

Departament d'Antropologia Cultural
i Història d'Amèrica i Àfrica
Facultat de Geografia i Història
Universitat de Barcelona

Les percepcions socials de la seguretat alimentària. Una aproximació intergeneracional a Catalunya

Núria FABRELLAS PADRÉS

correu electrònic: nuriafabrellas@hotmail.com

Resum del Treball de recerca de segon any presentat en el Programa de
Doctorat en Antropologia Social i Cultural. Bienni 2002-04

Tutor: Dr. Jesús Contreras Hernández
Barcelona, juliol 2004

Les percepcions socials de la seguretat alimentària. Una aproximació intergeneracional a Catalunya

Núria FABRELLAS PADRÉS

1. Presentació

L'alimentació ha estat, des de sempre, un tema clau per la supervivència de qualsevol grup. Des de sempre a l'home li ha interessat la seguretat alimentària, un tipus de por alimentària és l'escassetat d'aliment; les societats des de sempre han volgut protegir-se d'aquesta carència i fins i tot moltes oracions de diferents religions fan referència al "no passar gana": " ...el pa nostre de cada dia doneu-nos el dia d'avui" dins del Parnostre, oració del cristianisme.

La por alimentària que ens referim en aquest treball comença quan un està tip. Quan la societat està tipa es comença a buscar la qualitat higiènica i sensorial i a plantejar-se si allò que menja està controlat. L'home ha intentat prendre consciència de risc alimentari i és molt possible que davant d'un aliment nou, al principi, l'home rebutges el seu consum, per desconeixement i per por. Aquest desconeixement, mica en mica, era superat per el desig d'aconseguir nous aliments. Actualment, el risc alimentari prové de les grans indústries i de l'agricultura moderna (Apfelbaum 1998: 113). Aquests perills poden germinar en qualsevol de les fases que passa un aliment, des de el regadiu amb aigües freàtiques contaminades amb productes químics, en els aliments de tipus vegetal, fins al emmagatzemant previ al consum.

El Levític (1500 a. C.) conté el que podríem anomenar el primer codi escrit d'higiene. En aquest codi figuren una sèrie de consells sobre la higiene personal, l'eliminació de les aigües residuals i el tractament de l'aigua i dels aliments. Moltes pràctiques higièniques sobre els aliments i la combinació d'aquests es duien a terme com a precepte religiós; és per això que podem assegurar que les influències religioses van ser cabdals alhora d'establir pautes higièniques i aversions alimentàries.

Amb l'alimentació, l'ésser humà obté i utilitza els nutrients, substàncies bioquímiques que proporcionen al organisme l'energia necessària per subsistir. L'alimentació es defineix com un acte voluntari, conscient, educable i condicionat per diferents factors com poden ser de tipus climàtics, geogràfics, ... L'home, com animal omnívor que és, necessita consumir aliments variats per així obtenir la representació de tots els nutrients com poden ser els glúcids, les proteïnes, els greixos, les vitamines, els minerals i l'aigua. En tota cultura hi ha una socialització per aprendre quins aliments són comestibles i quins no ho són, recordem que no hi ha cap cultura que mengi tot lo comestible. La socialització culinària dona identitat a un grup i al mateix temps, aquesta socialització és un dels pilars de la "tranquil·litat alimentària", ja que és una manera de resoldre la paradoxa del omnívor (Rozin 1984: 590; Fischler 1995: 65). La paradoxa del omnívor (Chiva 1997: 387) s'explica des de l'omnivoritat de l'home, aquesta característica per un costat és una avantatge adaptativa, ja que així, l'home i la dona pot adaptar-se a diferents medis i a diferents condicions de vida. Per l'altre costat, suposa inseguretat davant dels aliments desconeguts. Aquesta inseguretat davant dels aliments desconeguts es resolt mitjançant un ordre culinari, aquest ordre establert genera lleis i regles que en definitiva donen tranquil·litat al establir el que és comestible i el que no ho és pels integrants d'una cultura. La socialització relacionada amb la cultura alimentària la porta a terme les dones, ja que són les responsables de donar de menjar a la família. Comas (1990: 29) comenta que el gènere sexual és el condicionant per l'atribució dels diferents papers socials, així l'àmbit domèstic, fins fa poc, era l'eix central de les dones. Els homes eren socialitzats per fer el treball remunerat extradomèstic i les dones eren preparades pel saber domèstic, com podia ser: fer el menjar, fer la neteja o la bugada, ... Les dones i més concretament, la mare i les avies són les encarregades de transmetre els coneixements necessaris per saber desenvolupar les tasques pròpies de la llar. Aquest saber-fer o saber-desenvolupar es transmetia oralment, ja que la transmissió escrita estava pràcticament reservada pels grups més escolaritzats que normalment coincidia amb els grups amb més poder econòmic. L'escola complementava aquesta transmissió, ja que fins a finals dels anys setanta moltes escoles i instituts encara impartien assignatures típicament i exclusivament "femenines" com "labores del hogar" i "economia domèstica".

