

A still life painting by Juan Sánchez Cotán (1602) featuring various food items: lemons, hanging birds, corn, carrots, and a brush. The painting is set against a dark background, with the food items arranged on a light-colored surface. The lighting is dramatic, highlighting the textures and colors of the food. The signature 'Juan Sánchez Cotán 1602' is visible in the bottom right corner.

Alimentación y Cultura

Prof. Dr. Rafael Moreno Rojas

Cultura de la alimentación

✿ ¿Qué pensamos cuando oímos la expresión “Cultura Alimentaria”?

✿ Eventos alimentarios de gala

✿ Selección de vinos

✿ Denominaciones de origen

✿ Cuadros de alimentos

✿ Sofisticación en la utilización de cubiertos

✿ Comida asiática



Cultura alimentaria

✦ Es un síndrome complejo de elementos que forman un todo plural:

- ✦ Cultura social
- ✦ Cultura religiosa
- ✦ Cultura de la comunicación
- ✦ Cultura tecnológica
- ✦ Cultura familiar
- ✦ Etc.



Alimentos en hombre y animales

- ✿ Los animales seleccionan sus alimentos por instinto.
- ✿ El hombre tiene una baja capacidad instintiva.
 - ✿ Un niño abandonado en la naturaleza es muy probable que muera intoxicado (Tarzán, Mogli)
 - ✿ En la prehistoria un guía definía que alimentos eran aptos y cuales peligrosos (hechicero)
 - ✿ Miles de especies tóxicas para el hombre.



¿Cómo elegimos nuestros alimentos?

- ☀ El hombre es un animal omnívoro
- ☀ La gama de potenciales alimentos es ilimitada.
- ☀ Nuestro aparato digestivo y tecnología podrían permitirnos comer casi todo.
 - ☀ Restaurantes que cocinan con oro de 24K
- ☀ ¿Qué valores damos a algo para incluirlo en nuestra dieta?



Selección de Alimentos

VALORES DE LOS ALIMENTOS

NUTRICIONAL

INOCUIDAD

SENSORIAL

CULTURAL





Valor Nutricional



Si no nutre no es alimento

- ❖ la función digestiva está diseñada para nutrir al organismo: la alimentación es su primera fase
- ❖ Tendencias actuales hacia lo que no nutre
 - ❖ exceso de oferta alimentaria
- ❖ No confundir nutrir con engordar
 - ❖ no todo son calorías
 - ❖ hoy no es imprescindible que todos los alimentos nutran





Valor de Inocuidad



- ☀ Lo que mata no es alimento
 - ☘ si nos mata antes de que nos nutra no nos sirve
- ☀ Lo que nos hace enfermar tampoco
 - ☘ la enfermedad causa graves mermas nutritivas
- ☀ El morbo del alimento dañino
 - ☘ a veces puede más nuestro deseo que el conocimiento del daño que puede producir
 - Setas, fugi, gota, colesterol, diabetes, hipertensión, etc





Valor Organoléptico

- ☀ Si no nos gusta, no lo comemos
- ☀ La necesidad y el hambre crean alimentos
 - ☀ Cerveza, café, encurtidos, quesos, coliflor, etc.
- ☀ No solo gusto y olfato
 - ☀ sonido
 - ☀ temperatura
 - ☀ aspecto
 - ☀ crepitación
 - ☀ evocación



Valor Cultural

¿Realmente existe un valor cultural?

✦ ¿Por qué tomamos nuestros alimentos y no los de otras culturas?

✦ ¿Qué pensamos de algunos alimentos habituales para otras culturas?

✦ ¿Qué piensan en otras culturas de algunos de nuestros alimentos?





¿Son comida?



- ☀ ¿Te comerías la comida de tu gato?
- ☀ huelen estupendamente
- ☀ el aspecto es magnifico
- ☀ nutricionalmente equilibrada
(al menos para el gato)
- ☀ carente de riesgos toxicológicos



¿Son comida?



- ✿ ¿Has probado las cascarras de las patatas?
- ✿ nutricionalmente hablando tienen mayor valor que la patata en sí
- ✿ bien aderezadas sería difícil distinguirlas de la propia patata
- ✿ sin riesgo toxicológico (salvo solanina)
- ✿ en la posguerra española se consumieron

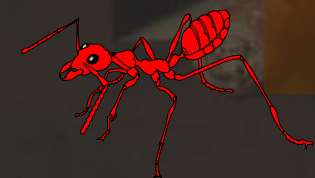




¿Son comida?



- ✿ ¿Comerías hormigas o arañas?
- ✿ Taxonómicamente y probablemente en cuanto a características sensoriales no son muy distintas a nuestro marisco
- ✿ Existen culturas que las consideran verdaderos manjares
- ✿ Su valor nutritivo es muy elevado, y en componentes no usuales en nuestra dieta.
- ✿ Salvo excepciones, no constituyen riesgo sanitario



¿Son comida?

