

Los núcleos del malestar con el sistema alimentario en España¹

Javier Callejo Gallejo

Universidad Nacional de Educación a Distancia, España 

Cecilia Díaz Méndez

Universidad de Oviedo, España 

<https://dx.doi.org/10.5209/poso.102894>

Envío: 21 mayo 2025 • Aceptación: 23 enero 2026

Resumen: Diversas disciplinas científicas constatan los efectos negativos sobre salud y medio ambiente provocados por el sistema alimentario y desde las instituciones se les hace frente promoviendo una alimentación saludable, sostenible y justa. La ciudadanía comparte el diagnóstico, pero se desconoce cómo responde ante los procesos y los agentes que integran el sistema alimentario y si sus decisiones concuerdan con el ideal alimentario institucional.

Tomando como punto de partida la ansiedad antropológica que genera elegir qué comer en la modernidad, nos aproximamos al malestar de la ciudadanía con el sistema alimentario. Para ello se ha realizado una encuesta de ámbito nacional, estadísticamente representativa (ENCALMA, 2024), a la población española mayor de 18 años, sobre el grado de satisfacción con lo que se come, con la forma de cocinar los alimentos en casa y en los restaurantes, con la forma en que se venden y compran los alimentos y con la forma en que se producen, se empaquetan y transforman.

Los resultados muestran una sociedad con un malestar moderado con el sistema alimentario y los factores generadores de ansiedad se sitúan en los agentes que intermedian entre el comensal y el alimento, pero si Fischler planteaba una angustia antropológica en torno a la elección de los alimentos, lo observado muestra una población que amortigua la ansiedad a través de la gestión doméstica del alimento. Se observa, además, que las actitudes hacia el sistema no reflejan una adhesión clara al paradigma alimentario impulsado desde las instituciones.

Palabras clave: sistema alimentario; cambio alimentario; desconfianza; malestar con la alimentación; Claude Fischler; cultura alimentaria.

EN The core of discontent with the food system in Spain

Abstract: Across various scientific disciplines, the detrimental effects of the food system on both human health and the environment are well documented. In response, institutions have sought to address these issues by promoting a model of food consumption that is healthy, sustainable, and equitable. While the public broadly shares this diagnosis, it remains unclear how individuals engage with the processes and actors that constitute the food system, and to what extent their decisions align with the institutional vision of ideal food practices.

Taking as a point of departure the anthropological anxiety inherent in food choice within modernity, this study examines the public's discontent with the contemporary food system. To this end, a nationwide survey was conducted to assess levels of satisfaction with various aspects of food-related experience: what is consumed, how food is prepared both at home and in restaurants, how it is marketed and purchased, and how it is produced, packaged and processed.

Findings reveal a society experiencing moderate discontent with the food system. The primary sources of anxiety are located among the intermediaries' agents. While Fischler posited an anthropological unease surrounding food selection, the present data suggest that this anxiety is, to some extent, alleviated through domestic food management. Moreover, public attitudes toward the food system do not exhibit clear alignment with the institutional paradigm being promoted.

Keywords: food system; food change; distrust; food discomfort; Claude Fischler; food culture.

¹ **Agradecimientos.** Este trabajo se ha realizado en el marco del proyecto "El malestar con la alimentación. La transición hacia una alimentación saludable, sostenible y justa", financiado por la Agencia Estatal de Investigación en la convocatoria de Proyectos de Generación de Conocimiento (PID2021.122721-C31O).

Sumario: 1. Introducción. 2. Objetivo, hipótesis y metodología. 3. Resultados. 4. Discusión. 5. Conclusiones. 6. Bibliografía.

1. Introducción

La historia y la antropología han mostrado que alrededor de la comida ha existido una relación ambivalente que refleja la contradicción entre nuestro ser biológico y el cultural (Lévi-Strauss, 1968; Harris, 2009; Douglas, 1973). Sin embargo, es en la modernidad cuando esta relación parece concretarse en un malestar derivado de la distancia de los procesos que se encuentran tras el hecho de comer, de manera que el alimento moderno se reduce a sus apariencias, generando sospechas sobre su contenido, haciendo que el elegir qué comer provoque una ansiedad en la que se renuevan los temores antropológicos sobre el alimento (Fischler, 1995). La necesaria mediación realizada por los distintos operadores de un sistema alimentario globalizado y frecuentemente lejano, tanto en términos objetivos, como desde la propia percepción de los consumidores, se considera fuente de malestar. Como apuntan autores como Fischler (1995) o Poulain (2002), la alimentación en los países desarrollados parece preocuparnos más que nunca, a pesar de la seguridad y la abundancia de alimentos. Desde aquí, el sistema alimentario (SA a partir de ahora) no sería percibido tanto como el conjunto de procesos, actores, regulaciones e infraestructuras involucrados en la producción, transformación y distribución que llevan la comida a la mesa, sino como ese conjunto de procesos que imponen hábitos y una relación distante y ocasionalmente frustrante entre el comensal y el alimento. La modernidad alimentaria parece haber llevado al comensal a sentir una menor implicación emocional con la práctica de comer.

1.1. Los problemas del sistema alimentario global: hablan las instituciones

Las tres pandemias que afectan a la humanidad: desnutrición, obesidad y cambio climático, están fuertemente ligadas a la alimentación (Swinburn *et al.*, 2019). El Informe del Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático muestra que se ha producido un agravamiento de los indicadores de cambio climático, y apuntan a la actividad agro-silvo-pastoril como una de las que genera más emisiones de gases de efecto invernadero, a la vez que las áreas agrarias ganaderas y forestales son las más vulnerables a los impactos de la crisis ecológica (IPPC, 2019).

Son múltiples los efectos de estas tres pandemias. El sistema alimentario global, a pesar de producir suficientes alimentos, no ha logrado acabar con el hambre y está aumentando la obesidad, produciéndose la paradoja de sociedades que cuentan con hambre y obesidad al mismo tiempo (OMS, 2020). Las prácticas productivas y de consumo que promueve están deteriorando irreversiblemente los recursos naturales (IPPC, 2019; FAO, 2018). Este sistema ha desarrollado múltiples regulaciones para garantizar la seguridad alimentaria, pero no ha logrado reducir las recurrentes crisis alimentarias (EFSA, 2019). La intensificación e industrialización de la actividad agraria ha contribuido a la degradación y contaminación de los recursos y la pérdida de biodiversidad. Asimismo, el sobreconsumo de calorías y proteínas animales incide en el deterioro medioambiental, además de afectar negativamente a la salud (IPCC, 2019; EU, 2020; ONU, 2020).

La gravedad de los efectos de la alimentación sobre el bienestar de las personas y del planeta ha propiciado que organismos internacionales hayan llamado la atención acerca de la necesidad de plantear procesos de gobernanza alimentaria que permitan afrontar conjuntamente las deficiencias del actual SA y establecer vías para su transformación (Willet *et al.*, 2019). La Comisión Europea ha elaborado el Pacto Verde con la estrategia “De la granja a la mesa” (European Green Deal) para fomentar entornos que faciliten la promoción de dietas saludables y sostenibles (Comisión Europea, 2020). La FAO plantea estrategias para promover dietas asequibles, saludables y sostenibles (FAO, 2018). El denominado Pacto de Milán (2015) busca acuerdos internacionales entre ciudades para promover SA saludables, sostenibles e inclusivos.

Además, han surgido nuevos y diversos agentes: ONG, asociaciones de consumidores, movimientos sociales alimentarios, etc., que reivindican regulaciones innovadoras y un papel más activo en la toma de decisiones sobre los alimentos y sobre las políticas agrarias y alimentarias. Estos nuevos marcos de relaciones ya no solo están centrados en alcanzar la seguridad y la inocuidad de los alimentos o afrontar los riesgos alimentarios, sino también en garantizar el derecho a la alimentación y el bienestar animal, la soberanía alimentaria o dar prioridad a la salud (Simon-Rojo *et al.*, 2018; Díaz Méndez y Lozano Cabedo, 2020).

En definitiva, es común el empeño institucional por revisar el SA, la forma en que se producen, procesan, transforman, transportan, venden y consumen los alimentos, en beneficio de la salud humana y del planeta. Los esfuerzos van encaminados a la generalización de una alimentación saludable, la reducción de la obesidad y las desigualdades alimentarias, y la expansión de prácticas agroalimentarias sostenibles.

Parece necesario plantearse si las sombras de estas preocupaciones se encuentran también extendidas entre la ciudadanía, que son quienes, en última instancia, conforman —con sus prácticas de consumo y sus demandas— el elemento central del SA.

1.2. El malestar con la alimentación: habla la ciudadanía

Los problemas asociados al SA muestran un panorama preocupante en torno a la alimentación, que las instituciones se encargan de visibilizar, a la vez que se promueven acciones gubernamentales para afrontarlos. Pero también, desde hace décadas, en las ciencias sociales se han ido identificando signos de malestar con el SA procedentes de la ciudadanía. En unos casos, tienen un carácter objetivo y se articulan en forma de protestas organizadas relacionadas con la naturaleza de la producción industrial y la comercialización de los

alimentos; otras, con una dimensión subjetiva, están relacionadas con percepciones sociales y actitudes de la ciudadanía hacia la alimentación.