2. Estat de la qüestió

L'alimentació és una de les primeres necessitats de l'ésser humà per sobreviure. Mitjançant un procés biològic, anomenat nutrició, l'individu incorpora els nutrients que li proporcionen els aliments al organisme. L'ésser humà es mou dins la dicotomia de buscar i provar nous aliments i d'evitar aquells aliments que poden causar-li algun

trastorn. Per exemple, l'aversion al gust amarg és innata i només és superada amb la cultura transmesa pel grup. La superació de les aversions és una adaptació cultural, per això podem dir que la comestibilitat depèn de la cultura i no de la biologia. Gràcies a la transmissió cultural, la persona aconsegueix l'adquisició de les preferències i aversions.

El risc alimentari i la seguretat alimentària, també, són conceptes socioculturals, determinats per la construcció social de cada grup i no són específics d'un context social determinat. Càceres i Espeitx (2002: 335) descriuen tres tipus de risc derivats de l'alimentació:

1. Fer una alimentació "incorrecta" des de la perspectiva nutricional, ja que en pot derivar malalties de tipus cardiovascular, obesitat, hipertensió,...

2. L'abundància alimentària, pròpia dels nostres dies i de la nostra societat, genera temors de tipus estètic

3. Contaminació química per productes fitosanitaris, per additius, plaguicides, ...

La percepció davant d'una situació de risc alimentari és de vulnerabilitat. Aquesta vulnerabilitat es tradueix en una pèrdua de confiança en les institucions sanitàries, en el poder polític, ... , en definitiva, el consumidor es protegeix de la desconfiança deixant de comprar el producte afectat.

La seguretat alimentària i el risc alimentari són la cara i la creu d'una mateixa moneda. Qualsevol societat evita els productes reconeguts com a tòxics. Aquesta toxicitat pot ser "natural" del producte o derivar de la manipulació, conservació,...

La incorporació de la dona al món laboral i la gran valoració del temps de lleure ha fet que a la compra setmanal s'incorporin plats prepreparats i aliments ja nets i precuits per estalviar temps de preparació. El menjar comprat "bo i fet" o "mig fet" és un recurs força freqüent durant els dies feiners per la impossibilitat de cuinar a causa del poc temps que disposa la dona treballadora i durant els caps de setmana per a poder gaudir de més temps de lleure.

En les últimes dècades, el consum alimentari del nostre país ha variat notablement a causa del canvi socioeconòmic, polític, laboral,..... Aquest canvi de comportament pot ser un reflexe de la nova realitat social, la dona al món laboral, el canvi d'horari dels àpats, la supeditació dels àpats al horari laboral, ... Totes aquestes variables incideixen en el consum alimentari, en la forma d'aprovisionament, en la forma de conservació, ... i aquests canvis poden afectar els comportaments alimentaris d'una manera multidimensional, afectant el consum d'uns aliments i prioritant el consum de aliments nous. És molt possible que els aliments que estalviïn temps de preparació, cocción al "cuiner" "cuinera" siguin introduïts ràpidament, ja que la seva facilitació donarà

lloc a tenir més temps lliure per desenvolupar i/o gaudir de diferents relacions amb la família i/o amics.

Tot i que l'alimentació ha estat un fet molt complex des de sempre, en les últimes dècades a causa dels grans canvis s'ha alterat la quotidianitat establerta i s'ha multiplicat la seva complexitat. Trobem que el mercat ofereix una nova oferta d'aliments, anomenats de servei o conveniència. Aquests aliments va des de entrepans preparats fins a una favada o mandonguilles enllaunades passant per brous de carn o peix que només s'han d'escalfar i més recentment per la nostra tan ponderada truita de patates. Durant un temps, la truita de patates va ser un recurs per quan no s'havia tingut temps de fer el dinar o el sopar. La dona actualment disfruta d'una vida laboral fora de casa, però aquesta vida laboral "productiva" no necessàriament li ha reduït la seva vida laboral "reproductiva" o nutrícia. Les tasques de la casa de moment encara no són repartides equitativament entre la dona i l'home, l'home només "ajuda" a realitzar les tasques domèstiques. Aquesta doble jornada de la dona, fa que cada cop s'utilitzin més plats pre-preparats, preparats o nets a punt de cuinar. També és cert que s'ha de distingir entre la cuina dels dies feiners i la cuina dels dies festius. La cuina dels dies feiners és una cuina ràpida i poc laboriosa, la cuina dels dies festius s'ha de ser una cuina més elaborada i tradicional, entenent com a tradicional la cuina que hem heretat de les nostres mares i avies.

