

PRESENTACIÓN

CONSUMO, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SALUD Una perspectiva de análisis desde las Ciencias Sociales

CECILIA DÍAZ MÉNDEZ y CRISTÓBAL GÓMEZ BENITO

Universidad de Oviedo y UNED

Este número de la *RIS*, dedicado a algunas de las cuestiones sociales de la alimentación contemporánea, constituye el primer caso de una revista española de sociología general que se ocupa de forma monográfica de estos temas. En España, sólo la revista *Agricultura y Sociedad*, desde el ámbito de las ciencias sociales agrarias y rurales, había prestado atención a los temas alimentarios con anterioridad.

La Sociología de la Alimentación es un área que aún cuenta en España con un escaso desarrollo, a pesar de cierto incremento de la producción científica en las dos últimas décadas. Pero nuestro retraso no ha sido excepcional. Es sabido que los temas transversales, como éste de la alimentación, siempre han presentado una dificultad especial, no tanto para ser objeto de estudio como para facilitar un corpus teórico que integre las múltiples perspectivas y dimensiones del fenómeno (en este caso del fenómeno alimentario), y, como se sabe, sin marcos teóricos mínimamente integrados es difícil que se desarrolle e institucionalice un área disciplinar. Sucede además que históricamente este tema ha sido estudiado de forma preferente por disciplinas como la antropología social y cultural o por subdisciplinas como la sociología rural, por no hablar de la economía. Esta circunstancia ha dificultado, si no impedido, que el estudio de estos temas se integrase en la corriente principal de la sociología. Sólo recientemente y precisamente de la mano de las novísimas formulaciones teóricas, como la de la *sociedad del riesgo*, los temas alimentarios están siendo objeto de especial atención por parte de sociólogos no especializados, pues la cuestión de la seguridad alimentaria (de algunos de cuyos aspectos nos ocupamos en este número) y la de los riesgos ambientales han sido los campos

E-mail: cecilia@uniovi.es cgomez@poli.uned.es

Revista Internacional de Sociología (RIS)
Tercera Época, N° 40, Enero-Abril, 2005, pp. 9-19.

privilegiados que han servido de principal fundamento empírico a la teoría de la sociedad del riesgo. Precisamente son los temas ligados al riesgo, la seguridad, el papel de la ciencia y de los expertos, las políticas públicas, o las respuestas de los consumidores y sus efectos económicos, sociales, culturales y políticos, los que están proporcionando un campo de convergencia de las diversas tradiciones en el estudio sociológico de la alimentación, incluyendo también bajo esta calificación a la antropología social y cultural. También ha podido influir en este renacimiento y convergencia de los estudios sobre estos temas, tal como postulan autores como Goodman y Du Puis (2002) refiriéndose a los *agro-food studies*, el creciente interés por la cultura y lo cultural en la teoría social post-estructural y post-moderna.

Desde la sociología, el fenómeno alimentario ha sido objeto de estudio por parte de dos tradiciones que han marchado paralelas y sin apenas conexión entre sí. Por un lado, desde la sociología rural, se ha venido prestando atención a estos temas (de tal modo que el comité de investigación de la ISA cambió ya en los primeros años ochenta su antigua denominación de Sociología Rural por la de Sociología de la Agricultura y la Alimentación), muchas veces en estrecha relación con la economía agraria, pero también cada vez más con una autonomía teórica de clara raíz y matriz sociológica. Esta tradición se ha ocupado de forma preferente por la alimentación dentro de sus análisis de los sistemas alimentarios, con particular atención a la formación del moderno sistema mundial de alimentos, especialmente en los aspectos de la producción y comercialización.