En los trabajos que analizan la respuesta organizada de la ciudadanía se muestra el descontento hacia un SA que se pone en cuestión. Se resalta en ellos la degradación y los efectos negativos en el territorio señalando respuestas ciudadanas con alternativas más sostenibles en el ámbito de la producción, la distribución y el consumo (Calle *et al.*, 2012; Novo-Vázquez y García-Espejo, 2021; Motta, 2021; Dubuisson-Quellier y Lamine, 2011).

También se han analizado las motivaciones políticas, éticas o ambientales de los consumidores, a través de las prácticas de boicot o *buycott* a alimentos o empresas alimentarias. Estas prácticas reflejan el descontento con formas de producir que degradan el medioambiente o con acciones irresponsables de las empresas agroalimentarias (Novo Vázquez y García Espejo, 2024).

En las últimas décadas, han proliferado los movimientos de estilos de vida (*lyfestyle movements*) centrados en la alimentación. Veganos, crudívoros, *realfooders*, seguidores de la paleodieta o climatarianos constituyen ejemplo de acciones colectivas, con frecuencia promovidas desde redes sociales o asociaciones, que buscan dar respuesta al distanciamiento ciudadano con los valores y las actuaciones del SA. Estos movimientos incentivan un cambio en el estilo de vida personal como medio para transformar el sistema, al igual que en la búsqueda de modelos alimentarios más saludables orientados al cuidado de la salud (Carolan, 2017; Novo y Lozano Cabedo; 2024).

Las actitudes de los consumidores europeos ofrecen signos de un incremento de la desconfianza hacia el SA, provocado por la falta de vínculos y de canales de comunicación entre productores y consumidores (EU. Eurobarómetro; 2019 y 2020). Por ello son muchos los trabajos que se han centrado en analizar las respuestas, ajustes y adaptaciones que se han introducido en el SA convencional para restablecer la confianza perdida. Los estudios asociados a la percepción del riesgo observan la opacidad del SA y las quiebras de los mecanismos de seguridad. La confianza parece devenir incertidumbre, y el soporte institucional no se percibe con capacidad suficiente para atajar estos riesgos (Callejo y Ramos, 2017; Oosterveer, 2007).

También en este foco se ubican los trabajos sobre etiquetado de los alimentos como estrategia para aumentar la transparencia y minimizar riesgos. En ellos, se remarcan los engaños empresariales para captar la atención del consumidor (Lozano Cabedo *et al.*, 2013). Y los trabajos sobre los distintivos de calidad —denominaciones de origen, agricultura ecológica, etc.— se presentan como una forma de revitalizar los nexos entre los productores y consumidores, entre la población rural y la urbana (Escribano *et al.*, 2020; Callejo y Díaz Méndez, 2025).

En los últimos años, ante el avance de la obesidad, se han desarrollado numerosos trabajos constatando la relación entre la publicidad de alimentos y bebidas poco saludables con el aumento de obesidad infantil (Sadeghirad *et al.*, 2016). Estos trabajos subrayan la contradicción entre la publicidad alimentaria y las recomendaciones nutricionales y de salud pública (Leon-Flandez *et al.*, 2017).

Detrás de estas investigaciones hay una respuesta crítica con un SA convencional que se aleja de la ciudadanía. En ellos se muestra un SA opaco, sin suficientes mecanismos de seguridad, en el que se han perdido los nexos entre los productores y los consumidores. Un conjunto de atributos y críticas sobre los que se fragua la desconfianza en el sistema y el cuestionamiento de la forma en que está organizado.

En este panorama parecen coincidir instituciones y ciudadanos, y cabe asumir la hipótesis de cierto malestar con respecto al SA, en tanto en cuanto queda lejos de cumplir los ideales proyectados en la ciudadanía y que las instituciones promueven. Pero, para saberlo, es necesaria una observación previa sobre qué demandas y funciones proyecta la población sobre el SA y también saber si existe una coincidencia entre el referente de actuación que sirve a la ciudadanía y el que sirve a las instituciones.

2. Objetivo, hipótesis y metodología

El objetivo de este artículo es alcanzar una visión completa acerca del malestar de la ciudadanía con el SA y concretar sus características. Se desarrolla a través del análisis del grado de satisfacción que manifiestan con las actividades necesarias para resolver la alimentación cotidiana.

Se plantean varias hipótesis sustentadas en una premisa de partida. El desarrollo del sistema de aprovisionamiento de alimentos propio de la modernidad ha obligado a la ciudadanía a anclar la confianza en los alimentos en las instituciones que los regulan. Pero la seguridad sobre lo que se come está en quiebra como consecuencia de los efectos negativos generados por un SA con un alimento cada vez más ajeno y en el que los actores que propician el abastecimiento alimentario se encuentran desconectados entre sí.

Planteamos como H1 que el malestar con la alimentación se produce con mayor intensidad en los eslabones del sistema sobre los que se tiene menos información y menos control. Como H2 planteamos que el significado dado por los ciudadanos a “comer bien”, que es un indicio de las normas e ideales sociales que se proyectan sobre la alimentación, puede divergir de los significados promovidos por las instituciones. Planteamos, como H3, que el malestar con la alimentación deriva de las funciones que se atribuyen al SA. Se concreta la H4 con relación a la sociedad española, considerando que nos encontramos con posiciones distintas, tanto con respecto a las demandas hacia el SA como a las funciones esperadas. Esto dará lugar a una diversidad de grados de malestar con el SA.

Los datos de este trabajo proceden de la encuesta ENCALMA2024, realizada entre los meses de septiembre y noviembre de 2023, mediante cuestionario estandarizado aplicado telefónicamente a una muestra de 1.500 individuos, representativos de la población residente en España mayor de 18 años. El muestreo empleado es de tipo estratificado, considerando cuatro variables: sexo (hombre o mujer), edad (18-35, 36-55,

56-75 y 76 o más), situación laboral (ocupado y no ocupado) y comunidad autónoma. El error de muestreo es del +/- 2,53% para el conjunto de la muestra, teniendo en cuenta un nivel de confianza del 95%, en el supuesto de muestreo aleatorio simple. El perfil sociodemográfico de la muestra es el siguiente²:

Tabla 1: Perfiles de la muestra según principales Variables sociodemográficas
(Porcentajes en vertical dentro de cada variable, con tamaño total de la muestra de 1.500 individuos)

Sexo	Hombre	48,1%	Situación laboral	Trabaja	51,0%
	Mujer	51,9%		Parado	12,4%
Edad	18/35	20,0%		Estudiante	5,3%
	36/55	38,5%		Jubilado/ incapac. laboral	24,3%
	56/75	30,0%		Ama de casa	5,1%
	76 o más	11,5%		Otras situaciones	1,9%
Nivel estudios	Sin estudios	1,7%	Ingresos hogar	Más de 5.000 €	2,7%
	Sin estudios primarios	4,6%		De 3.901 a 5.000 €	8,1%
	EGB, ESO o similar	17,6%		De 2.701 a 3.900 €	12,3%
	Bach, BUP, .COU o similar	24,1%		De 1.801 a 2.700 €	20,3%
	FP	16,2%		De 1.100 a 1.800 €	20,2%
	Est. Univers. grado medio	16,7%		Menos de 1.100€	10,3%
	Estudios universitarios de grado superior	19,1%		No sabe / no contesta	26,1%

Fuente: Proyecto ENCALMA2024

Con la finalidad de observar el grado de importancia que tiene la práctica de la comida entre las actividades cotidianas, se solicita a los entrevistados que seleccionen —entre un total de doce actividades— las tres que tienen mayor importancia. La segunda pregunta que se analiza aquí tiene carácter abierto y busca concretar los ideales proyectados en la comida (“¿qué es para usted comer bien?”). Para ahondar en el grado de malestar, se solicita a los encuestados puntuar, en una escala de 0 a 10, su grado de satisfacción con diferentes aspectos del sistema alimentario, donde 0 indica ninguna satisfacción y 10 máxima satisfacción con: lo que come; la forma de cocinar los alimentos en su casa; la forma de cocinar los alimentos en los restaurantes que usted frecuenta; la forma en la que se compran y venden la mayoría de los alimentos en tiendas, supermercados, etc.; la forma en que se producen los alimentos que usted consume; la forma en la que se empaquetan y transforman en la industria los alimentos que usted consume.

El análisis aquí desarrollado se centra en la búsqueda de factores que nos aproximen a las distintas funciones que las personas entrevistadas atribuyen al SA, para, finalmente, fijar las características socio-demográficas de quienes se han mostrado menos satisfechos con el SA. Para ello, nos hemos servido de la articulación tanto de un análisis factorial de componentes principales, en la búsqueda de los factores comunes que nos llevarán a las funciones atribuidas al SA —y grado de satisfacción con esas funciones demandas o funciones atribuidas al SA— y de un análisis de conglomerados, que nos identifiquen grupos con patrones de respuestas distintos con respecto a esas demandas al SA. Análisis realizados utilizando la versión 29.0.2.0 del programa estadístico SPSS.

3. Resultados

3.1. La importancia del comer

Comer es, junto con dormir, una de las actividades a la que los entrevistados dan mayor importancia. Para el 58% de los consultados, dormir se encuentra entre las tres actividades más importantes, mientras que comer es seleccionada por el 55,5%. Relativamente lejos quedan actividades como salir con los amigos o con la familia (43,7%), trabajar (33,3%), hacer ejercicio o deporte (29,3%) o llevar a cabo actividades culturales como leer, ir al cine, al teatro o similar (21%).