La manca de socialització sembla que prové de dues circumstàncies diferents, però complementàries; per un costat, les filles deixen d'estar al costat de la mare ja que estudien i/o treballen i per tant no tenen l'oportunitat d'aprendre per contacte. Per l'altre costat, les noies joves no volen aprendre les tasques de la cuina. La manca d'aprenentatge en tot lo referent a la cuina pot ésser compensada amb els diferents recursos que ens proporciona la indústria alimentària, hi ha infinitat de plats preparats, hi ha una explosió de locals i negocis que venen productes cuinats. El fet que la dona s'incorporés al món universitari i laboral, moltes vegades, les ha allunyat de casa i han hagut d'aprendre a cuinar "per força", amb la pròpia experiència i amb l'ajuda dels amics o dels programes televisius que ensenyen a cuinar pas a pas.

Buscar una única definició de seguretat alimentària és pràcticament impossible, ja que és un terme que es transforma segons la dimensió en la que es troba. El terme seguretat alimentària podríem dir que és molt subjectiu, ja que s'utilitza de forma molt interessada. Per un costat, la seguretat alimentària es contempla com un objectiu, és a dir, es considera com a un patró alimentari per garantir la ingesta de tots els nutrients. Per un altre costat, l'abundància generalitzada d'aliments de les àrees privilegiades fa que la seguretat alimentària es contempli com un assumpte de qualitat i diversitat d'aliments. La preocupació per la seguretat creix al mateix ritme que la renda per càpita.

Al mateix temps, podem afirmar que la instrucció va lligada a la preocupació per la seguretat i qualitat alimentària. Podríem tancar el cercle dient que a major renda per càpita més instrucció, a més instrucció més preocupació per la qualitat i seguretat alimentària. Dins la seguretat alimentària es considera que el risc zero no existeix, ja que no es pot garantir al cent per cent la innocuïtat dels aliments. Quan una població passa gana, és la quantitat l'aliment el que preocupa; en canvi quan una població està tipa, la demanda és qualitativa ja que la preocupació d'aquesta població és la salut, la gastronomia.

És certa la dificultat de trobar una única definició de seguretat alimentària. Inicialment, la seguretat alimentària es va contemplar com un patró dietètic i alimentari que assegurés un aport de nutrients amb un nivell no perillós per la salut del individu. L'any 1992, en la Conferència Internacional FAO/OMS sobre nutrició, es va consensuar una definició internacional de seguretat alimentària: "totes les persones han de tenir accés a aliments suficients, segurs i nutritius per satisfer les necessitats dietètiques i preferències alimentàries per una vida sana i activa. Per aconseguir la seguretat alimentària es necessària una acció concertada a tots nivells: individual, familiar, regional, nacional i mundial". Dins el marc polític, la seguretat alimentària suposa establir estratègies per garantir el subministrament d'aliments als seus ciutadans i al mateix temps prevenir l'aparició de malalties transmeses pels aliments. Des de la perspectiva científica i tècnica de la producció d'aliments, la seguretat alimentària abarcaria la identificació i etiquetatge del producte, la composició, el valor nutritiu, la qualitat i la toxicitat i també els controls, anàlisi i higiene del producte i del local. Segons la OMS i relacionant-t'ho amb la higiene alimentària, la seguretat alimentària compren totes les mesures necessàries per garantir la innocuïtat sanitària dels aliments, mantenint les qualitats nutricionals pròpies del aliment.

3. Justificació del treball

Com antropòloga i partint del Article 25 de la Declaració Universal dels drets Humans de 1948 que estableix que: "tot ésser humà té dret a un nivell de vida per a la salut i el benestar seu i de la seva família que inclogui aliment, vestit,, atenció mèdica i serveis socials,...." com a persona, dona i mare penso que l'aliment ha d'arribar a tothom en quantitat suficient i en bones condicions higièniques i nutricionals independentment de l'edat, el gènere i la riquesa. L'any 1992, en la conferència Internacional FAO/OMS sobre nutrició es va acordar una definició internacional de seguretat alimentària on es reflexa el dret a tenir accés a uns aliments segurs per a la salut, nutritius i en quantitat suficient per a mantenir la salut.

El meu bagatge “educacional”, en un principi, va fer que escollís aquest tema per la finalitat última que té la seguretat alimentària, protegir la salut dels consumidors. A mesura que he anat treballant amb el tema, el meu interès s’ha centrat en els factors socials que poden influir en la manera d’aprovisionament, de conservació i de consum.

En resum, la justificació d’aquest treball es basa en dos aspectes, un personal relacionat amb la meua professió d’infermera i dietista i laltre més general relacionat amb la importància creixent de la seguretat alimentària del món actual. L’últim segle ha estat un període de grans canvis socials i cada canvi social comporta noves tècniques de producció, d’aprovisionament, de conservació i de cocció.