Por otro lado, las aportaciones más específicamente sociológicas a los temas alimentarios se encuentran en la tradición de la sociología del consumo. Las orientaciones iniciales proceden de la economía clásica y consideran el consumo alimentario como un comportamiento ligado a la renta y a la satisfacción de necesidades, dejando a un lado los procesos y motivaciones no racionales. En esta línea cabe destacar que los trabajos sobre alimentación más frecuentes en el entorno europeo exploran las variaciones en el consumo de alimentos apoyándose en las fuentes estadísticas oficiales de cada país: en el caso español la Encuesta de Presupuestos Familiares del INE y el Panel de Consumo Alimentario del MAPA. Pero se ha producido un avance relevante en los últimos años gracias a las nuevas orientaciones de la propia sociología del consumo, pues los denominados *sociólogos de la postmodernidad* han ofrecido una imagen del consumo como principal elemento definidor de la sociedad contemporánea, por delante de la producción. Esta visión ha revitalizado también el consumo de alimentos en las sociedades que han alcanzando la suficiencia alimentaria. Quizás, por último, los trabajos sobre los efectos de la modernidad han dado paso también al análisis de los comportamientos alimentarios: por un lado, a través de las llamadas *crisis alimentarias* (como la de las *vacas locas* o los *pollos con dioxinas*) que han evidenciado algunos efectos perversos de la modernidad; por otro lado, por la creciente preocupación hacia los cambios sociales que, en el caso alimentario,

se traducen en una preocupación creciente por las modificaciones en la dieta, su grado de desestructuración y sus efectos sobre la salud.

Precisamente en la actualidad se asiste a un debate planteado desde las páginas de la revista *Sociología Ruralis* sobre las relaciones producción-consumo, mostrando las condiciones de una creciente convergencia entre ambos enfoques: el de la sociología rural y el de la sociología del consumo. Puede ser una oportunidad para articular ambas tradiciones. La necesidad de combinar ambas perspectivas se hace evidente si consideramos la naturaleza del moderno sistema alimentario, dominado por la gran industria agroalimentaria (de carácter multinacional) y por el sistema de distribución (dominado a su vez por las empresas multinacionales propietarias de las grandes superficies comerciales). Es un sistema alimentario que comprende un tipo de agricultura industrializada cuya producción se destina mayoritariamente a suministrar la materia prima de la industria agroalimentaria, sin apenas acceso al consumidor final. Pero no sólo la producción de alimentos se ha transferido de la agricultura a la industria; también la cocina ha escapado, de algún modo, del ámbito familiar para entrar en el de la industria agroalimentaria, en la medida en que gran parte de los alimentos que consumimos ha sufrido algún tipo de proceso en el eslabón industrial, y a la vez, las comidas fuera del hogar se han hecho más frecuentes. Todas estas circunstancias han modificado profundamente la naturaleza de los alimentos que consumimos hoy, la percepción y valoración que de ellos tenemos, los hábitos de compra y de consumo, los lugares y los tiempos para la comida, y con todo ello, nuestro conocimiento y control de los alimentos.

Como decíamos al principio, el tema de la seguridad alimentaria, tal como se plantea en nuestros días, proporciona un terreno común donde pueden converger ambas perspectivas, pues éste es un tema indisolublemente unido al moderno sistema de producción de alimentos y en conexión directa con una ciudadanía que reclama garantías en el consumo.

En este número monográfico nos ocupamos de algunos aspectos relacionados con estas preocupaciones. Su contenido se divide en *tres partes* claramente diferenciadas: en la primera (*Sociología y alimentación*) se realiza una justificación teórica para explicar la necesidad de abordar sociológicamente el campo de la alimentación. Se ha considerado pertinente incluir estos trabajos como introducción al lector no especializado en el panorama de la sociología de la alimentación. En la segunda parte (*Modernidad y seguridad alimentaria*) se abordan algunas tesis sobre los modelos de consumo actuales y de lo que se comienza a definir ya como modernidad alimentaria. En la tercera parte (*Opinión pública y biotecnologías en la alimentación: el caso de los OGM*), se exponen tres análisis empíricos sobre un caso emblemático para el estudio de la alimentación, como es el de los organismos modificados genéticamente (los OGM), una aplicación biotecnológica a la alimentación cargada de polémica y directamente relacionada con la seguridad alimentaria y la salud.