✿ ¿Te comerías a tu perro?

✿ El Chow-chow, famoso perro de la lengua azul, era criado en china como animal de abasto.

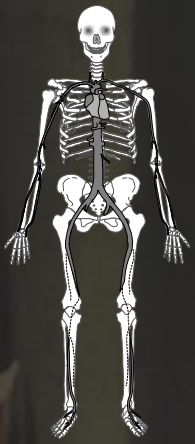
✿ Adecuadamente preparada, su sabor, olor y aspecto no distan mucho de cualquier otra carne de mamífero (cerdo, ternera, caballo).

✿ Nutricionalmente es tan adecuada como cualquier otra carne

✿ Desde un punto de vista toxicológico es segura.



¿Son comida?



- ❖ ¿Te comerías a otra persona?
- ❖ El canibalismo ha proliferado en diversas culturas, diseminadas por todo el mundo
- ❖ La carne humana es el mejor alimento para el hombre
- ❖ No hay riesgo toxicológico
- ❖ Seguro que bien condimentada, no lo notaríamos



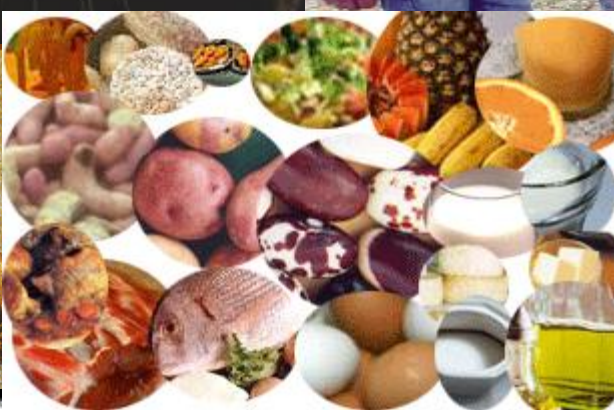
Otras culturas tampoco comerían



- ☀ Nuestros deliciosos caracoles
- ☀ Nuestro bocadillo de calamares
- ☀ Las ostras vivas
- ☀ Nuestro marisco
- ☀ Cualquier tipo de carne (vaca / cerdo)
- ☀ Los huevos
- ☀ La leche de vaca u otro mamífero
- ☀ El queso



La alimentación por tanto es Cultura



A detailed still life painting of various food items. In the top left, there are several lemons on a branch with green leaves. In the top center, three fish are hanging from strings. To the right, a large ear of corn is shown with its husk partially removed. In the bottom left, there are several carrots of different colors (white, orange, and purple) and a bundle of corn cobs on a wooden stalk. The background is dark, and the lighting highlights the textures of the food. The artist's signature 'J. M. Moreno Rojas' is visible in the bottom center.

Sociedad y Alimentación

Prof. Rafael Moreno Rojas



Sociedad y alimentación

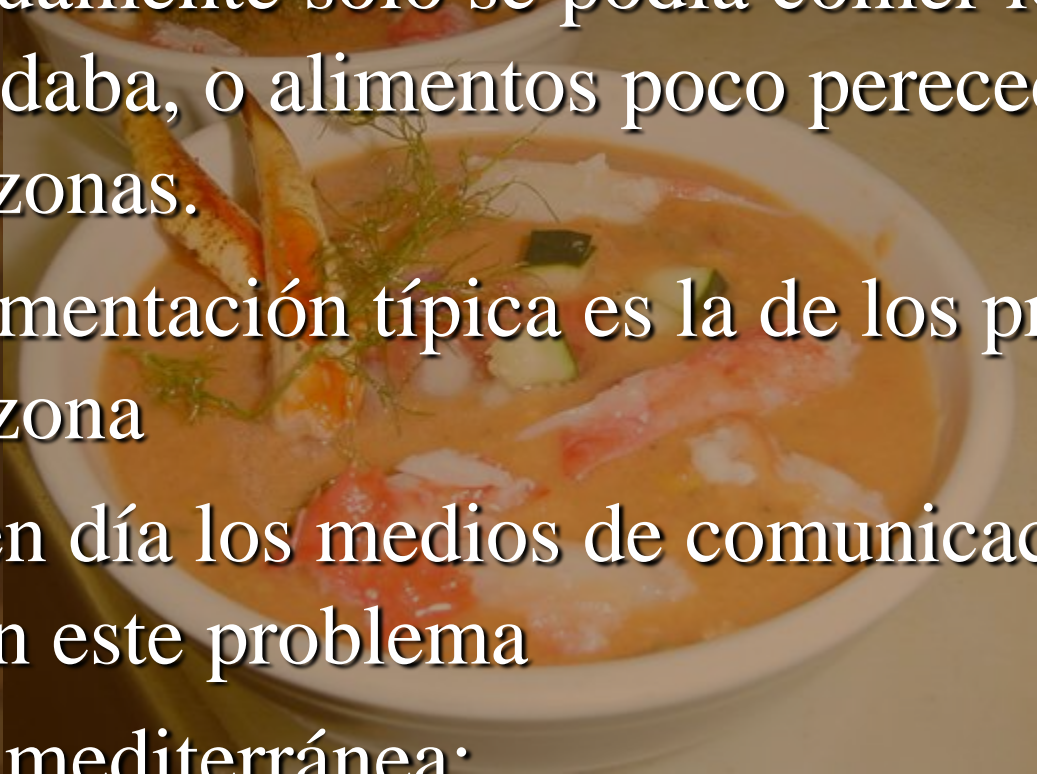
✦ ¿Qué define la alimentación de una sociedad?