4. Hipòtesi

Tot i els canvis socials produïts en les darreres dècades, la interiorització culinària del saber/fer bàsic continua fent-se mitjançant la dona. Les dones s’associen simbòlicament amb la natura i els homes amb la cultura. Això fa que s’associï espontàniament la dona amb l’aspecte domèstic i l’home amb l’aspecte polític. El referent familiar, millor el referent maternal, en el saber i en el fer encara està molt present dins la nostra cultura. Tot i que en tots els medis de comunicació, durant la última dècada, parlen i informen continuament de temes alimentaris, la interiorització culinària del saber/fer bàsic continua fent-se mitjançant la dona.

La transmissió culinària de mares a filles incloïa també la transmissió d’una sèrie de coneixements per prevenir els riscos alimentaris. La socialització relacionada amb la cultura alimentària fins fa poc la portava exclusivament a terme les dones. Aquesta socialització servia per aprendre “la comestibilitat”, per aprendre a conservar l’excedent d’aliments en èpoques determinades de l’any, per aprendre les tècniques culinàries. Aquesta transmissió culinària s’ha trencat a causa de la incorporació de la dona a la universitat, al món laboral i també per l’augment del temps dedicat a l’oci. Aquest trencament en la transmissió culinària ha fet que la percepció de risc i seguretat alimentària hagin canviat. Tal com he dit anteriorment, els conceptes de risc alimentari i de seguretat alimentària, són conceptes socioculturals, determinats per la construcció social de cada grup. En definitiva, són fenòmens complexos en els que intervenen diferents factors.

Abans, les mares feien tot tipus de preparació i conservació i poques vegades es plantejaven la possibilitat de risc, entès com la innocuïtat sanitària dels aliments mantenint les qualitats nutricionals pròpies del aliment. La màxima preocupació era que l’aliment no es malmenés i que durés tot el temps necessari per poder-lo consumir. El fet

que la manipulació la portés a terme la "cuinera" de la casa feia que no es tingués tanta percepció de risc, la percepció de risc alimentari era sinònim de pèrdua organolèptica.

Les filles al incorporar-se al món productiu han hagut d'accedir a diferents aliments manipulats industrialment per poder estalviar-se temps de preparació i/o cocció. Aquesta manipulació industrial aliena a la llar ha fet que es desconexés la font manipuladora i aquesta ignorància ha fet que augmentés la percepció de risc. En reduir-se la transmissió culinària també s'ha reduït la transmissió de coneixements implícits de la prevenció dels riscos alimentaris. Per tant, això fa que la percepció de risc alimentari sigui més gran ara del que era en el passat.

5. Objectiu del treball

L'objectiu principal d'aquest estudi és conèixer la percepció de risc alimentari en dos grups de dones amb llaços familiars estrets, mare-filla. S'han escollit dones per què tradicionalment són les que han tingut cura del menjar de la família i a través de les quals s'ha transmès la informació alimentària/culinària. El treball s'ha fet amb mares i filles per poder comprovar els canvis que s'han produït en la societat en els darrers anys. Això fa que es puguin establir comparacions entre els dos grups i valorar així els efectes dels canvis de la conducta alimentària en la percepció del risc alimentari.

6. Material i mètodes

6.1. Entrevistes

Les entrevistes s'han fet només a dones per què són les persones que més responsabilitat han agafat en les diferents fases de les pràctiques alimentàries/culinàries (Comas d'Argemir 1990:9). Amb la industrialització es consolida la segregació dels rols segons el gènere. L'home es considera l'encarregat de satisfer les necessitats materials i està vinculat al món laboral, i la dona l'encarregada d'ocupar-se de la casa i la família, és a dir de les activitats pròpies de la reproducció. De totes maneres, aquesta categorització és fruit d'una construcció social i per sort les construccions socials no són estàtiques.

Mitjançant entrevistes semidirigides, l'entrevistada podia verbalitzar tot el seu coneixement pràctic sobre la conservació i compra dels aliments per tal d'evitar que els aliments es malmenessin.

Abans de fer les entrevistes vaig elaborar un qüestionari perquè servís de guió per a les entrevistes i al mateix temps per poder validar-lo. Aquest qüestionari ha servit per fer una primera aproximació al tema de la percepció de la seguretat alimentària.

Abans de començar l'entrevista explicava que feia un treball sobre la percepció de risc alimentari i que la seva participació seria molt útil. També explicava que tot i que l'entrevista es feia a mare i filla, era una entrevista individual; és a dir, primer s'entrevistava a una d'elles i després a l'altra. Aquest fet, bàsicament era per aconseguir la màxima "neutralitat" possible.