Sociología y Alimentación

La *primera parte* de este monográfico la abren los coordinadores, Cecilia Díaz Méndez y Cristóbal Gómez Benito, explicando el retraso de las Ciencias Sociales en el estudio de la alimentación. Hay razones diversas, pero sin duda el tratamiento biológico que ha tenido tradicionalmente la alimentación ha contribuido al alejamiento de la sociología de algo que se consideraba ajeno al estudio de las ciencias sociales. Así mismo, y en su favor, la mirada que *las nuevas sociologías* han tenido hacia la cultura y la sociedad las ha acercado hacia un campo en el que los antropólogos ya contaban con un camino abierto y fructífero y del que se han hecho eco los sociólogos. Este vínculo temprano con la antropología hace que al afrontar un análisis social de la alimentación los autores de referencia presenten muchos rasgos comunes. La separación no se produce hasta bien entrados los años ochenta, donde sociología y antropología encuentran sus propios caminos, aunque sin distanciarse por completo.

Hay, sin duda, claras y certeras orientaciones teóricas al fenómeno alimentario, tanto desde la antropología como desde la sociología, pero resulta curioso que hayan sido los trabajos empíricos los que hayan sentado las bases para hablar de una *sociología de la alimentación*; la fuerza que imprime la resolución cotidiana de los problemas se ha impuesto, una vez más, a la reflexión teórica. En cuestiones alimentarias, los problemas son conocidos y numerosos y son precisamente el consumo, la seguridad alimentaria y la salud (título de este número) los que se han impuesto desde la ciudadanía, presionando a los científicos y a los poderes públicos a afrontar los efectos de unos alimentos que generan incertidumbre entre quienes los consume y en quienes los producen.

Las investigaciones, más tempranas en el ámbito anglosajón y francés y algo más tardías en el caso español, muestran un trabajo sistemático y riguroso que busca un cuerpo teórico propio para comprender lo que ya parece que todos denominan, aunque no con unanimidad, *modernidad alimentaria*. La variedad y cantidad de alimentos disponibles han ido en aumento, las elecciones se han complicado, los criterios individuales relacionados con la estética y la salud parecen estar presentes en las decisiones alimentarias. Además, las agencias generadoras de normas no ofrecen hoy una orientación inequívoca, sino más bien compleja y diversa e incluso contradictoria, sobre cómo elegir los productos adecuados para comer bien. Elegir es cada vez más difícil y obliga a contar con criterios de consumo que permitan tomar decisiones acertadas en medio de esa incertidumbre sobre lo que es *bueno para comer*. Este es el marco general sobre el que se discute hoy en la Sociología de la Alimentación y es el panorama teórico presentado por Cecilia Díaz Méndez quien realiza en su trabajo un interesante recorrido por los debates actuales en este campo.

Para algunos analistas, las tendencias actuales en la forma de alimentarnos, muestran un cambio evidente en los comportamientos considerados básicos: los

horarios de las ingestas se han ampliado en detrimento de la centralidad de las comidas; el referente doméstico de la alimentación parece haberse modificado perdiendo parte de su sociabilidad e individualizándose; las dietas consideradas tradicionales, y denominadas en nuestro entorno (no sin polémica) *dietas mediterráneas*, compiten con la comida industrial más homogénea e indiferenciada. Pero no todos creen que estas tendencias llevan a una irreversible desestructuración alimentaria. Algunos investigadores justifican empíricamente que esta desestructuración no es tan evidente, e incluso algunos afirman que es interesada, y que siguen vigentes las normas sociales de los grupos de referencia que ayudan a tomar decisiones de consumo ajustadas a la norma dietética y concordantes con los comportamientos más próximos a las dietas alimentarias tradicionales.