Comer es importante, lo que proyecta una actividad que se cuida y a la que se le presta especial atención. También cabe pensar que estamos ante algo necesario, que hay que hacer para sobrevivir, acentuando su aspecto material. Es decir, dormir y comer son importantes porque son actividades básicas, pero comer es también emocional y socialmente importante: una actividad que articula la calidad de vida; una práctica que determina las condiciones de otros aspectos, como la salud o la apariencia física; una práctica que contribuye a la transformación de la sociedad y el mundo, hacia horizontes considerados más sostenibles y justos. La importancia dada al comer nos dice mucho; aunque han de reconocerse puntos ciegos en su interpretación.

Ahora bien, también ha habido un nada desdeñable 44,5% que no ha seleccionado comer como una de las tres actividades más importantes. Indicio del descenso de la relevancia social que tiene comer en las

² Para el trabajo de campo, realizado entre el 25 de octubre y el 2 de diciembre de 2023, el proyecto contó con la colaboración de la empresa 3AResearch. Se realizaron 20 entrevistas de pretest.

sociedades económicamente avanzadas o muestra del cuestionamiento del comer como mera actividad básica.

3.2. Significado de comer bien

La respuesta a la pregunta abierta sobre el significado que se da al sintagma “comer bien” se distribuye como se ofrece en la siguiente tabla, teniendo en cuenta que el 31,5% de los entrevistados dio dos respuestas y el 12,4% tres o más respuestas:

Tabla 2. Significado de comer bien (pregunta de respuesta abierta con la opción de varias respuestas)

Significado de comer bien	Respuestas (N)	Porcentaje respuestas	Porcentaje de casos
Saludable/sano	649	28,97%	46,06%
Placer/gusto/sabor	273	12,19%	19,38%
Equilibrado/variado	432	19,29%	30,66%
Calidad	100	4,46%	7,10%
Alimentos naturales, no procesados	127	5,67%	9,01%
Nutritivo	168	7,50%	11,92%
Cantidad	71	3,17%	5,04%
Buen precio	12	0,54%	0,85%
Comida casera/cocinar/preparación lenta	115	5,13%	8,16%
Alimentos seguros	9	0,40%	0,64%
Comida mediterránea	36	1,61%	2,56%
Ecológico/local	26	1,16%	1,85%
Rápido/horarios	63	2,81%	4,47%
Alimentos frescos	138	6,16%	9,79%
Comer en compañía	21	0,94%	1,49%
Total	2240	100,00%	158,98%

Fuente: Proyecto ENCALMA2024

Las respuestas que vinculan comer bien con la salud son casi la mitad (46%). En segundo lugar, aparecen las respuestas que lo relacionan con la comida equilibrada, 30,6%, que puede entenderse como una manera indirecta de salud, aun cuando podría proyectarse también en la apariencia estética. De hecho, el 9,6% del total de la muestra ha dado conjuntamente las dos respuestas: comer bien es salud y comer variado o equilibrado. Así, puede decirse que la concepción del comer relacionada con la salud es hegemónica y está generalizada: prácticamente dos de cada tres consultados —el 62,9%— da como significado de comer bien, comer saludablemente o tener una dieta variada y equilibrada, o ambas respuestas conjuntamente.

La siguiente categoría en proporción de respuestas es la relacionada con el sabor o el placer y el gusto por comer, a lo que responden un 19,4%. Es la dimensión hedónica de la comida. Siguen los que relacionan el buen comer con la dimensión nutritiva de la comida, mencionado por el 11,9% de entrevistados.

Pero ¿qué pasa con la relación con la comida justa y sostenible? Según la tabla 2, el 1,8% de los entrevistados ha hecho referencia a que la comida sea ecológica, sostenible o local, lo que puede interpretarse también desde el ideal de sostenibilidad. De hecho, el calificativo sostenible solo se utiliza en una ocasión. Por otro lado, términos como justa, justo o justicia, relacionados con la distribución de la economía alimentaria no han sido recogidos. El término comida justa aparece en otro sentido, relacionado con la cantidad de comida a ingerir.

3.3. Grado de satisfacción con el sistema alimentario

El sistema alimentario español en su conjunto produce entre la ciudadanía más satisfacción que malestar (Tabla 3), tomando las medias de la puntuación del grado de satisfacción —entre 0 y 10— de las distintas operaciones del SA.

Tabla 3. Grado de satisfacción con las distintas actividades relacionadas con la alimentación (puntuación de 0 a 10)

Con lo que COME	8.1
Con la forma de COCINAR los alimentos en su CASA	8.4
Con la forma de COCINAR los alimentos en los RESTAURANTES que usted frecuenta	7.2
Con la forma en la que se COMPRAN Y VENDEN la mayoría de los alimentos en tiendas, supermercados, etc.	6.8
Con la forma en que se PRODUCEN los alimentos que usted consume	6.8
Con la forma en la que se EMPAQUETAN Y TRASFORMAN en la industria los alimentos que usted consume	5.9
Fuente: ENCALMA2024	

El mayor grado de satisfacción se da con la forma de cocinar los alimentos en casa (8,4), siguiéndole de cerca la satisfacción con lo que se come (8,1). Cuando se trata de operaciones en las que intervienen agentes distintos del propio comensal y su entorno, el grado de satisfacción desciende. Sigue siendo relativamente alto, con respecto a otros operadores del SA, la satisfacción con los restaurantes. Baja un poco más, registrando la misma media, con respecto a la distribución y la producción. Sin embargo, cuando aparece la referencia de la industria como actor mediador en la transformación, el grado de satisfacción desciende a una media de aprobado, 5,9. El 22,1% de la muestra “suspende”, puntuando por debajo de 5, esta dimensión del SA. Empiezan a verse así algunos focos de crítica, dentro de un marco que puede considerarse de dominante satisfacción con el SA.

Podemos constatar una valoración en dos planos opuestos: alta satisfacción con lo que se come y se gestiona directamente para ser comida; pero no tanto con los procesos que generan la alimentación en sentido más o menos abstracto. Todo parece indicar que el malestar se focaliza en los mediadores externos y que se busca el control en el entorno más doméstico donde se manipula directamente el alimento, por parte de quien cocina, generándose confianza y satisfacción tanto para quien lo hace, como para quien lo recibe. Cocinar es la fuente principal de satisfacción que permite alejarse del malestar que produce el proceso de industrialización del alimento. La cocina, preferentemente en casa, parece ser el dispositivo que nos resuelve las ansiedades de la alimentación (Fischler, 1995).

Hay una relevante correlación —partiendo de su significación estadística— entre el grado de satisfacción con la forma en que se cocina en casa y los aspectos relacionados con una vinculación más directa con los procesos y la gestión de los alimentos en el hogar (consumir productos locales, frescos, de la huerta) y con aquellos aspectos relativos a la sociabilidad de la comida (comer en casa, tener un horario regular para comidas y cenas). Por otro lado, hay una relevante correlación entre grado de satisfacción con la forma en que se empaquetan y transforman los alimentos por parte de la industria con aspectos que añaden valor a esa mediación: productos con mucha transformación (precocinados) y enriquecidos con vitaminas transformados (precocinados, pizzas), alimentos enriquecidos con vitaminas y suplementos alimenticios.

3.4. Relación entre la satisfacción con el sistema alimentario y los ideales del comer

Respecto a lo que se considera comer bien (Tabla 4), el grado de satisfacción general más alto lo encontramos entre quienes entienden comer bien como comida mediterránea, donde alcanza una puntuación media de 7,64 (7,21 para el total de la muestra). Le siguen quienes lo identifican con alimentos frescos (7,33), con alimentos seguros (7,29), aun cuando son pocos los que realizan esta identificación, y con placer, sabor o gusto (7,28). El menor grado de satisfacción general se encuentra entre los que identifican comer bien con cantidad (puntuación media de 6,78) y, sobre todo, los que lo hacen con buen precio, pues baja hasta 5,70.

En todo caso, hay que subrayar que las máximas muestras de grado de satisfacción se encuentran con respecto al cocinar en casa en todas las identificaciones obtenidas con el buen comer. Destacan las ofrecidas por quienes han considerado buen comer como sinónimo de comida mediterránea (8,89), como comida casera, cocinar o preparación lenta (8,83) y comer en compañía (8,76).

El grado de satisfacción media de los que identifican comer bien con lo sano y lo saludable prácticamente coincide con la media del total de la muestra (7,22). Entre quienes hicieron la identificación con lo ecológico o lo local, el grado de satisfacción general desciende hasta el 6,91, siendo especialmente críticos con la forma en que la industria transforma y empaqueta los alimentos, con lo que el grado de satisfacción se queda en un 5; el grado de satisfacción más bajo.

Las posiciones más críticas con el SA las encontramos entre quienes identifican buen comer con cantidad y con buen precio, tal como ocurría con el índice general. En ambos casos, destaca la menor valoración de la forma en que se transforman y empaquetan los alimentos por parte de la industria (5,26 y 5,08).

En definitiva, para quienes comer bien es comer sano, o placentero o equilibrado, la crítica se concentra en la industria, la distribución y la producción. Para quienes comer bien es comer alimentos naturales, la crítica se focaliza en la industria. Cuando el ideal es comer barato, todos los agentes son cuestionados con la excepción de la comida en casa.