Totes les entrevistes varen ser gravades amb el permís de les entrevistades i posteriorment es varen transcriure. Una vegada transcrites les entrevistes vaig agrupar i organitzar el material mitjançant fitxes temàtiques. La mostra estudiada va ser de cinc mares amb filles casades i amb fills i de cinc filles de les mares entrevistades. Voldria argumentar l'exclusivitat de l'elecció de dones basant-me en el gènere com a construcció simbòlica i social. Tal com diu Ortner (1974: 67), la dona en diferents societats resta dins del cercle domèstic, ja que normalment a les dones se les associa a les relacions intrafamiliars i a la cura de la família.

L'elecció d'aquesta mostra va ser totalment atzarosa en quant a l'edat de les entrevistades, en cap moment, va haver-hi una planificació. El més important que es buscava era dones que tinguessin fills/filles, ja que penso que la percepció de risc alimentari canvia quan hi ha nens/nenes en una casa. Tot va començar amb motiu d'una conversa amb una amiga. A partir d'aquí es va fer una petita "bola de neu". Una entrevistada va portar-me una altra. També és cert que els primers contactes es van fer mitjançant les filles, llavors van ser les filles que es posaven en contacte amb la seva mare i a partir d'aquí quedàvem amb el dia, l'hora i el lloc. Totes les entrevistes es van realitzar als domicilis de les entrevistades, ja que era més còmode per les mares-avies, a més a més, sempre es van realitzar a la tarda vespre i durant els mesos de desembre i gener.

No cal dir que la mostra és limitada i que els resultats no poden utilitzar-se per fer generalitzacions. Els resultats sí que poden ser utilitzats com suggeriments per una propera fase de la recerca.

7. Resultats

L'anàlisi de les entrevistes s'ha fet agrupant les preguntes en diferents temes, al mateix temps s'ha fet la valoració agrupant mares-avies i filles-mares.

Els resultats més importants d'aquest treball de camp en relació al risc o a la seguretat alimentària indiquen que les persones de més edat (grup de mares-avies) tenen una baixa percepció del risc alimentari. Per altra banda, les persones més joves (grup de filles-mares) són més conscients del risc alimentari i defineixen bé el concepte,

classificant-lo en dos grups, un relacionat amb un desequilibri nutricional i les seves conseqüències i un altra relacionat amb les crisis alimentaries.

Un altre dels aspectes interessants que es dedueix de les entrevistes es l'existència d'una relació inversa entre confiança i percepció de risc alimentari. En els dos grups es constata que com més confiança es té en el producte menor és la percepció de risc. En realitat, encara que no es digui explícitament en les entrevistes, es percep la idea de que "es persegueix la confiança" per així tenir una menor percepció de risc alimentari. La confiança de les mares està basada en una "fe" en l'origen del producte i/o proveïdor i en el fet de que molt sovint elles mateixes són les manipuladores del "producte original" fins el seu consum. En canvi, la confiança de les filles, a més a més de la confiança als proveïdors, està basada en els controls que diferents organismes exerceixen sobre els productes alimentaris, doncs elles no poden controlar per si mateixes l'origen del producte. El grup de filles-mares diposita la seva confiança en les estructures vigents de control higiènic dels aliments.

8. Conclusions

1. Existeix una diferència de percepció de risc alimentari entre el grup de mares-avies i de filles-mares. En el grup de mares-avies la percepció de risc no es valora en la intensitat que ho fan actualment les filles-mares. Aquesta diferència de percepció pot ser deguda a les modificacions que ha patit la transmissió culinària en les últimes dècades.
2. La percepció disminuïda de risc alimentari del grup de mares-avies pot estar relacionada amb el fet de que segueixen fent la preparació i manipulació dels aliments de la mateixa manera, basada en els conceptes transmesos per les seves mares. A més intenten mantenir com a productes primaris tots els que saben que provenen directament del productor; per exemple compren les verdures al pàgès, compren els ous a una parada determinada. Controlar "l'origen" dels productes fa disminuir el llindar d'alerta i genera confiança. Aquest "control" pot afavorir que la percepció de risc alimentari sigui imperceptible. Confiança en la tradició i origen dels productes semblen doncs peces claus perquè la percepció de risc alimentari sigui baixa.
3. La percepció de risc alimentari del grup de filles-mares ve donada per varies raons, els productes elaborats, preparats i la seva manipulació des de el seu origen, no sempre està documentada adequadament. Es valora el paper de l'administració com a intermediari del procés d'elaboració que generi confiança i seguretat en l'aliment. Malgrat això, el grup de filles-mares compra els productes