- ✦ Historia
- ✦ Geografía
- ✦ Idiosincrasia
- ✦ Clases sociales
- ✦ Normas sociales
- ✦ Religión

Influencia geográfica sobre la alimentación



- ☀️ Antiguamente solo se podía comer lo que la tierra daba, o alimentos poco perecederos de otras zonas.
- ☀️ La alimentación típica es la de los productos de la zona
- ☀️ Hoy en día los medios de comunicación obvian este problema
- ☀️ Dieta mediterránea: lo que el Mediterráneo daba.





Empanada gallega

Los orígenes de la empanada gallega se pierden en lo más remoto de los tiempos.

Los datos más fiables que se tienen al respecto datan de los siglos XII y XIII, en esculturas de la época existentes en el Pórtico de la Gloria de la Catedral de Santiago de Compostela y en el Palacio de Gelmirez adyacente a la misma.

Allí podremos apreciar esculturas de comensales, los cuales están deleitándose con empanadas.

Incluso Miguel de Cervantes, en su famoso Quijote también menciona a la empanada.



Influencia social sobre la alimentación



- ☀ La escala social marca diferencias alimentarias
- ☀ No todos los días se puede tomar marisco
- ☀ Alimentos básicos (pan, patatas, legumbres) = alimentos mal considerados
- ☀ Actualmente la mayoría de alimentos están al alcance de todos.
- ☀ Cultura del “yo puedo”
(pastelitos y snacks para el cole)



Influencia social

- ✿ Los signos alimentarios de clase han cambiado
 - ✿ Como el bronceado o el biberón
 - ✿ El pan y las legumbres son más frecuentes en clase acomodada
 - ✿ La obesidad es menos frecuente en la alta. El “popolo grosso” es ahora la clase baja

Evolución social



- ✦ La variedad de alimentos y sofisticación desde tiempos más remotos (Grecia y Roma)
- ✦ Banquetes de la edad media
- ✦ Grandes cenas de gala en capitales europeas hasta la 1ª Guerra Mundial
- ✦ Nuevo modelo 2ª Guerra Mundial: EEUU (nuevos ricos)





**Interesante ...
la distancia entre
ricos y pobres es
más pequeña que
lo que creíamos ...**

*Nicholson
31 DEC 04*

Distintivos de clase alta

- ✦ Variedad en la alimentación (capacidad de elegir)
- ✦ Selección de productos exclusivos (poder adquisitivo)
- ✦ Frecuentación de alta restauración
- ✦ Elaboración doméstica de alimentos muy preparados (servicio doméstico)
- ✦ Culto a la estética – gimnasio - dietista



Distintivos de clase media-baja

- ✦ Alimentación como elemento fundamental (no falta la comida)

 - ✦ Diferencias culturales: España – Iberoamérica

- ✦ Todos los alimentos están al alcance de todos (pero con distinciones)

- ✦ Alimentación diferida y fuera del hogar

- ✦ Uso de alimentos de preparación rápida y fast food

- ✦ Uso esporádico (o no) de alimentos de lujo





Hambre y pobreza



- ✿ **840 Millones Personas subnutridas en el Mundo**
 - ✿ *Carecen de suficientes alimentos, déficit calórico*
- ✿ 28.000 niños mueren a causa de la pobreza al día
- ✿ 1.200 millones de personas viven con menos de 1\$ al día.

Producimos alimentos para nutrir a **12.000 millones de personas** (el doble de habitantes de la tierra)



Prestigio alimentario

✦ En todas las culturas:

✦ El estatus social se mide también por la alimentación

✦ Se consumen alimentos por prestigio

- en oposición a características organolépticas o nutritivas.