Tabla 4. Grado de satisfacción general y con las distintas actividades relacionadas con la comida, según el significado de “comer bien” (puntuación entre 0 y 10)

Significado de comer bien	Actividades relacionadas con la comida y los alimentos						Satisfacción general (media actividades relación comida)
	Lo que come	Forma cocinar en casa	Forma cocinar restaurantes	Forma compran y venden	Forma cómo se producen	Forma cómo se transforman	
Saludable/sano	8,06	8,45	7,09	6,81	6,73	6	7,22
Placer/gusto/sabor	8,12	8,41	7,52	6,91	6,9	6,04	7,28
Equilibrado/variado	7,98	8,4	7,12	6,6	6,66	5,6	7,05
Calidad	8,17	8,37	7,57	6,68	6,9	6,13	7,27
Alimentos naturales/no procesados	8,13	8,58	6,74	6,55	6,66	5,33	7,03

Significado de comer bien	Actividades relacionadas con la comida y los alimentos						Satisfacción general (media actividades relación comida)
	Lo que come	Forma cocinar en casa	Forma cocinar restaurantes	Forma compran y venden	Forma cómo se producen	Forma cómo se transforman	
Nutritivo	8,02	8,41	7,04	6,64	6,63	5,9	7,09
Cantidad	7,83	8,34	6,9	6,25	6,35	5,26	6,78
Buen precio	6,33	7	5,36	5,83	5,75	5,08	5,7
Comida casera /cocinar/ preparación	8,41	8,83	7,47	6,47	7,01	5,49	7,26
Comida mediterránea	8,37	8,89	7,9	7,36	7	5,8	7,64
Ecológico/local	7,88	8,42	6,68	6,38	7,48	5	6,91
Rápido/horario	7,68	8,44	7,46	6,84	6,64	5,9	7,21
Alimentos frescos	8,01	8,56	6,96	6,83	7,15	5,97	7,33
Comer en compañía	8,14	8,76	7,1	6,4	6,76	5,86	7,21
Alimentos seguros	8,22	9,33	7	7,22	6,56	5,38	7,29

Fuente: ENCALMA2024

3.5. De la satisfacción con los procesos a las funciones atribuidas al sistema alimentario

Producir, transformar, distribuir, cocinar y comer son prácticas y procesos que concretan el SA. Se trata ahora de buscar, a partir de las respuestas a las preguntas con respecto al grado de satisfacción con tales ámbitos, las funciones que los consumidores atribuyen al SA en su conjunto. En un principio, todas esas operaciones aparecen definidas con la función de garantizar el abastecimiento alimentario. Ahora bien, en las sociedades desarrolladas y salvo casos como el experimentado con la reciente pandemia de la COVID19, la escasez de alimentos no parece constituir un problema. La disponibilidad de alimentos es algo que se supone, es el mínimo que se le exige para ser considerado SA. De manera que, a partir de aquí, es necesario pensar qué otras funciones se le atribuyen. Veámos como, por parte de las instituciones, estas funciones parecen dirigirse hacia la garantía de la salud de la ciudadanía, la sostenibilidad del planeta o la justicia social. Pero ¿es así en el caso de la ciudadanía?

Para indagar en esta cuestión se ha realizado un análisis factorial de componentes principales sobre las respuestas a los seis ítems ya conocidos sobre el grado de satisfacción con lo que se come, lo que se cocina en casa, lo que se cocina en los restaurantes y las formas en que se producen, distribuyen y transforman o empaquetan los alimentos (Tabla 5). Pues bien, se extraen los dos primeros componentes, que explican el 69,42% de la varianza.

Tabla 5. Correlación del grado de satisfacción con actividades relacionadas con la comida y los componentes principales de análisis factorial de componentes principales (rotación Varimax, normalización Kaiser)

Grado de satisfacción con...	Componente	
	1	2
lo que COME	0,203	0,847
la forma de COCINAR los alimentos en su CASA	0,087	0,876
la forma de COCINAR los alimentos en los RESTAURANTES que usted frecuenta	0,488	0,431
la forma en la que se COMPRAN Y VENDEN la mayoría de los alimentos en tiendas, supermercados, etc.	0,826	0,197
la forma en que se PRODUCEN los alimentos que usted consume	0,811	0,256
la forma en la que se EMPAQUETAN Y TRANSFORMAN en la industria los alimentos que usted consume	0,874	0,016

Fuente: ENCALMA2024

El primero de los factores, que acumula el 39,83% de la varianza explicada, encuentra altas comunales, por este orden, con el grado de satisfacción con: la forma en que se empaquetan y transforman en la industria los alimentos, la forma en que se compran y venden la mayoría de los alimentos y la forma en que se producen los alimentos. Cabe interpretar este factor, con respecto a las funciones atribuidas al SA, como demanda de garantía de la seguridad y salubridad de los alimentos. Un factor que daría forma a la expectativa de que el SA nos proteja de la enfermedad (intoxicaciones, contaminaciones...), de manera que los alimentos que consumamos sean seguros. Todo ello en un contexto en el que la cadena

alimentaria industrial tiende a aparecer como potencial cadena de riesgos. Los polos estarían configurados respectivamente por la confianza —alta o baja— en que el sistema cumpla con la función de no generar riesgos para la salud. De esta manera, por ejemplo, un elevado grado de satisfacción con la forma en que se empaquetan y transforman en la industria los alimentos que se consumen es indicativo de una alta confianza en el sistema.

Los datos indican que el factor “confianza” en el sistema muestra una significativa correlación positiva con el bienestar respecto de la compra de productos frescos envasados en plástico y la compra de la comida en grandes superficies.

El segundo de los factores acumula una varianza explicada del 29,59%, y tiene alta comunalidad con la forma de cocinar los alimentos en casa y con lo que se come. Apunta a la satisfacción con la relación directa con el alimento y su gestión; pero, sobre todo, a su dimensión hedónica y social, en definitiva, a la alimentación como fuente de felicidad y de intensificación de las relaciones sociales.

Si el primer factor es el que condensa la protección contra la enfermedad, un potencial malestar que tanto angustia al comensal omnívoro (Fischler, 1995), este segundo factor apunta al SA como proveedor de bienestar social, de conexión con el entorno inmediato, asumiendo que a través de la comida se genera tal bienestar. Desde este factor, se juzga al SA por el grado en que satisface esta función de proveedor de bienestar. Al fin y al cabo, es en el cocinar de una determinada manera los alimentos y en la misma situación de la comida, frente al plato y con otros cercanos, donde se realiza y consigue tal sensación de bienestar.

Los datos muestran que este factor de “bienestar” correlaciona significativamente con ir a comprar alimentos para cocinar, comer productos locales, comer en casa y con la familia.

Por lo tanto, un primer factor que atribuye al SA la función de protegernos de los riesgos de la alimentación, donde la protección industrial —con plástico— de los alimentos frescos se convierte en significativa. Un segundo factor, que lo corta perpendicularmente, que atribuye al SA la función de generar bienestar y calidad de vida, con protagonismo de la gestión directa y cercana: ir a comprar, cocinar, productos locales, comer con el entorno social inmediato. Por un lado, la minimización de riesgos ante la ingesta. Por otro, la maximización de bienestar en la mesa.

3.6. Perfiles del malestar

A partir de las respuestas a misma batería de ítems con la que se ha realizado el análisis factorial de componentes principales, se realiza un análisis clúster (k-medias) con el objetivo de obtener un número significativo de grupos en función de las similitudes a las respuestas a la pregunta de la batería. Se obtienen cuatro grupos, (Gráfico 1) que presentan las siguientes medias en los ítems a partir de los que conjuntamente han sido configurados (Tabla 6).

Tabla 6. Grado de satisfacción con actividades relacionadas con la alimentación obtenidas por los grupos o conglomerados (medias entre 0 y 10)

Grado de satisfacción con...	Número de conglomerado (entre paréntesis, el porcentaje de cada grupo en el conjunto de la muestra)			
	1 Críticos postmaterialistas	2 Conformistas	3 Críticos tradicionales	4 Satisfechos
	(12,6%)	(36,4%)	(20,7%)	(30,4%)
lo que COME	6,65	7,46	8,59	9,01
la forma de COCINAR los alimentos en su CASA	7,01	7,77	9,24	9,29
la forma de COCINAR los alimentos RESTAURANTES usted frecuenta	5,17	6,89	7,37	8,33
forma en la que se COMPRAN Y VENDEN mayoría de los alimentos en tiendas, supermercados, etc.	4,10	6,91	5,88	8,29
la forma en que se PRODUCEN los alimentos que usted consume	4,23	6,85	6,08	8,46
forma en la que se EMPAQUETAN Y TRASFORMAN en la industria los alimentos que usted consume	3,25	6,34	3,92	8,03