- importants, sobretot la carn, en botigues petites en les que la relació amb el venedor és més estreta i la delegació de confiança en el venedor pot ser l'origen de la confiança en el producte.
4. El grup de mares-avies mostra dificultats per definir el concepte de risc alimentari. El grup de filles-mares relaciona risc alimentari amb dos conceptes: crisis alimentàries o alteracions de la dieta que a la llarga, puguin ocasionar malalties per defecte o per excés. Aquest darrer concepte de risc alimentari està molt medicalitzat i està influït per les recomanacions dietètiques actuals.
 5. El grup de mares-avies relaciona el risc alimentari amb la possible adulteració dels aliments secundària al augment de producció i a la complexitat progressiva de la indústria alimentària. Un aspecte ressaltat és la importància que té l'alimentació donada als animals, que no només fa la seva carn més segura sinó que li millora el gust. La visió és diferent en el grup de filles-mares que consideren que, malgrat el creixement i la generalització de la indústria alimentària, cal confiar en els controls establerts per les administracions públiques per evitar manipulacions fraudulentament dels aliments.
 6. El grup de mares-avies mantenen la tradició culinària i el "saber-fer" alimentari obtinguts de la transmissió oral i pràctica a partir de les seves mares o avies, amb poca o nul·la influència del món exterior. En canvi, el grup de filles-mares incorpora influències exteriors provinents de revistes, llibres de cuina o mitjans de comunicació.
 7. El grup de mares-avies fa una dieta equilibrada malgrat un desconeixement important dels principis nutricionals. Això suggereix que la transmissió culinària intrafamiliar garanteix una equilibri a la dieta similar al que s'obté per mitjà del coneixement teòric dels principis nutricionals

9. Bibliografia

- ADRIAN, J., FRANGNE, R. (1990): *La ciencia de los alimentos de la A a la Z*. Editorial Acribia, S.A., Zaragoza.
- APFELBAUM, M (direc). (1998): *Risques et Peurs Alimentaires*. Editions Odile Jacob. Paris.
- ATKINS, P., BOWLER, I. (2001): *Food in society*. Arnold, London.
- BELLO, J, GARCIA-JALON, M. I, i LOPEZ DE CERAIN, A. (2000): *Fundamentos de Seguridad Alimentaria (Aspeustos higiénicos y toxicológicos)*. Ediciones Eunate. Navarra.
- BERGER, P. LUCKMANN, T. (1998): *La construcción social de la realidad*. Amorrortu editores. Buenos Aires.
- BERIAIN, J. (comp) *Las consecuencias perversas de la modernidad. Modernidad, contingencia y riesgo*. Editorial Anthropos. Barcelona, 1996

- BLOND G et BLOND G. (1998): *Historia pintoresca de la alimentació*. Luis de Caralt editor. Barcelona.
- BOURDIEU, P. (1998): *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Grupo Santillana de Ediciones. Madrid.
- BOURDIEU, P. (2000): *La dominación masculina*. Editorial Anagrama. Barcelona.
- BRILLAT-SAVARIN, A. (1999): *Fisiología del Gusto*. Editorial Iberia S.A. Barcelona.
- BROTHWELL, D. & BROTHWELL, P. (1998): *Food in Antiquity*. The Johns Hopkins University Press. Baltimore.
- CACERES, J., ESPEITX, E. (2002): "Riesgo alimentario y consumo: percepción social de la seguridad alimentaria". Dins GRACIA, M. (coord.): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Airel Antropología, Barcelona, 317-349.
- CAMPILLO, J.E. (1997): *Alimentación: Ciencia, tradición y salud*. ARAN Ediciones. Madrid.
- CAMPS, V. (1998): *El siglo de las mujeres*. Ediciones Càtedra. Madrid.
- CARRASCO, C. : *El trabajo doméstico y la reproducción social*. Instituto de la Mujer, Ministerio de Asuntos Sociales, Madrid.
- CARRASCO, C. (1992): *Antropología i Alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària*. Publicacions d'Antropologia Cultural. Universitat Autònoma de Barcelona, Bellaterra (Barcelona).
- CASTELL, J. (2004): *El menjar en la historia. Des d'al·lo que menjava Carlemany fins a considerar que l'ossada és bella*. Cossetania Edicions. Valls.
- CASTRO, X. (2001): *Ayunos y yantares. Usos y costumbres en la historia de la alimentación*. Nivola libros ediciones. Madrid.
- CASTRO DE, T. (1996): *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Granada. Granada.
- CERVIÑO, B. (2003): "El control social de los alimentos" Dins *Alimentos: ¿què hay detrás de la etiqueta?*. Viena Ediciones. Barcelona.
- CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL y disposiciones complementarias. (2001): Editorial Tecnos, Madrid.
- COFFE, J.P. (1997): *De la Vache Folle en général et de Notre Survie en particulier*. Editions Plon. France.
- COLOMER, Y. (2004): "La confianza" Dins *Alimentos ¿què hay detrás de la etiqueta?* Fundación Triptolemos. Viena ediciones. Barcelona.
- COLOMER, Y., CLOTET, R. (2004): "La externalización de la cocina" Dins *Alimentos ¿què hay detrás de la etiqueta?* Fundación Triptolemos. Viena ediciones. Barcelona.
- COMAS D'ARGEMIR, D. et alt. (1990): *Vides de dona. Treball, família i sociabilitat entre les dones de classes populars (1900-1950)*. Editorial Alta Fulla, Barcelona.
- COMELADE E (1995): *Technologie et hygiene alimentaire. Premier cahier: les nutriments*. Editions Jacques Lanore, Malakoff.
- CONTRERAS, J. (1993): "La nostra alimentació contemporània: dialèctica entre tendències contradictòries" *Revista d'Etnologia de Catalunya*, Barcelona.
- CONTRERAS, J. (1993): *Antropología de la Alimentación*. Eudema Antropología, Madrid.
- CONTRERAS, J. (coord.) (1995): *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona, Barcelona.
- CONTRERAS, J. (2002): "Los aspectos culturales del consumo de carne". Dins GRACIA, M. (coord.): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Airel, Barcelona, pàg. 221-249.
- CORDON, F. (1980): *Cocinar hizo al hombre*. Tusquets Editores, Barcelona.
- CHIVA M. (1997): "Aspectos Psicológicos de las conductas alimentarias". Dins DUPIN, H.; CUQ, J.L. (coord.) *La alimentación humana*. Ediciones Bellaterra. Barcelona.