Además de este debate sobre los efectos de la modernidad en la alimentación, desde las ciencias sociales hay un grupo de investigadores que reclaman un cambio metodológico. Son críticos con los estudios realizados hasta el momento, pues consideran que la producción y el consumo han estado tradicionalmente separados en las ciencias sociales y reclaman una aproximación holista al sistema agroalimentario, que permita relacionar lo que sale de la tierra con lo que llega a la mesa. Las propuestas son sin duda interesantes, pero los intentos empíricos para llevarlas a cabo no son tan exitosos. No obstante, la situación de la investigación social sobre estos temas abre las puertas al estudio de la modernidad alimentaria con novedosas y necesarias perspectivas.

La primera parte del número finaliza con un ejemplo de la revitalización de los estudios alimentarios por parte de las ciencias sociales, pues Luis Enrique Alonso nos devuelve a un clásico, el semiólogo Roland Barthes, aproximándose con él al estudio sociológico del consumo desde el análisis del mito alimentario. Se analizan en este trabajo los planteamientos de Barthes sobre el mito contemporáneo y su aplicación a la alimentación cotidiana. Para Alonso, *el mito alimentario convierte lo socialmente aceptable, lo moralmente deseable y lo estéticamente convencional en natural*, de ahí que sea útil —y necesario— aproximarse al estudio de este sistema comunicativo para comprender un comportamiento sumamente integrado en la vida social y que parece mostrar muchas pautas no abarcables con la investigación tradicional. El alimento es pensado antes que ingerido, precisamente por entrar en esa estructura mítica, y por lo tanto no somos lo que comemos, sino que comemos lo que queremos ser. Pero además, la comida se abre al cuerpo, y a través de éste al placer, reclamando liberar todos los goces, también a través de la alimentación; ésta es una clave postmoderna *donde las señas de identidad no se pueden encontrar más que en una combinación de la tecnología con el hedonismo*.

Alonso nos recuerda también algunas críticas al estructuralismo lingüístico de Barthes. Así, señala cómo Bourdieu considera que desde esta perspectiva se trata al sujeto como mero *decodificador mitologizado*, en palabras de Alonso, y remarca que los signos, y sus funciones lingüísticas, sólo tienen sentido si se sitúan en el sistema de relaciones sociales, pues no es la estructura lingüística lo

que tiene poder explicativo en el campo de las significaciones, sino la estructura social. Para Bourdieu, además, lo que hay tras cada alimento no es sólo una forma pasiva de repetir códigos tradicionales o mensajes mediáticos, sino una forma activa y adaptativa de formar sentido y construirlo. Se va, en definitiva, más allá del mito. Sea apropiada o no esta contundente crítica, lo que evidencia Barthes, y que Alonso concluye, es que un analista social que se aproxime al mundo de la alimentación no puede afrontar el hecho alimentario (tomado como un hecho total) si no acomete esta dimensión simbólica que convierte a la comida en un lenguaje y un relato.

Modernidad y Seguridad Alimentaria

La *segunda parte* de este monográfico tiene una orientación más concreta hacia el tema de la modernidad alimentaria: El trabajo de Jesús Contreras nos introduce en una de las paradojas más característica de la modernidad alimentaria: aunque contamos con más información que nunca para elegir entre los múltiples productos que la globalización nos facilita, nos sentimos hoy más desprotegidos que nunca. La información aumenta, la percepción de inseguridad también. Contreras intenta dar algunas explicaciones a esta contradicción analizando aquellos fenómenos de la modernidad social que la sustentan. Comienza por explicar los efectos más evidentes de la globalización sobre la alimentación: el aumento creciente de los alimentos disponibles y el control de las industrias sobre la producción. Relaciona el fenómeno de la globalización con el aumento de la artificialidad de los alimentos, explicando cómo han ido adquiriendo esta artificialidad a través de los cambios tecnológicos. Todo ello contribuye a hacer del alimento un objeto alejado de su origen natural, aunque, eso sí, siempre disponible en el mercado. Cierra así su primera hipótesis: la artificialización de la alimentación es un hecho constatado que hace al consumidor perder sus referentes sobre los alimentos que consume, de ahí que la pérdida de referencias y el consiguiente desconocimiento de los modos de fabricación y producción de los alimentos, se acompañen de un aumento de la desconfianza hacia ellos. Contreras plantea además otro frente de análisis. La cultura alimentaria dominante no parece haber integrado este nuevo entorno de producción industrial de los alimentos y continúa con referentes simbólicos propios de la producción primaria en la que los alimentos aparecían asociados a la naturaleza y opuestos a su manipulación industrial. El ejemplo de *las carnes con carné*, sacado de una publicidad de carne gallega, y de las contradicciones en la producción y consumo de pescado, sirven al autor para confirmar la hipótesis según la cual la innovación resulta más aceptable cuanto menor es la diferencia entre los productos ya asimilados y los sistemas de representaciones preexistentes. La explicación última, aunque no única de Contreras, gira en torno al poder de los medios de comunicación para generar una mayor percepción de los riesgos presentes en la alimentación. La información circulante sobre los efectos negativos