Fuente: ENCALMA2024

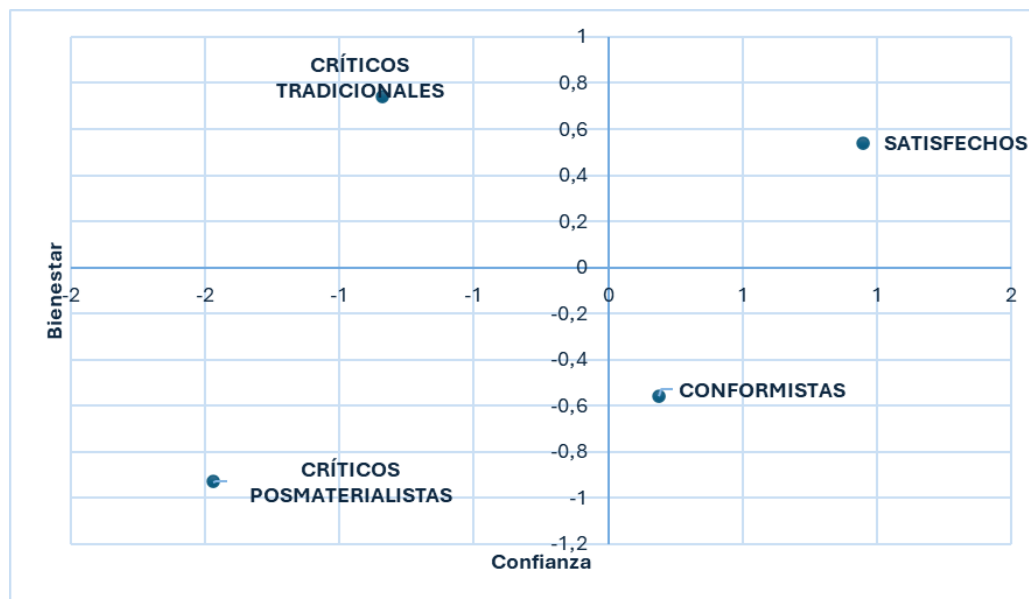
Tenemos un grupo 1 que se presenta como el menos satisfecho con el conjunto de elementos del SA que denominamos *Críticos postmaterialistas*. Estaría compuesto por el 12,6% de la muestra de entrevistados que contesta a todos los ítems. Se trata de un grupo que se puede etiquetar como descontentos con el SA, porque le exigen una protección de la salud y una generación de bienestar que consideran que el SA no está resolviendo. Este grupo “suspende” (media por debajo de 5) a los tres ítems que en mayor medida representan la cara más industrial del SA.

El grupo 2 obtiene un grado de satisfacción bastante homogéneo en casi todos los ítems, con menor diferencia entre ellos que la observada en los otros grupos. Es el grupo mayoritario de la muestra (36,4%) al que hemos denominado *Conformistas*. El comer les genera la suficiente satisfacción, de manera que, al menos, cumple con sus expectativas, aunque no parece atribuirle un especial valor, ni emocional, ni simbólico. Este grupo parece confiar incluso en los procesos más abstractos del SA.

El grupo 3 es un grupo que parece inclinado a disfrutar con las dimensiones hedonistas y relacionales del acto de comer y cocinar en casa, pero es relativamente crítico con las dimensiones abstractas. Lo hemos denominado *Críticos Tradicionales* y representa el 20,7% de la muestra. Es un grupo que desconfía del SA y que se muestra insatisfecho con el cumplimiento de este para protegernos.

El grupo 4, con el 30,4% de la muestra, es el que presenta mayores niveles de satisfacción con el conjunto del SA y sus elementos, de ahí que les denominemos *Satisfechos*. Ahora bien, es difícil interpretar si tal satisfacción deriva de un bajo nivel de expectativas con respecto al SA o por el hecho de que las expectativas elevadas se vean correspondidas.

Gráfico 1. Posición de los conglomerados en el espacio creado por eje de confianza (horizontal) con respecto al sistema alimentario y por eje bienestar (vertical) experimentado por el sistema alimentario



Es posible profundizar en las características de estos grupos a partir de los valores que comparten (Tabla 7).

El conglomerado más crítico o descontento (*Críticos postmaterialistas*) se ubica en el cuadrante de bastante baja confianza hacia el SA (eje horizontal) y la consideración de que también le está aportando relativamente poco bienestar (eje vertical). Es el grupo con una menor valoración sobre el conjunto del SA. Se trata, como indicábamos, del grupo que en mayor proporción argumenta como razones de la compra de alimentos: el impacto del producto en el medio ambiente (17,3%), el bienestar animal (10,7%), que el producto se ajuste a sus principios éticos (8,9%) o la responsabilidad social y ética de la empresa (4,2%), mostrando una aproximación a valores postmaterialistas propios de la postescasez (Inglehart, 1991). Sus componentes son los que en mayor proporción asimilan “comer bien” con nutritivo (18,5%) y cantidad (8,6%). Dentro de su perspectiva crítica, son los que presentan mayor grado de acuerdo con frases como: “La comida rápida está acabando con la comida tradicional” (3,31, media entre 1 y 5), “En los alimentos ecológicos que se venden hay mucho engaño” (3,06), “Hoy todo lo que comemos es comida industrial” (2,93), “Actualmente los agricultores y ganaderos utilizan muchos productos químicos para producir los alimentos” (2,89) y “La agricultura y la ganadería hoy producen alimentos poco naturales” (2,51). Muestran un mayor malestar que otros grupos con prácticas como comer carne, consumir alimentos enriquecidos, cocinar, planificar la actividad del día o la semana siguientes, o tener un horario regular para comidas y cenas. En este grupo, el malestar con respecto al SA parece ser una respuesta racional —frente a emocional— en buena parte en línea con las críticas institucionales al SA. Un grupo que se caracteriza por la crítica a la concreción que ha tomado la modernidad alimentaria representada en el SA.

El grupo moderadamente satisfecho (*Conformistas*) es el que presenta una posición menos marcada. Muestran una moderada confianza en el SA y una moderada insatisfacción con respecto a su aportación al bienestar, seguramente porque apenas considera la comida como una de las principales fuentes de bienestar vital. En las razones de compra, se diferencia de los otros grupos por el mayor peso relativo del precio (78,4%) y el sabor del producto (46,1%). Asimilan en mayor proporción que los otros grupos “comer bien” con comer de forma sana y saludable (50,8%). Los miembros de este grupo son los que obtienen menos bienestar en consumir productos de la propia huerta o corral, o productos producidos por la familia. Puede considerarse un grupo que, sin identificarse con la modernidad alimentaria, la asume.

Los *Críticos tradicionales* se muestra en el cuadrante que conforma cierta desconfianza hacia el SA y la satisfacción con el bienestar que este le ofrece, especialmente a partir de la comida que come y, sobre todo, con cómo se cocina en casa. Destaca por la elevada proporción de quienes señalan como razones de compra la calidad (88,8%), la seguridad de los alimentos (26,1%) y la procedencia del

producto (22,8%). Es más probable que en otros grupos que asimilen comer bien con comer de forma equilibrada y variada (38,1%), con comida con gusto o sabor (22,7%), con alimentos naturales o no procesados (11,9%) y con comida casera, de lenta preparación (10%). Estas asimilaciones invitan a hablar de unas demandas tradicionales sobre el SA. Son los que presentan los mayores grados de acuerdo con frases como: “Los agricultores y ganaderos desempeñan un papel fundamental en la lucha contra la despoblación rural” (3,52), “A los agricultores y ganaderos no se les paga lo suficiente por sus productos” (3,51), “Cada vez me cuesta más afrontar los gastos de la cesta de la compra” (3,51), “La presión de la industria alimentaria es tan fuerte que muchas veces comemos cosas que no deberíamos” (3,40) y “Los alimentos transformados no son nada saludables” (3,35). Los miembros de este grupo son los que valoran en mayor medida el bienestar derivado de: comer productos frescos; consumir productos de mi propia huerta o corral, o producidos por mi familia; tener un regular horario para comidas y cenas, cocinar, comer frutas y verduras, planificar la comida del día o la semana siguientes, y comer en casa. Desde la perspectiva de sus actitudes hacia el SA, aparece como un grupo constituido principalmente alrededor de una revalorización de lo próximo y lo que se encuentra amenazado de desaparición —lo local, lo natural, la agricultura tradicional, los horarios compartidos de la comida, las relaciones familiares y sociales alrededor de la mesa— y una desconfianza hacia la mediación de la industria alimentaria. Un grupo que se refugia simbólicamente en los paraísos perdidos de la alimentación sustituidos por un orden alimentario que, en buena parte, parecen sentir como ajeno.

El grupo de *Satisfechos* se ubica especialmente en la confianza al SA y en una moderada satisfacción con respecto al bienestar que le ofrece el SA. Es un grupo que apenas destaca por alguna razón de compra en especial, siendo la más señalada la calidad del producto (86,2%) y sus componentes asimilan comer bien con productos frescos (11,5%) en mayor medida que los otros grupos. Se puede interpretar que tienen escasas demandas diferenciadas sobre lo que es comer bien y, por proyección, sobre el SA. Son los que están más de acuerdo con aquellas frases que recogen connotaciones positivas de los operadores industriales del SA, como: “Gracias a la industria alimentaria tenemos alimentos variados y sabrosos” (3,01), “Las formas de producción extensivas, como las macrogranjas, son necesarias para alimentar a la producción mundial” (2,79), “Los ingredientes añadidos de los alimentos son imprescindibles para su conservación” (2,76), “La industria alimentaria se preocupa por nuestra salud y bienestar” (2,61), o “La publicidad de los alimentos nos informa adecuadamente” (2,53), así como de otros intermediarios no tan industriales, como indica la frase relativa a los restaurantes: “Los restaurantes ayudan a promover la gastronomía local” (3,08, media entre 1 y 5). Es el grupo que manifiesta obtener el mayor grado de bienestar en casi todos los aspectos sobre los que se les ha preguntado, pero destacando especialmente por su adherencia a comportamientos como: consumir vitaminas y suplementos alimenticios, consumir alimentos enriquecidos, comer en un restaurante durante la mayor parte de la semana laboral, comer productos muy transformados, comer en la calle o ir a restaurantes de comida rápida. Parecen los más integrados en la modernidad alimentaria y con una importante satisfacción con el SA que la sustenta.