✦ En las más primitivas o desfavorecidas es muy paradójico



Sociedad y protocolo comensal



- ✦ Cada sociedad desarrolla sus propios protocolos
- ✦ El mundo alimentario no podía ser menos
- ✦ Protocolo:
 - ✦ Normas para el desarrollo correcto de una actuación
- ✦ El protocolo occidental es el que nos corresponde.



Protocolo comensal



- ☀ El uso de cubiertos distingue una cultura
 - 🍵 uso de palillos en china
 - 🍵 en Camboya en los '70 comer con cuchara tenía pena de muerte
 - 🍵 el uso de nuestros cubiertos comienza

- cuchillo desde el siglo XII
- cuchara desde el siglo XVI
- tenedor desde el siglo XVII



Protocolo comensal

☀️ Signos de cultura alimentaria

🍷 Mesa larga con anfitriones en extremos (presidencias)

🍷 Colocación de invitados (jeraquías)

▪️ ¡Ojo! dos mujeres juntas

🍷 Ubicación de cubiertos y copas

🍷 Vinos de cosechas excelentes

🍷 Comportamiento en la mesa



Protocolo del perol cordobés

✦ Festivo pero reglado

✦ cuchará y paso atrás

- si todos nos quedamos junto al perol solo comen unos cuantos

✦ comer por su sitio

- en una comida comunal no se puede permitir el elegir

✦ clavar la cuchara

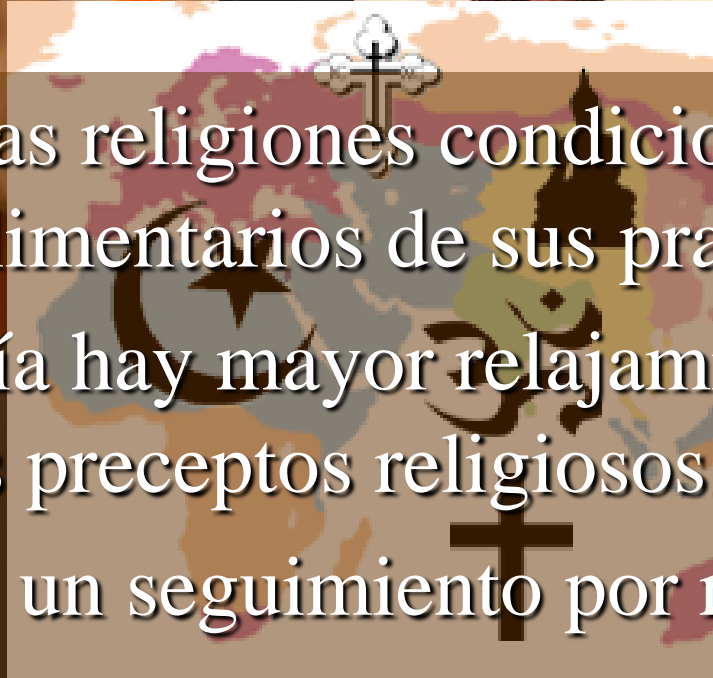
- hay que hacer un alto para reponer pan y vino