de la industrialización alimentaria y sobre los errores en la gestión política de los riesgos alimentarios encuentra un buen caldo de cultivo en la incertidumbre que genera la falta de referentes identificadores de los productos industriales. Contreras nos deja así presentado el panorama de la modernidad alimentaria que otros autores exploran aquí: por un lado, la relación entre los modelos de consumo y los modelos de riesgo, explicada por Javier Callejo; por otro, las recomendaciones alimentarias y su relación con las prácticas, desarrollado por Mabel Gracia Arnaiz.

El trabajo de Callejo profundiza en la lógica del riesgo, partiendo de una crítica a la concepción *clásica* de este concepto. Bajo la perspectiva de un consumidor soberano, éste elige una mercancía en función de la utilidad esperada, y el riesgo es otro elemento más de esta función utilitaria, es una utilidad negativa. La responsabilidad última, desde este punto de vista, es del consumidor, que debe estimar el riesgo percibido ante un alimento, igual que si decide fumar o no tras ver el mensaje *el tabaco puede matar*. Pero el autor plantea que esta concepción no es correcta, pues el *valor riesgo* no se encuentra en la elección que el consumidor debe realizar al optar por una mercancía, sino que son las condiciones de producción las que generan riesgo, no las condiciones de consumo. También se muestra crítico con las concepciones constructivistas del riesgo, que postulan que en las sociedades modernas crece la sensación de riesgo percibido, creciendo con ello la demanda de seguridad. El riesgo es así una percepción, dándose diferentes modelos de riesgo en tanto que existen diferentes percepciones hacia él. Callejo constata la existencia de riesgos reales, como las muertes por vacas locas, pero sobre todo plantea que la visión constructivista lleva a una paradoja: es el aumento de las posibilidades de elección lo que lleva al aumento de la sensación de riesgo. En sus propias palabras *es como si la libertad llevase a la gente a hacer más difícil el ejercicio de su libertad*. Para avanzar en esta paradoja el autor plantea analizar el riesgo desde su producción social. Habría así modelos de producción del riesgo basados en la posición en el mundo productivo, y no en estilos de consumo. En las sociedades tardomodernas, las instituciones aparecen como garantes de la seguridad, y el consumo aparece como espacio de construcción de la identidad. Cuando las instituciones no responden con garantías, es el mundo del consumo quien da garantías. A medida que aumenta la incertidumbre en ámbitos sociales, el refugio se encuentra en el consumo, que pasa a ser la fuente de *seguridad vital*. De ahí que a la vez que disminuyen los controles hacia la producción, el consumo aumente sus controles y su regulación. La seguridad se sitúa así dentro del consumo, como elemento de distinción, poniéndose en evidencia la carencia de seguridad de los otros, los que no la tienen, que consumen asumiendo riesgos porque no hay otro remedio. Quienes pueden, por su posición en la estructura social, compensan la reducción del espacio de seguridad comprando mercancías más seguras. Pero no todos pueden. Se ha pasado de una sociedad donde la seguridad generaba consumo, a una situación social nueva, donde es el consumo el

que genera seguridad. Por ello, los consumidores, aunque muestren su malestar, no se plantean una crítica profunda al modelo de consumo, y sitúan la inseguridad en el ámbito de la producción.

