la salud pública, están ocultos bajo múltiples capas de invisibilidad. No vemos la comida por la propia complejidad de estos sistemas, con cadenas comerciales cada vez más intrincadas y a mayores distancias; por su representación idealizada en la publicidad alimentaria, como herramienta principal de una industria que trata de controlar la imagen pública de todo lo relacionado con lo alimentario; y también porque su lugar en la esfera pública no se corresponde con su impacto real. Un número creciente de libros y documentales están contribuyendo a hacer más transparente a la mirada pública este entramado de salmones chilenos y aceite de palma de Borneo, de obesos y famélicos, de bosques transformados en sabanas y pandemias evitables. En este trabajo nos proponemos leer en esta naciente agenda pública nuevas líneas de investigación para una sociología de alimentación como problema integrado. Una agenda de análisis que abarque todo el proceso alimentario, desde el fertilizante al cubo de basura, desde la psicología del consumo a las subvenciones a la producción, buscando las bases materiales, culturales y políticas de la insostenibilidad, ecológica y social, del sistema agroalimentario contemporáneo dominante.

La producción del queso Idiazabal: entre el poder de lo artesano y la identidad territorial.

G. Ramos Truchero, Universidad de Valladolid, España.

Esta comunicación surge a partir de las entrevistas realizadas en nuestra investigación de tesis doctoral sobre la sucesión ganadera en sector productivo familiar del ovino de leche en el País Vasco. La utilización de un enfoque cualitativo y la elaboración de un diseño de investigación abierto nos permitieron acceder y conocer aspectos que en un primer momento no tuvimos en cuenta y que explican

las dinámicas sociales de la sucesión agraria. Entre ellos, la producción y transformación de la leche de oveja en queso por parte de los pastores investigados. Esta deriva nos ha llevado hasta la sociología de la alimentación en general y hacia el estudio de la producción de queso de oveja y su discurso, en particular.

Redefiniendo el sistema agroalimentaria desde la agroecología: experiencias en Andalucía.

M. Soler Montiel, A. Calle, I. Vara y D. Pérez, Universidad de Córdoba, España.

Identificadas como agroecológicas, en España, se han venido desarrollando numerosos proyectos agroganaderos y de desarrollo rural basados a la agricultura ecológica y tradicional. En la ciudad también aparecen iniciativas autoidentificadas como agroecológicas. Por una parte, se han desarrollado proyectos de agricultura urbana desde planteamientos agroecológicos. Por otra parte, la continuidad y estabilidad de las propuestas productivas agroecológicas han buscado nuevas formas de articulación con el consumo. Grupos de consumidores urbanos han comenzado a buscar alimentos saludables, sostenibles y articulados con producciones locales creando canales cortos de comercialización definidos como agroecológicos. Estas iniciativas coinciden con las que se están desarrollando en otros países de Europa y que centra el actual debate académico en el seno de la sociología sobre canales cortos de comercialización, sistemas alimentarios alternativos, desarrollo rural sostenible y convencionalización de la agricultura ecológica. Sin embargo, las iniciativas en España y en concreto en Andalucía presentan dos especificidades. Por una parte, la autoidentificación con la agroecología, común en Latinoamérica pero muy escasa en Europa. Por otra parte, la mayor parte de las iniciativas analizadas se desarrollan al margen de las políticas públicas e implican una redefinición profunda del funcionamiento del mercado. El objetivo del trabajo propuesto es analizar los principales casos en Andalucía, sus orígenes, objetivos, formas de organización y debates planteados en el marco del debate teórico planteado en el ámbito europeo. La metodología seguida es cualitativa, basada en entrevistas semiestructuradas y abiertas, observación participante y análisis del discurso.

La trastienda de la cocina: la reconstrucción de la agroecología en los hábitos alimentarios saludables de los hogares rurales en el estado de Paraná, Brasil.

I. Becerra, A. Gomes da Silva, S. Schneider, E.W.R. Bieerbahc, S.T.S. Amorim, M.C.R. Anjos, O.H. Silva, UFPR, UFRGS, UFRN, Brasil.

La noción de riesgo asociada a los sistemas de regadío. Percepción de vulnerabilidad ante nuevas políticas y sistemas de gestión para este recurso.

A. Velasco Arranz, Universidad Politécnica de Madrid, España.

Medio rural y aceptación de innovación en alimentación.

R. Barrena Figueroa y M. Sánchez García, Universidad Pública de Navarra, España.

Desarrollo de indicadores económicos, sociales y ambientales para estimar la sostenibilidad de explotaciones ganaderas de herbívoros.

A. Arandia, J.M. Intxaurrendieta, J. Mangado, Dpto. Desarrollo rural, Gobierno Navarra, España.

Agricultura urbana, sostenibilidad y soberanía alimentaria: hacia una propuesta de indicadores.

M. G. Rivera Ferre y M. Soler, Universidad de Barcelona y Universidad de Sevilla, España.

La agricultura urbana se está desarrollando y ampliando en tiempos recientes tanto en países empobrecidos como en países enriquecidos. Sin ser una actividad nueva, su crecimiento e implicaciones, tanto para la sostenibilidad como para la Soberanía alimentaria, sí lo es. En los países empobrecidos, la agricultura urbana atiende prioritariamente necesidades alimentarias y de generación de ingresos para poblaciones pobres y excluidas. A través de la agricultura urbana, estas poblaciones se insertan en redes colectivas de producción y consumo alimentario que reducen su vulnerabilidad socioeconómica. En los países enriquecidos, esta actividad atiende sobre todo necesidades de ocio y actividad en espacios públicos y colectivos mejorando la salud y calidad de vida de la población. Simultáneamente, la agricultura urbana contribuye a la integración y cohesión social, aunque también genera alimentos sanos y de calidad para el autoconsumo familiar.

La agricultura urbana puede contribuir a la Soberanía alimentaria, entendida como derecho ciudadano a la alimentación producida de forma autónoma, local, sostenible y justa. Ello dependerá de los sistemas de manejo, de la organización sociocultural de la producción agraria y su interrelación con el mercado, así

como de las estrategias de comercialización. Por otra parte, la agricultura urbana puede generar beneficios ambientales en las ciudades, especialmente si se trata de producciones agroecológicas y orientadas a la Soberanía alimentaria: incorporando espacios verdes al diseño urbano, acortando la distancia que recorren los alimentos, reduciendo insumos industriales y contaminantes de la agricultura, reduciendo la dependencia de energías fósiles y las emisiones de CO<sub>2</sub> y, consecuentemente, contribuyendo a la lucha contra el cambio climático. Sin embargo, los beneficios socioculturales, económicos y ambientales dependerán del modelo de agricultura urbana seguido, así como su compromiso con la sostenibilidad y la Soberanía alimentaria. La Agroecología propone un enfoque de análisis y una propuesta de intervención en sistemas agroganaderos coherente con la Soberanía alimentaria. Por tanto, es desde las premisas de la Agroecología que se sustenta este análisis.