✦ desclavar la cuchara

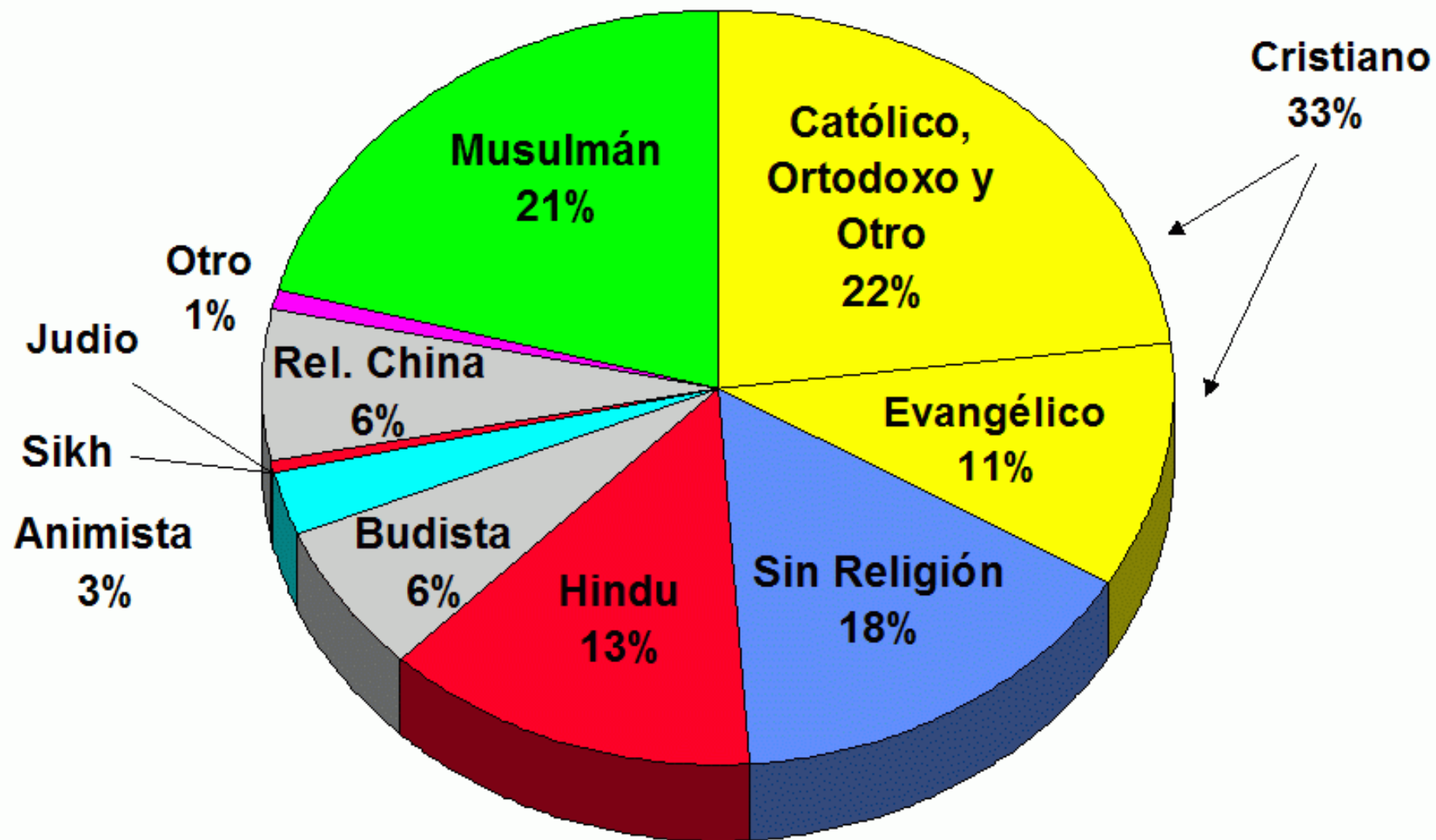


Influencia religiosa sobre la alimentación

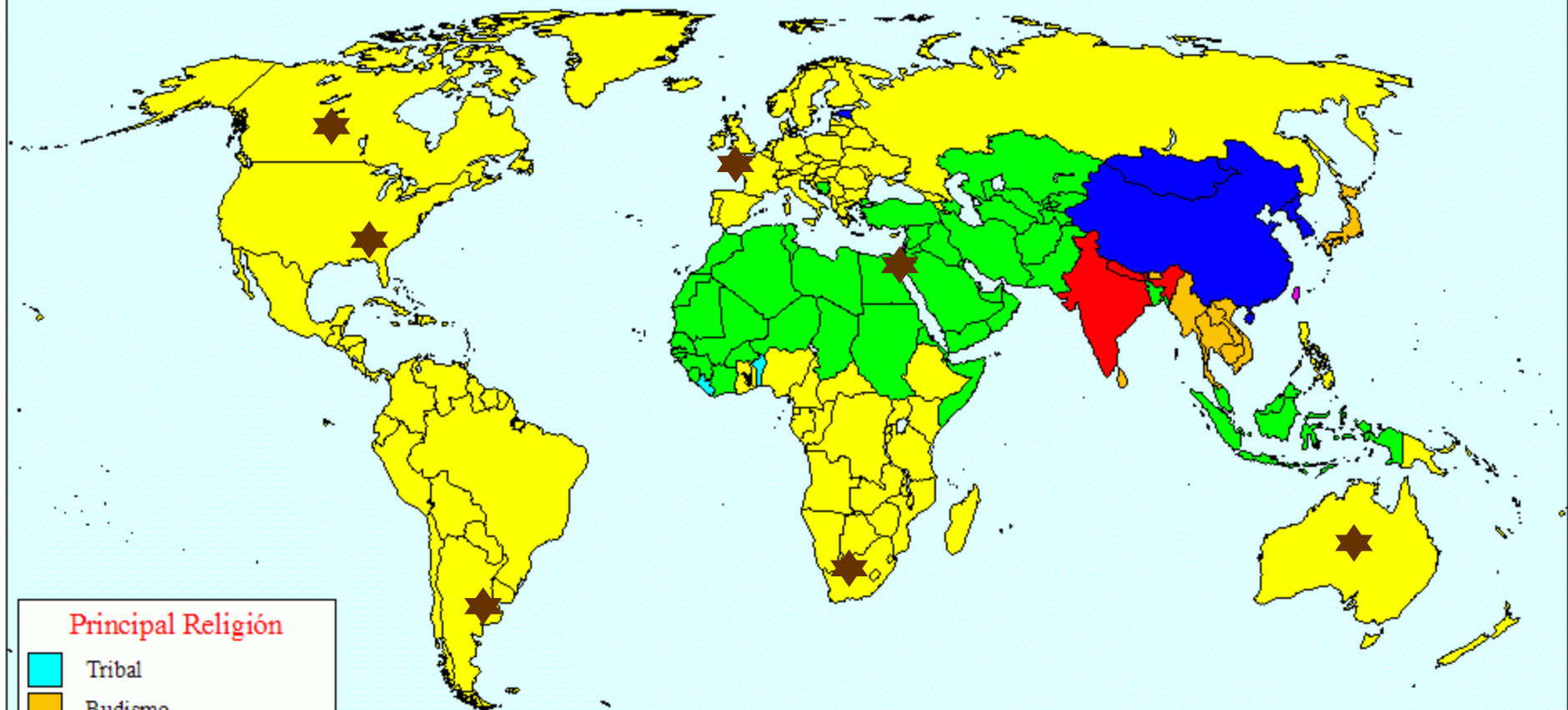
- ☼ Numerosas religiones condicionan los hábitos alimentarios de sus practicantes
- ☼ Hoy en día hay mayor relajamiento en seguir los preceptos religiosos
- ☼ Hagamos un seguimiento por religiones