- De GARINE, I (1995): "Los aspectos socioculturales de la nutrición". Dins CONTRERAS. J. (comp.). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona, Barcelona, pàg. 129-170.
- DE LA TORRE, R. (dir.). (1989): *Guía práctica de higiene alimentaria*. Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid.
- DELEUZE, P. (ed.) (2001): *Código Alimentario español y disposiciones complementarias*. Editorial Tecnos. Madrid.
- DOUGLAS, M. (1995): *Las estructuras de lo culinario*. Dins CONTRERAS. J. (comp.). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona, Barcelona, pàg. 171-198.
- DOUGLAS, M. (1998): *Estilos de pensar*. Gedisa editorial. Barcelona
- ESLAVA J. (1999): *Tumbaollas y hambrientos. Los españoles comiendo y ayunando a través de la historia*. Plaza y Janés editores. Barcelona.
- EXTON-SMITH, A.N. (1995): "Comportamientos alimentarios de los ancianos". CONTRERAS. J. (comp.). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona, Barcelona.
- FERNANDEZ-ARMESTO, F. (2004): *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Tusquets Editores. Barcelona.
- FERRIÈRES, M. (2002): *Histoire des Peurs Alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XX Siècle*. Editions du Seuil. Paris.
- FISCHLER, Cl. (1995a): *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Editorial Anagrama. Barcelona.
- FISCHLER, Cl. (1995b): "Gastro-nomia y gastro-anomia. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea". Dins CONTRERAS. J. (comp.). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona, Barcelona.
- FORO AGRARIO. (2003): *La Seguridad Alimentaria del productor al Consumidor*. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.
- FREWER, L.; RISVIK, E.; SCHIFFERSTEIN, H. (eds.) (2001): *Food, People and Society. A European Perspective of Consumers' Food Choices*. Springer. Berlin.
- FLANDRIN, J.L. (1998): "Risques et angoisses alimentaires avant le XIX siècle". Dins APFELBAUM, M. *Risques et peurs alimentaires*. Editions Odile Jacob. Paris.
- GARIN, I. (1995): "Los aspectos socioculturales de la nutrición". Dins CONTRERAS. J. (comp.). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona, Barcelona.
- GIDDENS, A., BAUMAN, Z., LUHMANN, N., BECK, U. (1996): *Las consecuencias perversas de la modernidad*. Anthropos, Barcelona.
- GOODY, J. (1995a): *Cocina, cuisine et classe*. Gedisa, Barcelona.
- GOODY, J. (1995b): "Alimentación industrial: hacia una cocina mundial". Dins CONTRERAS. J. (comp.). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona, Barcelona.
- GRACIA, M. (1996): *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Icaria, Barcelona.
- GRACIA, M. (coord.) (2002): *Somos lo que comemos*. Ariel, Barcelona.
- GRACIA, M. (1997): *La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano. (Barcelona 1960-1990)*. Ministerio de Educación y Cultura. Madrid.
- GRANDE COVIÁN, F. (2000): *La alimentación y la vida*. Debate, Madrid.
- HARRIS, M. (1999): *Bueno para comer*. Alianza Editorial. Madrid.
- HERNANDEZ, F. (2003): *Que tus Alimentos sean tu Medicina*. RBA Libros S.A. Barcelona.
- HERNÁNDEZ, S., BERNARDO, J., MATEOS, A., NIN, C. (2004): "La seguridad de lo que comemos". Dins *Alimentos ¿qué hay detrás de la etiqueta?* Fundación Triptolemos. Viena ediciones. Barcelona, pàg. 91-108.