Tabla 7. Grado de bienestar por distintos aspectos de la alimentación según conglomerados (medias entre 0 y 10)

Grado de bienestar con...	Número de conglomerado (entre paréntesis, porcentaje en muestra de cada conglomerado)			
	1 (12,60%)	2 (36,40%)	3 (20,70%)	4 (30,40%)
Comer en un restaurante durante la mayor parte de la semana laboral	3,83	4,51	3,30	5,11
Comer en restaurantes durante el fin de semana	6,63	6,68	7,04	7,45
Ir a restaurantes de comida rápida (comer allí o comprar comida)	4,48	5,14	3,97	5,62
Ir a restaurantes o cafeterías donde no hay platos sin carne o pescado	4,97	5,33	4,89	5,68
Comer en el lugar de trabajo o estudio comida preparada en casa	5,75	6,27	6,06	6,81
Comer en lugar de trabajo comida preparada adquirida en comercios	4,06	4,92	4,17	5,36
Comer en la calle	4,50	4,87	4,43	5,72
Comer solo o sola	5,35	6,15	6,10	6,28
Comer con la familia	8,17	8,55	8,88	9,05
Comer productos frescos	8,25	8,52	9,24	9,01
Comer productos que no saben a nada	2,31	2,68	1,81	3,43
Comer productos locales	7,36	7,72	8,28	8,47
Comer productos de países lejanos o exóticos	5,55	5,57	5,40	6,32
Consumir alimentos enriquecidos (con calcio, vitaminas, etc.)	5,79	6,80	6,66	7,65
Consumir vitaminas y suplementos alimenticios	5,36	5,95	5,89	6,99
Consumir productos de mi propia huerta/corral, productos mi familia	7,57	7,41	8,19	7,99

Grado de bienestar con...	Número de conglomerado (entre paréntesis, porcentaje en muestra de cada conglomerado)			
	1 (12,60%)	2 (36,40%)	3 (20,70%)	4 (30,40%)
Tener un horario regular para comidas y cenas	7,23	7,92	8,53	8,36
Cocinar	6,50	7,00	8,09	7,99
Comer carne	6,33	7,35	7,67	7,92
Comer pescado	7,06	7,44	7,74	8,19
Comer frutas y verduras	7,79	8,10	8,74	8,68
Comer en casa	8,15	8,45	9,08	8,84
Comer lo que me gusta, aunque engorde	6,61	6,81	7,18	7,43
Comer productos que sé que son poco saludables	4,67	5,29	4,72	5,68
Comer snacks y otros productos de picoteo	4,94	5,31	4,92	6,03
Comer productos poco sostenibles ecológicamente	4,67	5,36	4,48	5,74
Comer productos muy transformados, industriales, como sopas precocinadas o pizzas	4,11	4,74	3,90	5,41
Tirar comida que ha sobrado	2,79	3,03	1,96	3,56
Planificar la comida del día siguiente o de la semana siguiente	6,08	6,78	7,54	7,47

Fuente: ENCALMA2024

Por último, con la finalidad de aproximarnos a la base sociodemográfica de los focos del malestar, se analizan los perfiles de la población más crítica y descontenta con el SA. Como se observa en la siguiente Tabla 8, el grupo de *Críticos postmaterialistas* y *Críticos tradicionales* comparten algunos rasgos que les diferencian de los otros. En ambos casos predominan las mujeres, personas con estudios universitarios y de ingresos medios. Las personas ideológicamente de izquierdas están más presentes en estos dos grupos, mientras que sucede lo contrario entre *Conformistas* y *Satisfechos*, con más población ideológicamente de derechas.

Tabla 8. Distribución porcentual de los conglomerados según variables sociodemográficas (porcentajes)

Variable	Categoría	CRÍTICOS POSTMATERIALISTAS	CONFORMISTAS	CRÍTICOS TRADICIONALES	SATISFECHOS
		12,60%	36,40%	20,70%	30,40%
Sexo	Hombre	44,6%	46,5%	45,7%	51,0%
	Mujer	55,4%	53,5%	54,3%	49,0%
Edad	18/35	29,2%	18,9%	21,7%	18,0%
	36/55	44,0%	42,6%	35,9%	37,4%
	56/75	20,2%	28,4%	34,1%	32,0%
	76 o más	6,5%	10,1%	8,3%	12,6%
Situación laboral	Trabaja	59,5%	54,1%	52,9%	51,2%
	Está parado y busca primer empleo	2,4%	1,4%	1,4%	1,2%
	Parado y ha trabajado anteriormente	8,9%	10,9%	9,8%	10,8%
	Estudiante	8,9%	4,5%	5,1%	4,2%
	Jubilado/ incapacidad laboral	15,5%	22,2%	24,3%	24,1%
	Ama de casa	3,6%	4,5%	4,0%	6,7%
	Otras situaciones	1,2%	2,3%	2,5%	1,7%

Variable	Categoría	CRÍTICOS POSTMATERIALISTAS	CONFORMISTAS	CRÍTICOS TRADICIONALES	SATISFECHOS
		12,60%	36,40%	20,70%	30,40%
¿Con quién vive actualmente?	Solo/a	16,7%	14,4%	15,9%	11,3%
	Con su cónyuge o pareja	26,2%	34,4%	36,6%	37,4%
	Con pareja e hijos/as menores de 14	14,3%	14,2%	11,2%	12,8%
	Con pareja, hijos/as menores de 14 y otros familiares	3,6%	3,5%	1,4%	2,0%
	Con pareja, hijos/as todos mayores 14	7,7%	9,5%	10,5%	12,6%
	Con su pareja, hijos/as todos mayores de 14 y otros familiares	1,8%	2,9%	3,6%	1,5%
	Solo con sus hijos/as	8,3%	4,1%	2,9%	7,1%
	Con sus padres	7,1%	6,0%	7,2%	4,4%
	Con su padre o su madre	2,4%	2,1%	2,9%	2,2%
	Con sus hermanos/as	1,2%	1,0%	0,4%	1,2%
	Con sus padres y sus hermanos/as	2,4%	2,3%	2,2%	1,2%
	Con padre o madre y sus hermanos/as	1,2%	1,2%	1,1%	1,5%
	Con amigos/as o compañeros/as de estudio o trabajo	3,6%	1,2%	2,2%	2,2%
	Otra situación	2,4%	3,1%	1,4%	2,2%
	No contesta	1,2%	0,2%	0,4%	0,2%
	No sabe	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Nivel de estudios	Sin estudios	2,4%	0,8%	0,7%	3,2%
	No terminó estudios primarios	5,4%	3,7%	2,5%	4,9%
	EGB, ESO o similar	9,5%	15,6%	18,1%	19,0%
	Bachillerato, BUP, COU o similar	19,0%	25,1%	23,6%	24,1%
	FP	17,3%	16,9%	15,9%	16,5%
	Estudios universitarios grado medio	20,8%	18,9%	17,8%	13,3%
	Estudios universitarios grado superior	25,6%	18,9%	21,4%	19,0%
Ingresos hogar	Más de 5.000 €	3,0%	1,6%	2,5%	4,2%
	De 3.901 a 5.000 €	10,7%	6,8%	10,9%	9,1%
	De 2.701 a 3.900 €	13,1%	16,0%	12,0%	11,1%
	De 1.801 a 2.700 €	20,8%	19,8%	21,0%	23,4%
	De 1.100 a 1.800 €	18,5%	20,0%	17,0%	24,1%
	Menos de 1.100€	11,9%	7,2%	12,0%	9,6%
Ideología en una escala que va del 1 al 10, en la que 1 significa “lo más a la izquierda” y 10 “lo más a la derecha”,	1	11,3%	3,1%	6,9%	7,4%
	2	9,5%	5,6%	7,2%	7,1%
	3	11,9%	13,4%	14,9%	5,9%
	4	8,3%	11,7%	12,0%	9,9%
	5	29,2%	24,1%	31,2%	22,2%
	6	12,5%	13,8%	5,1%	11,3%
	7	6,5%	12,6%	7,2%	10,1%
	8	3,6%	10,7%	5,8%	11,3%
	9	4,2%	2,5%	2,5%	7,6%
	10	3,0%	2,7%	7,2%	7,1%

Variable	Categoría	CRÍTICOS POSTMATERIALISTAS	CONFORMISTAS	CRÍTICOS TRADICIONALES	SATISFECHOS
		12,60%	36,40%	20,70%	30,40%
Dieta o restricción alimentaria de persona entrevistada o de alguna persona con que convive	Sí, yo mismo/a	21,4%	12,8%	18,8%	13,3%
	Sí, una persona con la que convivo	10,7%	15,8%	13,0%	12,8%
	No	67,3%	69,8%	67,4%	72,2%
	No sabe	0,6%	1,6%	0,7%	1,5%
	No contesta	0,0%	0,0%	0,0%	0,2%
Pertenencia a asociación o grupo organizado	Sí	12,5%	6,6%	9,4%	5,7%
	No	85,1%	91,6%	89,1%	93,3%
	No sabe	1,2%	1,6%	1,1%	1,0%
	No contesta	1,2%	0,2%	0,4%	0,0%
ENCALMA2024					

Entre la población más crítica se cuenta con más personas pertenecientes a asociaciones, en un entorno de predominio de una ciudadanía con poca participación asociativa. Hay también más probabilidades de encontrar a personas más jóvenes que en los otros conglomerados, aunque el grupo etario entre 36 y 55 años tiene un peso especialmente relevante entre los críticos postmaterialistas. Llama la atención que entre los críticos es más probable encontrar personas que estén siguiendo una dieta, lo que cabe pensar en una mayor atención hacia los aspectos relacionados con la alimentación.