Las Principales Religiones del Mundo



LAS RELIGIONES DEL MUNDO



Principal Religión	
	Tribal
	Budismo
	Cristianismo
	Hinduismo
	Islamismo
	Sin Religión
	Otras Religiones
	Judaísmo

Obs: Religión con más seguidores en el país.
Otras religiones incluyen: Taiwan=Chino, Israel=Judaísmo.
Fuente: Patrick Johnstone, Operación Mundo 2001
Global Mapping International (www.gmi.org) / SEPAL Brasil 2001 (1165802544)



Religión Hinduista



- ✦ Creencia en la reencarnación
- ✦ No sacrificar animales
- ✦ Chandalas o parias son matarifes
- ✦ Vaca sagrada
- ✦ Brahmanes no pueden comer nada cocinado por castas inferiores
- ✦ La sombra de un paria sobre comida, la inutiliza para el Brahman





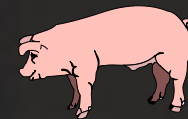
Religión Judía



- ✦ Alimentación según el Talmud (interpretación de los libros santos o La Torah)
- ✦ Alimentos Kasher: puros o obtenidos según el rito judío
- ✦ Alimentos Trayf: impuros (cerdo, etc...)
- ✦ No tomar juntos lácteos y carne



✦ Alimentación especial en fiesta como Sabbash, Rosh Hashanh, Yom Kippur, etc..





Religión Cristiana Ortodoxa



- ✦ Una variante del Catolicismo (Grecia, Rusia, etc..)
- ✦ Ayunos de carne como la Gran Cuaresma
 - ✦ domingo antes de cuaresma se la comen toda
- ✦ Alimentos típicos de festividades:
 - ✦ Viernes Santo: lentejas = lagrimas Virgen
 - ✦ Domingo Resurrección: Mageritsa (vísceras de cordero)



Religión Católica

- ☀ Se está perdiendo la relación alimentaria
- ☀ Cuatro días de ayuno total
- ☀ Abstinencia de carne todos los viernes.
 - 🇪🇸 en España con un donativo (Bula de la Santa Cruz) se podía comer carne.
- ☀ En 1966 Conferencia Católica de EEUU
 - 🇪🇸 abolidos los días de ayuno y reducida la abstinencia a cuaresma



Religión Católica



☀️ Alimentos típicos de fiestas religiosas

❄️ en Navidad: mantecados, alfajores, polvorones

❄️ en Semana Santa: pestiños, piñonates, buñuelos

☀️ Realmente el tipo de alimento depende de la disponibilidad de materia prima en la fecha concreta. Solo la celebración es religiosa, no el alimento.