El trabajo de Mabel Gracia Arnaiz cuenta con dos partes diferenciadas. En la primera, la autora realiza un breve recorrido por los inicios y desarrollo de la relación existente entre las recomendaciones alimentarias procedentes de la ciencia médica y la elaboración de políticas sanitarias. Aunque este tipo de vínculo se ha analizado preferentemente en países no industrializados, la autora traslada esta relación a las sociedades industrializadas incidiendo en dos contradicciones: por un lado, el control interesado de los hábitos alimentarios; por otro, el peso de la información científica en la orientación de estos hábitos. Para constatar la primera de las contradicciones explica de qué modo los discursos nutricionales han sido, y son, generadores de *normas morales*. En algunos casos, su objetivo ha estado claramente orientado a modificar los hábitos alimentarios de las clases populares a partir de una norma dietética dominante. En otras ocasiones, la propia medicina y la nutrición han generado *modas dietéticas* que se han modificado en cortos periodos de tiempo poniendo en cuestión su veracidad. Pero las recomendaciones también han procedido de las industrias agroalimentarias, que a través de los llamados *alimentos funcionales* intentan establecer una relación entre alimento y salud, que no siempre está fundamentada en el conocimiento científico experimental. La autora desarrolla una segunda contradicción: la información no es suficiente para modificar comportamientos. Aunque las personas más informadas son también las que más ajustan sus prácticas a las normas sobre salud, con frecuencia las prácticas alimentarias no se corresponden con las recomendaciones conocidas sobre la dieta adecuada y saludable. Se realizan prácticas concretas que se alejan o que incluso contradicen abiertamente lo que se entiende por una alimentación sana; no en vano, los alimentos que parecen aumentar en consumo son los considerados por la ciencia médica menos saludables. A partir de las dos contradicciones apuntadas, Gracia Arnáiz se plantea dudas sobre la naturaleza del modelo alimentario actual y sobre los elementos que pueden definir mejor lo que se conoce por modernidad alimentaria. Da cuenta de diferentes investigaciones que confirman cambios alimentarios relevantes, aunque de nuevo contradictorios: se observa una importante homogeneización alimentaria junto a un aumento de los particularismos culturales regionales y nacionales; se detecta individualización en las elecciones, aunque también convivencialidad; se capta a un ciudadano inmerso en una sociedad de consumo de masas, pero siguen presentes las desigualdades en el acceso y la distribución de los alimentos. Gracia Arnáiz deja abierta una reflexión sobre la necesidad de abordar aspectos sociales y culturales que puedan aproximarse a la comprensión de las contradicciones inherentes al modelo alimentario actual, y apunta tres ideas de gran interés: en primer lugar, parece que es evidente que los hábitos alimentarios no son una repetición mecánica de las recomendaciones alimentarias y esto obliga a aproximarse a la alimentación como

a un comportamiento heterogéneo y complejo; en segundo lugar, es evidente que hay que aproximarse metodológicamente sin prejuicios a la alimentación contemporánea, sin pensar que la pérdida de un modelo alimentario tradicional está relacionada con la pérdida de salud; en tercer lugar, no se puede dejar de plantear si las recomendaciones médicas son compatibles con el constreñimiento cotidiano de la vida social.