4. Discusión

Los resultados de la investigación desarrollada indican que la sociedad española no muestra unos niveles elevados de malestar con la alimentación, y, los que se observan, se concentran en los procesos y agentes del mercado, externos al comensal. El núcleo del bienestar se sitúa en el ámbito de la preparación y el consumo alimentario, y cocinar y comer son los procesos a través de los cuales se restablece la confianza en el sistema y se mitiga el malestar que generan la industria, la distribución y la producción.

El hecho de que no exista una crítica generalizada sobre el SA suscita varias reflexiones de interés, que no se pueden explicar sin remarcar la importancia que la población española da al comer, tanto es así, que la mitad de la población considera que es una de las tres actividades más importantes de su vida. El aprecio por el acto de comer tiene que ver con el alimento, obviamente, pero también con las relaciones sociales en torno a él, que hace que en España esta actividad sea un acto social relevante sobre el que se estructura la vida cotidiana.

Se matiza la alta consideración que tiene el comer, con la descripción de lo que la población considera una buena alimentación, que se sitúa, casi por igual, entre una idea asociada al bienestar físico (saludable) y otra asociada al carácter social (placentero). Cabría pensar, si el SA no es fuertemente cuestionado, es que está dando una respuesta apropiada haciendo posible la conjunción entre salud y placer.

Los datos apuntan a que existe una moderada satisfacción en los grupos que consideran que el sistema es fuente de bienestar y les genera confianza. La moderada satisfacción de los *Conformistas* y los plenamente *Satisfechos*, que aglutinan a la mayoría de la población, indican que es así. La comida es fuente de bienestar porque es posible resolver las necesidades biológicas y sociales a un tiempo. Ambos grupos parecen aceptar que la industria, la distribución y la producción responden a estas exigencias y les genera suficiente confianza para ello. Bien integrados en la modernidad, estos ciudadanos participan de los nuevos productos procesados, usan vitaminas y suplementos alimenticios, se benefician de la modernidad. La industria y la distribución parecen dar buenas respuestas a estos colectivos con opciones culturalmente adaptadas para que resulte satisfactorio comer comida preparada sin la extrañeza de encontrarse ante una comida industrial. Estos españoles y españolas, que constituyen los dos tercios de la muestra, ven en el SA la vía para resolver sus necesidades y constatan que cumple con sus expectativas, al menos mientras el precio y el sabor, aspectos que les interesan, estén resueltos. Son una ciudadanía adaptada a la modernidad alimentaria y es en los agentes del mercado donde encuentran la vía para afrontar esa ansiedad antropológica que seguramente ni siquiera forma parte sustancial de sus preocupaciones.

Los menos satisfechos, los más descontentos, los más críticos, *Postmaterialistas* y *Tradicionales*, constituyen un nada desdeñable tercio de la población. Son los más centrados en las actividades domésticas de comer y cocinar. Desconfían de un SA que no ven suficientemente seguro y del que cuestionan la forma en que se ha concretado en la modernidad. La ansiedad aquí se hace explícita, pero se repliegan en la

preparación, en lo doméstico, anclados en una visión tradicional de la forma de organizar el abastecimiento alimentario, con imágenes tradicionales sobre los agentes (productores locales, elaboración artesanal) y con una imagen negativa de la industria porque les aleja de lo saludable. Ni siquiera el precio, que satisfacía a los anteriores y que a estos también preocupa, logra mejorar la valoración sobre los agentes que intermedian en el sistema. Solo el tratamiento doméstico del alimento rompe la reticencia hacia el SA, un sistema que perciben ajeno y sobre el que no tienen más control que la gestión doméstica, aferrados a una visión tradicional sobre lo que significa comer bien. Esta ciudadanía crítica muestra disconformidad con la modernidad alimentaria. El distanciamiento con el sistema se resuelve con la transformación del producto en alimento y con su “purificación” en las cocinas, espacios y prácticas que permiten amortiguar la ansiedad (Douglas, 1973). Las cocinas parecen transformar lo angustioso y opaco del sistema alimentario en tranquilidad y transparencia.

Visto globalmente, se observa una diversidad de grados de malestar, como se planteaba en la hipótesis 4. El malestar parece tratarse tanto de una insatisfacción derivada de la imagen que se tiene de algunos de los actores del SA, como de la resignación respecto a lo que se puede realmente comer. En los conocidos términos de Lévi-Strauss (1968), la desconfianza procede del tipo de tratamiento cultural que sufre el alimento fuera de las cocinas, pareciendo apuntar, como el autor de *Mitológicas*, que la comida industrial estaría “podrida”.

Pero comer y cocinar tienen sentidos distintos y pueden ser contrapuestos. Producirá malestar el comer para quien no cocine, si no encuentra forma de resolverlo. Si existe una persona que cocina o si la industria propicia una alimentación preparada que lo resuelva, no será fuente de malestar. Esto explicaría la alta satisfacción con la preparación de todas las personas encuestadas, pero también la no muy elevada insatisfacción con la industria y la distribución en tanto en cuanto ayudan a resolver satisfactoriamente la comida sin prepararla personalmente. Sin embargo, la satisfacción con el comer está generalizada y muestra el interés por la sociabilidad inherente al acto de comer, algo que solo se transforma en malestar cuando se vive solo, donde se evidencia el resquebrajamiento de la sociabilidad asociada al comer.

El bienestar, por su parte, se focaliza en el entorno doméstico, lo que cabe pensar que estamos ante un espacio social de relación donde se matiza el distanciamiento con la organización alimentaria, con el sistema. Así, el hogar, lo que sucede de puertas adentro, amortigua la ansiedad del comer. Cocinando y comiendo se busca dar sentido a la relación entre lo biológico del comer y lo social del cocinar, que saca el alimento del sistema alimentario intermediado. La sociedad parece rechazar que el sistema rompa esta relación simbólica con la comida, pues en España se sigue cocinando y comiendo en compañía y tanto los críticos como los moderadamente insatisfechos han anclado el bienestar al ámbito doméstico de la comensalidad.

Dar al sistema esta función social del comer significaría ofrecerle la llave de las relaciones, de los valores y de los significados que como sociedad se conservan y transmiten en torno a la comida y al comer. El sistema es un artificio, la comida y su preparación doméstica son la realidad.

Finalmente cabe destacar que la insatisfacción de la ciudadanía se distancia parcialmente de la carga moral que conlleva el ideal alimentario institucional: comida sana, sostenible y justa. Apenas hay identificación con la comida sostenible y justa. Son pocos los que han identificado comer bien con lo ecológico y con problemas medioambientales. Algo que muestra la distancia de los consumidores de las prescripciones institucionales. Y la justicia del SA, presente en algunos de los conglomerados, se asocia a la seguridad, que parece garantizada, aunque en los críticos se menciona la incapacidad del sistema para preservarnos de productos contaminados e intoxicaciones perjudiciales para la salud.

La ciudadanía y las instituciones parecen coincidir más en el ideal de salud. Sin indagar en las diferentes concepciones que pueden existir detrás de la manifestación de lo saludable, lo equilibrado y lo nutritivo, que indican la mitad de las personas de la muestra, evidencia que la población se aproxima a la idea institucional de buen comer. Pero a la vez la población manifiesta su aprecio por la comida placentera y da valor al gusto. De nuevo aquí el cocinar sirve de nexo, en este caso uniendo gusto y salud, vinculando la norma cultural y la norma institucional para evitar conflictos de culpa (Fischler, 1995).

5. Conclusiones

A lo largo de la historia la alimentación ha sido conflictiva, y ha mostrado las dualidades que entraña comer, al enfrentar los aspectos biológicos y culturales del ser humano. La confrontación entre la naturaleza biológica y social del ser humano ha marcado la relación con la comida a lo largo de la historia y ha estado muy presente en las más diferentes y paradigmáticas perspectivas de la antropología social. Está en Levi Strauss, contraponiendo lo crudo y lo cocinado, para remarcar el papel de la cultura. Está en las visiones materialistas de Marvin Harris, al poner en evidencia la funcionalidad social de la comida. Y está en el contraste entre pureza y peligro que mostraba Mary Douglas.

Estas dualidades y conflictos se han mantenido hasta la actualidad y el *comensal moderno* se ve obligado a elegir, ahora en el mercado, para resolver la contraposición entre la necesidad biológica y la social, y se enfrenta con ello a su propio *comensal eterno*. Según Fischler, las decisiones alimentarias hoy retrotraen al comensal a su estadio más ancestral, provocando una ansiedad que revitaliza, en la modernidad, los conflictos antropológicos. La comida siempre está bajo sospecha, y parece que la satisfacción plena con la alimentación es imposible, aun cuando esa sospecha surge de distintas fuentes en cada civilización. En nuestras sociedades parece concentrarse: “En los productos que elabora la industria fuera de nuestra vista, en dudosos calderos” (Fischler, 1995: 152).

