

## Reseña

Entrena-Durán, Francisco (ed.) (2015): *Food Production and Eating Habits From Around the World: A Multidisciplinary Approach*, Nueva York, Nova Publishers, 248 págs.

El libro que les presento, editado por el catedrático de Sociología de la Universidad de Granada (España) Francisco Entrena-Duran, destaca por la oportunidad de los asuntos que trata, por su interdisciplinariedad y por el hecho de que reúne una selección de 14 capítulos escritos por autores de universidades o instituciones de investigación de todos los continentes del mundo. Se trata, pues, de un trabajo de alcance global acerca de cuestiones que sólo pueden ser adecuadamente entendidas si se las sitúa en el marco de la globalización. El propio editor, que también es autor de 3 de los capítulos del volumen, es plenamente consciente de esto, tal y como da a entender el título “Globalization as the Context to Understand Changes in Food Production and Eating Habits” que pone a su prefacio introductorio.

Los 14 capítulos del volumen están agrupados en 5 partes. La primera de ellas, titulada “Food Production”, comienza con el capítulo 1 sobre “Deagrarianization, the Growth of the Food Industry, and the Construction of New Ruralities”, en el que F. Entrena-Durán muestra como muchas sociedades rurales contemporáneas están experimentando procesos de desagrarianización. Esto acontece al mismo tiempo que tiene lugar una progresiva industrialización de los procesos de producción de comida, los cuales están cada vez más desconectados de las ‘nuevas ruralidades’, en las que se afianzan tendencias hacia la multifuncionalidad y la diversificación productiva.

A continuación, los capítulos 2 y 3, titulados sucesivamente “Expansion of Greenhouse Farming in the Area of El Ejido: A Case Study on the Environmental and Social Consequences of Agroindustry in Southeast Spain y Effects of Pesticides on Cambodia Farming and Food Production: Alternatives to Regulatory Policies”, F. Entrena-Durán y J. M. Ramos-Sánchez tratan, respectivamente, de los efectos ambientales y socioeconómicos (en el primer caso) y sobre todo ambientales (en el caso de Camboya, donde sigue siendo habitual el uso descontrolado de pesticidas) de la agro-industrialización de los procesos de producción de comida.

La segunda parte, dedicada a “Eating Habits, Physical Activity, Body and Health”, comienza en el capítulo 4, sobre “The Impact of Physical Activity and Psychological Factors on Eating Habits”, en el que P. Mawusi-Amos, F. Dzifa-Intiful, T. Antwi y M. Asante revisan las influencias psicológicas más importantes que afectan a la configuración de los hábitos alimentarios, al mismo tiempo que destacan la especial repercusión que tiene la actividad física en la mejora de la salud de los individuos.

Tras ello, en el capítulo 5, sobre “Strategies for the Care of Obese: A Non-Prescriptive Nutritional Perspective”, M. Dimitrov-Ulian *et al.* proponen unas estrategias de lucha contra la obesidad, menos centradas en la prescripción de dietas estrictas, que suelen acabar siendo abandonadas, y más acordes con la autonomía individual. Dichas estrategias se focalizan en el adecuado asesoramiento nutricional y en promover cambios encaminados a desarrollar unos comportamientos alimentarios consistentes y positivos.

Por otra parte, el capítulo 6, escrito por J. M. Valdera-Gil y F. J. Valdera-Gil con el título “Body Cult in Contemporary Societies: Sport, Self-Image And Health”, explora las relaciones entre la práctica del deporte, la auto-imagen y la búsqueda de la salud. Entre otros asuntos, los autores tratan acerca de la diversificación de las prácticas deportivas, de la tensión entre los mercantilizados estándares estéticos de lo que se propone como el cuerpo ideal y la realidad de la existencia de un número cada vez mayor de personas obesas, al mismo tiempo que consideran algunos ejemplos de intervención estatal en políticas de salud.