Opinión Pública, Alimentación y Biotecnología

La tercera parte se dedica a un tema que consideramos reflejo de la situación actual que atraviesa la alimentación contemporánea, una situación llena de paradojas en las elecciones de los consumidores. Una clara muestra de ello se observa en los debates sobre las aplicaciones biotecnológicas a la alimentación y concretamente en la presencia de productos transgénicos en el mercado. El rechazo hacia este tipo de aplicaciones biotecnológicas ha sido una constante en Europa en los últimos años. Tanto es así, que ha influido en las políticas públicas destinadas a regular su presencia en los mercados europeos, así como en la expansión de las producciones agrarias de los OGM. Consumidores y productores se han conectado a través de un rechazo iniciado antes de la existencia de debates públicos, tanto políticos como empresariales, sobre las virtudes o defectos de estos productos.

Paloma Herrera Racionero nos introduce en el debate que enfrenta a quienes se muestran partidarios de la expansión de los productos transgénicos y a quienes argumentan contra su aplicación en el ámbito alimentario. Para Herrera se trata de una controversia creada y mantenida por unos agentes concretos: grupos empresariales y grupos ecologistas, que si bien más tarde se abre a otros agentes, llega al público creada y manipulada por estos grupos dominantes. El papel del público es el de receptor, destinatario de los discursos. La autora lo que nos muestra es la cara oculta de lo que llega al ciudadano, en un intento de vislumbrar de qué modo la información cuenta con un importante control antes de llegar a quien toma la decisión última de aceptar o rechazar un alimento transgénico, el consumidor. Herrera realiza un análisis cualitativo de gran número de documentos y revistas de agricultores y ecologistas. La autora no nos ofrece un posicionamiento ideológico concreto, sino que pone en evidencia, precisamente, la existencia de dos bandos con argumentaciones sólidas y fundamentadas que pueden ser analizadas ideológicamente. Se sirve de Bloor para diferenciar los discursos sobre los alimentos transgénicos entre *románticos* e *ilustrados* en referencia a los conceptos de naturaleza y sociedad que emplean y también a las diferentes visiones sobre la ciencia y la posición del hombre en el mundo. Parafraseando a Bloor afirma que no se puede comprender el debate sobre los organismos modificados genéticamente (OGM) *si no se piensa como expresión de profundos intereses en el seno de nuestra cultura*. A través de textos seleccionados con gran acierto, de discursos a favor y en contra de los transgénicos, se constata cómo la controversia se construye

apoyándose en el conocimiento científico como garante de verdad. Tanto quienes apoyan la expansión de los OGM como quienes la cuestionan, son conscientes del poder que el consumidor tiene como orientador de la producción y por tanto como motor de desarrollo (o de freno) de algunas iniciativas empresariales y políticas, pero curiosamente se oculta expresamente este hecho. Lo que ambos *bandos* muestran es la *verdad científica*, apoyando sus argumentos en datos concretos procedentes de investigaciones científicas, mostradas como garantes de la verdad. Unos y otros comparten *una fe ciega*, como dice la autora, en la razón, en particular en la razón científica, como arma decisiva para encontrar una solución final a la polémica. Y ambos comparten también una misma estrategia y un objetivo: incidir en la opinión pública.

Por su parte Juan José Cáceres y Elena Espeitx nos introducen en la opinión de la ciudadanía sobre los OGM. Los autores muestran la constatación estadística del rechazo europeo hacia los OGM en las encuestas de opinión y apuntan que este rechazo ha servido de freno tanto a la producción como a las decisiones institucionales sobre estos productos. Pero según ellos, no está claro que esas opiniones se sustenten en posicionamientos manifiestamente adversos de los ciudadanos, sino que operan en un universo social y cultural complejo, en el que la interpretación del debate se enmarca en la percepción acerca de otros muchos productos y de la alimentación en general. A partir de esta premisa, consideran necesario abordar el estudio de las representaciones sociales que movilizan los OGMs, considerando, por un lado, la lógica del debate que las induce y, por otro, el conjunto de representaciones donde se inscriben. Aquí no interesa tanto la decisión final, ya reflejada en las encuestas, como conocer cómo se construye y se modifica esa posición. Para explorarlos se adentran en el estudio de las representaciones individuales sobre los OGMs a fin de conocer cómo se interpreta e interioriza la polémica. Tras este análisis, de base cualitativa, los autores detectan grandes corrientes de fondo, diferentes visiones del mundo, *estilos de pensar* contrapuestos y consideraciones éticas y morales diferentes. No es que aparezcan explicitados, pero ponen de manifiesto su presencia en la forma en que el ciudadano interpreta los discursos de los medios de comunicación y elabora sus propios criterios sobre los organismos modificados genéticamente cuando se les pide hablar de ellos. Quizás la constatación más interesante, aunque obvia, sea que la opinión pública no es lo mismo que la representación social, aunque haya existido un empeño interesado por considerar que ambas cosas coinciden. Como indican los autores es posible que para romper con el debate se requiera una reflexión mayor sobre los objetivos que la sociedad desea conseguir y la forma en que espera lograrlos, pues no parece que los argumentos transmitidos en los medios de comunicación hayan hecho cambiar las posiciones de los ciudadanos respecto a los OGMs.