Adventistas del séptimo día

☀ Se prohíben:

- ☞ animales impuros como cerdo, conejo, caballo, perro y gato
- ☞ sangre o grasa animal
- ☞ aves rapaces y acuáticas

- ☞ peces sin aletas o sin escamas
- ☞ las bebidas alcoholicas
- ☞ los picantes
- ☞ el café y el té
- ☞ el tabaco



Iglesia de Jesucristo del Último Día Santo (mormones)

✿ En un recopilatorio de preceptos se establecen las siguientes prohibiciones:

✿ Tabaco

✿ Alcohol

✿ Café o té



✿ La carne debe ser consumida con moderación

✿ Se recomienda cereales y frutas



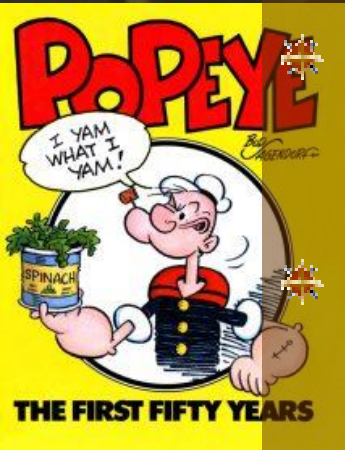
Influencia de la Comunicación

- ✦ Tanto medios de transporte como los de envío de imagen y sonido a distancia

Gran mezcla de culturas alimentarias y de materias primas

La ley del más poderoso económicamente, impone su cultura.

- ✦ La cultura alimentaria se asimila por observación, imitación y ansia de obtener lo que se ve.



Influencia de la Tecnología



- ☀ Cada vez disponemos de más alimentos, no solo por la facilidad de su transporte, sino también por su conservación.
- ☀ Es más fácil disponer de alimentos listos para comer
- ☀ Tenemos poco tiempo para cocinar y comer.
- ☀ La mujer no tiene porque ser cocinera.



Tecnología alimentaria

☀️ Alimentos listos para consumo

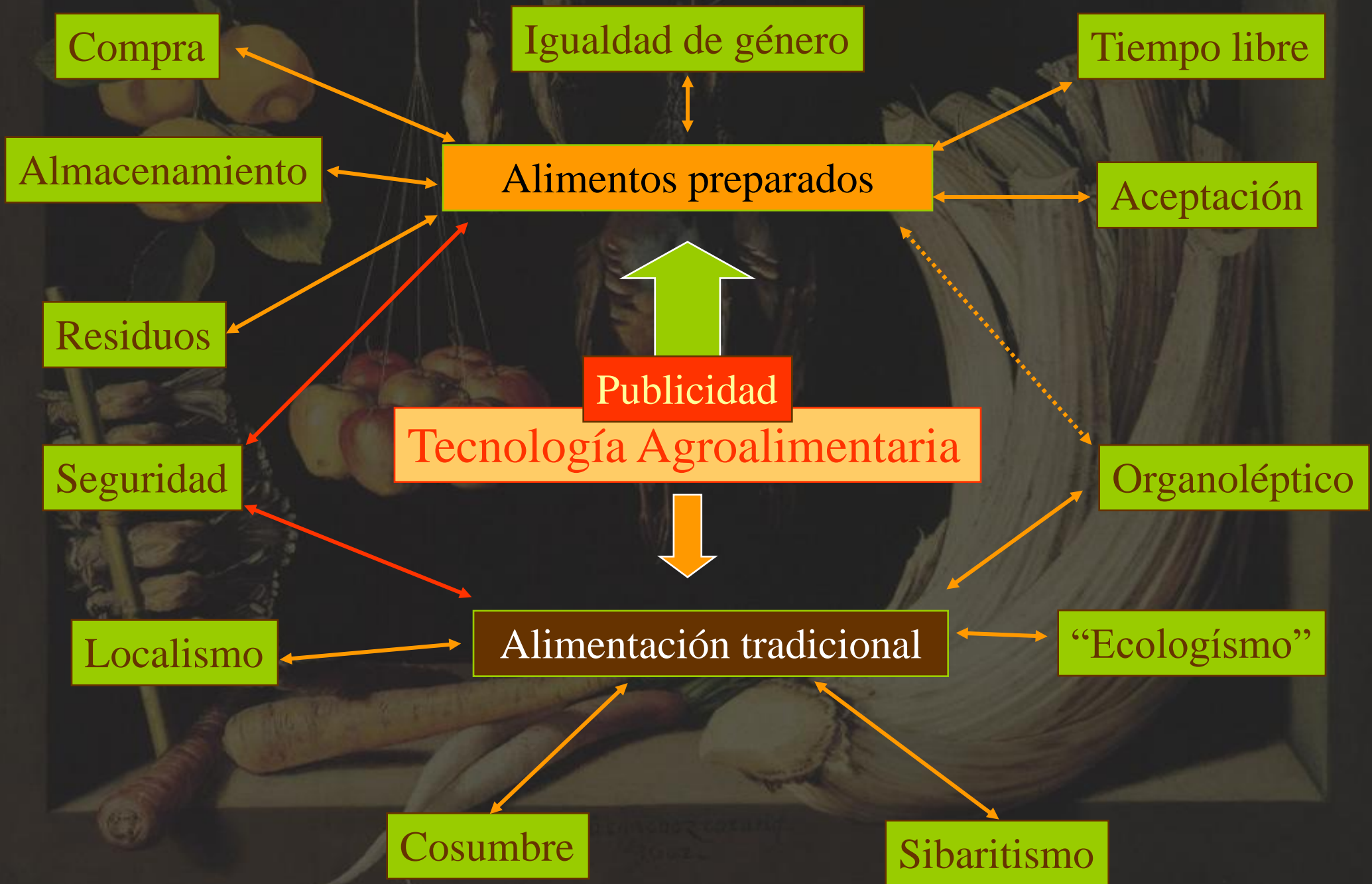
🍷 Ventajas

- Evitamos las tareas más tediosas y sucias
- Ahorramos tiempo
- Economizamos espacio
- Reducimos residuos orgánicos (aumentan los inorg)