Luego, en el capítulo 7, B. Kamberi y G. Kamberi tratan sobre “Eating Habits, Falls and Stroke Risk” en la República de Macedonia, donde la carne de cerdo es consumida tradicionalmente por los cristianos, pero obviamente no por los musulmanes. Sin embargo, la investigación médica empírica, en la que se basa esta aportación, no encuentra relación entre este hecho y la aparición del primer episodio de apoplejía isquémica. Esto lleva a los autores a concluir que, en vez de a los diferenciados hábitos alimentarios de los musulmanes y los cristianos, dicha aparición sería atribuible, entre otras razones, a lo que ellos denominan como “una combinación múltiple de diferentes factores de riesgo”.

La tercera parte, sobre “Advertising and Discourses on Food”, comienza en el capítulo 8, titulado “Between Health and Beauty: Food Advertised as Medication”. Este trabajo de J. Rey, cuyas argumentaciones están fundamentadas en una sólida base teórica, analiza primero la importancia que han adquirido las preocupaciones por la imagen y la salud corporal en las sociedades actuales. A continuación, tras centrarse en las transformaciones de los hábitos alimentarios y en las tendencias hacia su medicalización, el autor examina los aspectos médico-científicos de la publicidad de los productos alimenticios.

Dentro la misma perspectiva analítica de la comunicación y la publicidad, en el capítulo 9, sobre “Health as a Hook in Food Advertising”, sus autoras, C. González-Díaz y M. Iglesias-García, basándose en una investigación de anuncios televisivos acerca de yogures, postres percederos y diferentes productos lácticos, sostienen que, en el actual contexto de creciente preocupación social por la salud, las corporaciones transnacionales de la alimentación están poniendo en el mercado una serie de productos

conocidos como alimentos funcionales, presentados como aptos para fomentar o proteger la salud de quienes los consuman.

Tras ello, fundamentando sus análisis y observaciones en una prolífica y rigurosa base teórica, M. Gracia-Arnaiz habla en el capítulo 10 sobre “Food, Marketing and Culture: Discourses of Food Advertising in Spain”. Según la autora, durante las últimas cuatro décadas la publicidad alimenticia española se ha articulado por la combinación de al menos seis discursos predominantes, a cuyo estudio se dedica esta contribución. Tales discursos son: el de la tradición-naturaleza-identidad, el médico-nutricional, el estético, el hedonista, el del progreso-modernidad, y el de la diferenciación social.

La cuarta parte, sobre “Children’s Eating Habits”, comienza en el capítulo 11, titulado “Identifying Eating Habits in Multicultural Schools through Focus Groups with Children”. En este trabajo, a partir de una investigación realizada entre niños andaluces de Primaria (de 3 a 5 años) y el Primer Ciclo de Secundaria (de 6 a 8 años), A. Merino-Godoy y S. Palacios-Gálvez encuentran que los escolares estudiados carecen de muchos conocimientos nutricionales y dietarios básicos, y manifiestan unos inadecuados hábitos alimenticios. Sin embargo, como desconocen los hábitos alimenticios de su propia cultura, no muestran problemas de intolerancia con sus compañeros de otras culturas.

Posteriormente, en el capítulo 12, sobre “Insights into Children’s Lunchboxes: Understanding the Issues Impacting The Selection of Contents by Australian Parents”, R. Anibaldi, S. Rundle-Thiele, F. Crespo-Casado y J. Carins presentan parte de los resultados de una investigación, según la cual, aunque los padres australianos están generalmente bien informados e interesados en lo que sus hijos consumen en la escuela, el hecho es que los contenidos de muchos de los almuerzos que llevan los escolares no son equilibrados desde el punto de vista nutricional.

La quinta y última parte del libro trata sobre “Changes in Eating Habits” y contiene dos capítulos, el primero de los cuales, el número 13, es acerca de “Changing Urban Food Consumption Patterns in the Context of Globalization: The Case of India”. En él, sus autoras, S. S. Vepa y G. David, muestran como la población urbana de la India produce y consume más leche, huevos, fruta y vegetales que nunca antes. La dieta se ha diversificado significativamente, pero la ingesta media de proteínas ha caído, a la vez que ha crecido de manera considerable el consumo de grasas y de comidas ‘chatarra’, lo que ha conllevado un aumento de la obesidad, especialmente entre la población de menores ingresos.