El artículo sobre Jurados Ciudadanos y OGMs, escrito por Emilio Luque e incluido en la sección de Temas, proporciona otras formas de estudiar y conocer la opinión pública y la participación ciudadana en la toma de decisiones políticas

y amplía el campo geográfico de los estudios de casos sobre este tema. Se describen aquí cinco experimentos democráticos en los que se ha empleado uno de los dispositivos deliberativos más prometedores en condiciones de alta complejidad cognitiva, los llamados jurados ciudadanos, con la participación de campesinos hindúes y brasileños y consumidores británicos, y centrados en los Organismos Genéticamente Modificados. Estos procesos, caracterizados por el acceso de los miembros del jurado a testigos expertos presentados por los distintos participantes en la controversia, muestran la enorme capacidad de los ciudadanos de a pie para articular el análisis de un problema complejo, reevaluar sus riesgos y recontextualizar el uso de los OGM. En todo caso, la democracia deliberativa no es una solución sencilla a la crisis política y epistémica que subyace a la crisis alimentaria, sino que marca un cambio de paradigma hacia una democracia experimental, en la que las instancias de representación de lo público (y los públicos) se multipliquen.

El artículo de Mohamed Merdji y Gervaise Debucquet, incluido en la sección de documentación, explica las actitudes de rechazo de los consumidores hacia los productos modificados genéticamente. Aunque el rechazo es mayoritario, alcanzando a un 70% de población, los autores exploran los casos en los que el desacuerdo es total, y aquí se dan diferencias significativas. A través de una encuesta amplia y grupos de discusión en seis países (Suiza, Alemania, Francia, Italia, Reino Unido y Estados Unidos) buscan una explicación hacia la diferente percepción de las innovaciones y hacia el mayor rechazo de Francia, Suiza e Italia, frente a la mayor aceptación de Reino Unido y Estados Unidos, hacia la biotecnología de los OGMs. La hipótesis cultural es el trasfondo de su argumentación. Postulan que la mayor cultura industrial de Reino Unido y Estados Unidos, favorece una mejor aceptación de los OGMs en estos países. A través del análisis de contenido, y con la exploración del léxico francés asociado a las frutas y legumbres naturales y transgénicas, estos autores plantean la existencia de un modelo anglosajón de alimentación, frente a un modelo latino, éste último enraizado en la tradición alimentaria. Los países con una cultura alimentaria de éste tipo, como Francia, Suiza e Italia, son más reacios a las innovaciones alimentarias, de ahí que el rechazo hacia los OGMs sea mayor que en aquellos con culturas industriales. Cierran su trabajo, inserto en las investigaciones internacionales de Claude Fischler, con una referencia a las barreras consideradas infranqueables por parte de los consumidores. El traspaso de los límites entre géneros y entre especies es percibido con miedo, pues en esencia constituye un atentado a la identidad. Es un miedo a perder al patrimonio alimentario en un entorno de fuertes tendencias hacia la homogeneización del gusto.