Los resultados aquí presentados indican que para la mayoría de la población española el SA resuelve a la vez las necesidades biológicas y sociales, pero el bienestar se sitúa en particular en los procesos no mercantilizados del SA y esto explica la alta aprobación general que la ciudadanía da al sistema en su conjunto. Asimismo, se ha podido constatar, como se apuntaba en la hipótesis 2, que el ideal alimentario de la

población no coincide con el institucional, ni en la sostenibilidad ni en la justicia, que parecen aspectos ajenos a la mayoría de las decisiones alimentarias. Esta consideración da un peso relevante a las cocinas, a la preparación y a la ingesta en los hogares, donde parece suceder la transformación del producto en alimento, donde se eliminan los temores asociados a los procesos opacos que se producen fuera del hogar y donde las personas que cocinan tienen la capacidad de decidir el objetivo del comer (cuidar y cuidarse). Es en la cocina donde se adoptan criterios de reparto no mercantilizados, haciendo del alimento un *don* (el proceso de dar, recibir y devolver de Marcel Mauss (2009) que crea lazos sociales y cohesiona al grupo doméstico. Se trata de un acto de reciprocidad que sigue vigente en las sociedades actuales y que se da cada día en las cocinas familiares, aunque también se pone en cuestión cuando no hay vínculos sociales para repartir alimentos.

Las formas actuales de resolver la alimentación cotidiana, a través del mercado, no están en cuestión de manera generalizada, aunque exista un mayor malestar en los eslabones sobre los que se tiene menor control, como se planteaba en la hipótesis 1 de este trabajo. Pero no lo está porque las cocinas domésticas siguen teniendo una función social que el mercado no ha sustituido. A la luz de los resultados ofrecidos aquí cabe pensar, por un lado, si la mercantilización de la preparación extra doméstica (en supermercados y restaurantes) puede poner fin a esta función social. Por otra parte, se puede poner en cuestión si la falta de vínculos domésticos, en los hogares unipersonales en crecimiento, también acabará con el lazo social que genera la alimentación compartida.

Finalmente, no se puede dejar de lado que las valoraciones de la ciudadanía solo coinciden en parte con los objetivos de las instituciones. Es cierto que la valoración que se hace del SA para proporcionar alimentos saludables es relevante para una parte importante de la población; pero no parecen muy extendidas las valoraciones de sostenibilidad ni de justicia, a pesar de la importancia que las instituciones le otorgan considerando el impacto ambiental y las desigualdades que está produciendo el SA. Teniendo en cuenta que aquí se ha confirmado que el foco de bienestar está en los hogares, quizás las acciones políticas no deben ir tanto hacia el proceso de compra y a los agentes del mercado, como hacia la preparación y a la comensalidad y que, al igual que ha sucedido con la salud, la sostenibilidad ambiental y la justicia social se integren en la lógica del cuidado que envuelve al alimento.

6. Bibliografía

- Calle Collado, A., M. Soler Montiel, I. Vara Sánchez (2012): "La desafección al sistema alimentario: ciudadanía y redes sociales", *Interface. A journal for and about social movements*, 4 (2), pp. 459-89.
- Callejo, J y R. Ramos (2017): "La cultura de la confianza en tiempos de crisis: análisis de los discursos", *Revista Española de Sociología*, 26(2), pp.185-200, <https://doi.org/10.22325/fes/res.2017.12>
- Callejo J. y C. Díaz Méndez (2025): "Luces y sombras en la opinión de la ciudadanía sobre la producción de alimentos", *Anuario de la Agricultura y la Ganadería Familiar en España*. Fundación Estudios Rurales y UPA, pp. 216-133.
- Carolan, M. (2017): "A Longitudinal and Comparative Study of Alternative and Conventional Eaters", *Rural Sociology*, 82(2), pp.197-25 <https://doi.org/10.1111/ruso.12120>
- Comisión Europea (2020): *Estrategia "de la granja a la mesa" para un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente*. <https://www.consilium.europa.eu/es/policies/from-farm-to-fork/>.
- Díaz-Méndez, C. y C. Lozano-Cabedo (2020): "Food governance and healthy diet. An analysis of the conflictive relationships among the actors of the agri-food system", *Trends Food Science and Technology*, 105, pp. 449-453. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.08.025>
- Douglas M. (1973): *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*, 1973, Madrid, Siglo XXI Editores.
- Dubuisson-Quellier, S. y C. Lamine (2011): "Citizenship and Consumption: Mobilisation in Alternative Food Systems in France", *Sociologia Ruralis*, 51(3), pp. 304-323, <https://doi.org/10.1111/j.1467-9523.2011.00540.x>
- Escribano M, P. Gaspar y F. J. Mesías (2020): "Creating market opportunities in rural areas through the development of a brand that conveys sustainable and environmental values", *Journal of Rural Studies*, 75, pp.206-15, <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2020.02.002>
- Eurobarometer (2010): *Special Eurobarometer 354. Food-related risks*, Bruselas, EFSA, European Commission.
- Eurobarometer (2019): *Special Eurobarometer. Wave EB91.3. Food safety in the European Union*, Bruselas, EFSA, European Commission.
- Eurobarometer (2020): *Making our food fit for the future – Citizens' expectations*. 505, Wave EB93.2. Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión DOI: 10.2875/826903
- FAO (2018): *The State of Food Security and Nutrition in the World 2018. Building Climate Resilience for Food Security and Nutrition*, Roma, FAO.
- Fischler, C. (1995): *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama.
- Harris, M. (2009): *Bueno para comer*, Madrid, Alianza.
- Inglehart, R. (1991): *El cambio cultural en las sociedades industriales avanzadas*, Madrid, Centro de Investigaciones Sociológicas.
- IPPC (2019): *Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems*. <https://www.ipcc.ch/srccl/>
- León-Flández, K., A. Rico-Gómez, M. A. Moya-Geromin, M. Romero-Fernández, M. J. Bosqued-Estefanía, J. Damián et al. (2017): "Evaluation of compliance with the Spanish Code of self-regulation of food and

- drinks advertising directed at children under the age of 12 years in Spain”, *Public Health*, 150, pp.121-129, <https://doi.org/10.1016/j.puhe.2017.05.013>
- Levi-Strauss, C. (1968): *Mitológicas: lo crudo y lo cocido*, México, Fondo de Cultura Económica.
- Lozano, C., E. Luque y M. Moreno (2013): “Estrategias e interpretaciones del etiquetado alimentario entre productores y consumidores en España”, *Revista Economía Agrícola*, 59(2), pp. 53-67.
- Lozano-Cabedo, C. y C. Gómez-Benito (2017): “A Theoretical Model of Food Citizenship for the Analysis of Social Praxis”, *Agriculture and Environmental Ethics*, 30(1), pp.1-22, <https://doi.org/10.1007/s10806-016-9649-0>
- Mauss, M. (2009): *Ensayo sobre el don: forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*, Buenos Aires, Katz editores.
- Motta, R. (2021): “Social movements as agents of change: Fighting intersectional food inequalities, building food as webs of life”, *The Sociological Review*, 69(3), pp. 603-625, <https://doi.org/10.1177/00380261211009061>
- Novo-Vázquez, A. y C. Lozano-Cabedo (2024): “The political dimension of food in Spain. A taxonomy of civic and political actions”, *Food, Culture & Society*, 27(4), pp. 973-91, <https://doi.org/10.1080/15528014.2023.2263704>
- Novo-Vázquez, A. e I. García-Espejo (2021): “Boycotting and buycotting food: New forms of political activism in Spain”, *British Food Journal*, 123(7), pp. 2492-2505.
- OMS (2020): *Obesidad y sobrepeso*. <https://doi.org/10.1108/BFJ-01-2021-0006>
- Oosterveer, P. (2007): *Global governance of food production and consumption: issues and challenges*, Northampton, Elgar.
- Poulain, J. P. (2002): *Sociologies de l'alimentation. Science sociales et sociétés*, Paris, Presses Universitaires de France.
- Sadeghirad B., T. Duhaney, S. Motaghipisheh, N. Campbell y B. I. Johnston (2016): “Influence of unhealthy food and beverage marketing on children’s dietary intake and preference: a systematic review and meta-analysis of randomized trials”, *Obesity Review*, 17(10), pp. 945-959. <https://doi.org/10.1111/obr.12445>
- Simón-Rojo, M., I. M. Bernardos y J. S. Landaluze (2018): “Food Movement between Autonomy and Coproduction of Public Policies: Lessons from Madrid”, *Nature and Culture*, 3(1), pp. 47-68, <https://doi.org/10.3167/nc.2018.130103>
- Sirieux, L., M. Delanchy, H. Remaud, I. Zepeda y P. Gurviez (2012): “Consumers’ perceptions of individual and combined sustainable food labels: a UK pilot investigation”, *International Journal of Consumer Studies*, 37(2), pp.143-51, <https://doi.org/10.1111/j.1470-6431.2012.01109.x>
- Swinburn B. A., V. I. Kraak, S. Allender, V. J. Atkins, P. I. Baker, J. R. Bogard *et al.* (2019): “The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change”, *The Lancet*, 393, p. 741, [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)32822-8](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)32822-8)
- Willett, W., J. Rockström, B. Loken, M. Springmann, T. Lang, S. Vermeulen, *et al.* (2019): “Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems”, *The Lancet*, 393(10170), pp. 444-492. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)