Finalmente, en el capítulo 14, que trata sobre “Social Changes and Transformations in Eating Habits”, F. Entrena-Durán y J. F. Jiménez-Díaz consideran que los hábitos alimentarios son construcciones humanas sujetas al cambio social. Particularmente, entre los diversos cambios experimentados por tales hábitos, los autores muestran como la creciente modernización y globalización han conllevado la evolución, desde una situación en la que la construcción social de los hábitos alimentarios tenía básicamente lugar en el seno de la familia, a estar cada vez más afectada por el influjo de la publicidad y de los medios de comunicación.

En las dinámicas sociedades globales de nuestro tiempo y que cada vez están más interrelacionadas, se experimentan tendencias hacia la homogeneización alimentaria mundial. Además de reacciones de búsqueda de la distinción mediante el reforzamiento

o la reconstrucción de las singularidades alimentarias locales. Dichas reacciones se producen en la gran mayoría del planeta, por lo que la búsqueda de la identidad, la especificidad o la distinción, a través de la adquisición y el consumo de alimentos, son lugares comunes en bastantes de los trabajos compendiados en este libro. Un fenómeno, que se produce independientemente de la procedencia de sus respectivos autores. Como también son lugares comunes, las preocupaciones generalizadas de esos trabajos por los efectos negativos de la publicidad y los medios de comunicación, los cuales, a menudo, inducen a pautas de consumo alimentario y a anhelar ideales de belleza y formas corporales perjudiciales para la salud. Asimismo, a la vez que se extienden cada vez más el sedentarismo y unos procedimientos de producción de comida industrial bastante opacos para el gran público, aumentan las preocupaciones por tener una buena forma física y por alimentarse sana y naturalmente. De ahí, el progresivo desarrollo de los mercados de comida ‘ecológica’.

Estamos, ante una obra que reúne a especialistas de diferentes lugares del mundo y cuyos enfoques teórico-analíticos sobre los hábitos alimentarios son significativamente diversos. Sin embargo, independientemente de sus variadas perspectivas y disciplinas científicas de trabajo (Medicina, Psicología, Economía, Comunicación, Enfermería, Marketing, Antropología, o Sociología), todos estos especialistas coinciden en que se ocupan de procesos y problemas alimentarios similares. En gran medida, esta coincidencia se debe a que, pese a la evidente heterogeneidad geopolítica y socioeconómica de los contextos en los que transcurren sus vidas y se desenvuelven sus actividades investigadoras, los autores de los diferentes capítulos forman todos ellos parte de la cada vez más interconectada sociedad global. Se explica así que, más allá de sus especificidades locales, los problemas y los hábitos alimentarios de los que tratan los trabajos incluidos en este volumen tengan todos en común la circunstancia de estar crecientemente insertos en la globalización y afectados en sus consecuencias y dinámicas por ella. En definitiva, están cada vez más glocalizados. De ahí, la importancia y oportunidad de acometer el análisis de la producción de comida y de los hábitos alimentarios mediante estudios multidisciplinares de alcance mundial como el de la experiencia de colaboración académica que ha conllevado la redacción del libro que aquí se presenta. Un libro que muy probablemente no pasará desapercibido, no sólo por la calidad y el interés de los trabajos que su editor (autor de 130 trabajos -entre libros, capítulos de libro y artículos- aparecidos en editoriales y revistas de difusión internacional) ha compendiado, sino también porque los actuales problemas y cambios en la producción de comida y en la construcción de los hábitos alimentarios tienen una dimensión global y, por lo tanto, preocupan mundialmente.

Francisco Collado Campana  
Universidad Pablo de Olavide  
fcolcam@upo.es