- LAMBRECHT, B. (2003): *La Guerra de los alimentos Transgénicos*. R.B.A. Libros S.A. Barcelona.
- LÉVI-STRAUSS, Cl. (1991) "La familia". Dins *Polémica sobre el Origen y la Universalidad de la Familia*. Editorial Anagrama. Barcelona.
- LÉVI-STRAUSS, Cl. (2001): "Lo asado y lo hervido". Dins *La cocina de los antropólogos*. Tusquets Editores, Barcelona.
- LORENTE, M. (2001): *La fuerza de la diferencia. La denominación de Origen, un instrumento para el desarrollo*. Ediciones La Val de Onsera. Huesca.
- LOSADA, M. (2001): *La gestión de la seguridad alimentaria*. Editorial Ariel. Barcelona.
- LUHMANN, N. (1996): *Confianza*. Editorial Anthropos. Barcelona
- MADRID MORENO, J. *Higiene de los alimentos*. Manuales Soler XLVII. Sucesores de Manuel Soler editores. Barcelona .
- MARCO, F. (2002): *Alimentos, Religión y Astrología en el Mundo Antiguo*. Institución Fernando El Católico, Excma. Diputación de Zaragoza. Zaragoza.
- MARINÉ, A., VIDAL, MC. (2004): "Valor nutritivo de los alimentos e información nutricional". Dins *Alimentos ¿què hay detrás de la etiqueta?* Fundación Triptolemos. Viena ediciones. Barcelona, pàg. 129-174.
- MARTINEZ ALVAREZ, J.R. "Higiene y seguridad alimentaria". Dins ARANCETA, J. (coord.) *Guías Alimentarias para la Población Española*. Sociedad Española de Nutrición Comunitaria.
- MENNELL, S. (1995): "Disminuyendo los contrastes, aumentando las variedades". Dins CONTRERAS. J. (comp.). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona, Barcelona, pàg. 333-356.
- MILLÁN, A. (2002): "Malo para comer; bueno para pensar: Crisis en la cadena socioalimentaria". Dins GRACIA, M. (coord.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Airel, Barcelona, pàg. 277-298.
- MOORE, H. (1999): *Antropología y feminismo*. Ediciones Càtedra. Madrid.
- MUÑOZ, M; ARANCETA, J. y GARCIA-JALÓN, I. (1999): *Nutrición aplicada y dietoterapia*. Ediciones Universidad de Navarra. Pamplona.
- NOVAK, J.D. (1998): *Aprendiendo a aprender*. Ediciones Martinez Roca. Barcelona.
- ORTNER, Sh. (1974): "Is female to male as nature is to culture?". Dins ROSALDO, M.; LAMPHERE, L. (eds.) *Woman, Culture and Society*. Stanford university Press. Stanford.
- PERUCCA; F. et POURADIER, G. (1996): *Des Poubelles dans nos assiettes*. Michel Lafon. Paris.
- PRATS, G. (1992): *Guia per a la prevenció i el control de les toxi-infeccions alimentàries*. Generalitat de Catalunya. Departament de Sanitat i Seguretat Social. Barcelona.
- RITCHIE, C. (1986): *Comida y civilización*. Alianza Editorial. Madrid.
- ROIGÉ, X., ESTRADA, F. i BELTRAN, O. (1999): *Tècniques d'investigació en Antropologia Social*. Edicions Universitat de Barcelona. Barcelona.
- ROZIN, P. (1984): "The acquisition of food habits and preferences". Dins MATARAZZO, J. et alt. *Behavioral health: a handbook of health enhancement and disease prevention*. Wiley and son, New York.
- ROZIN, P., (1995): "Perspectivas psicobiológicas sobre las preferencias y aversiones alimentarias.". Dins CONTRERAS. J. (comp.). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona, Barcelona, pàg. 85-110.
- SAHLINS, M. (1977): *Cultura y razón pràctica. Contra el utilitarismo en la teoría antropológica*. Gedisa editorial. BARCELONA.
- SANCHO, J., BOTA, E., i CASTRO, JJ. (1999): *Introducción al análisis sensorial de los alimentos*. Universitat de Barcelona, Barcelona.
- SILES, J. (1995): *Estructura familiar y función social de la mujer en Alicante (1868-1936)*. Institut de Cultura Juan Gil-Albert, Alacant.
- TORRADO, LL. (2004): "Buena cocina con productos manufacturados". Dins *Alimentos ¿què hay detrás de la etiqueta?* Fundación Triptolemos. Viena ediciones. Barcelona, 193-204.

THIS H. (1996): *Los secretos de los pucheros*. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza.

VIDAL, C. (2003): *¿Sabemos lo que comemos? Salud y seguridad alimentaria del colmado a casa*. Ediciones RBA. Barcelona.

SUPORT ELECTRÒNIC

www.eufic.org/sp/quickfacts/seguridad_alimentaria

www.eurosur.org

www.iigov.org/seguridad

www.foroagrario.net

www.mapa.es

www.msc.es