🍷 Inconvenientes

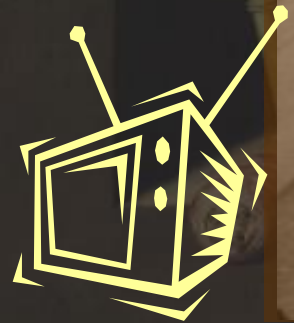
- Cargo de conciencia
- Seguridad alimentaria
- Sensación de comida poco adecuada.





Influencia familiar

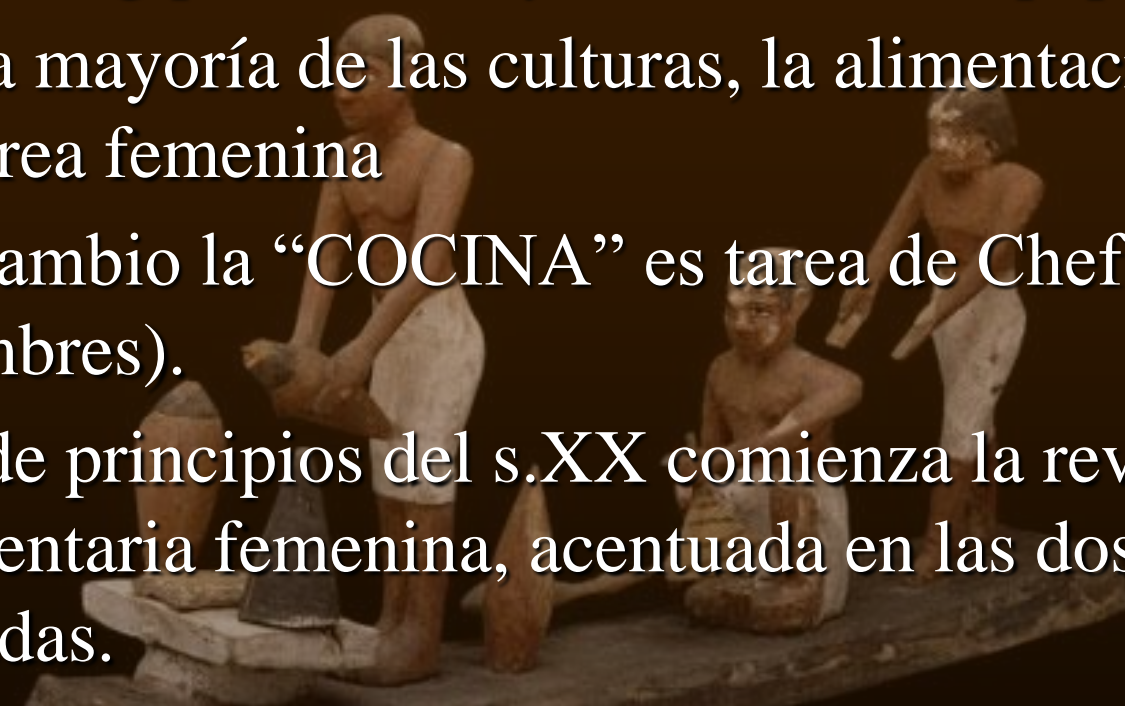
- ✦ Cada familia tiene una peculiar cultura propia de la alimentación, cada vez más parecida a la de las demás familias.
- ✦ La estructura familiar esta cambiando:
 - ✦ el ama de casa ya no lo es tanto.
 - ✦ La familia cada vez come menos en casa
 - ✦ los hijos buscan la moda alimentaria
 - ✦ la televisión centra la atención durante la comida



Alimentación y género



- ✦ Desde Egipto, Grecia y Roma clásica: papel natural
- ✦ En la mayoría de las culturas, la alimentación diaria es tarea femenina
- ✦ En cambio la “COCINA” es tarea de Chef (hombres).
- ✦ Desde principios del s.XX comienza la revolución alimentaria femenina, acentuada en las dos últimas décadas.
- ✦ El papel femenino alimentario tradicional se pierde.



Alimentación y género



☀ El hombre en lugar de compartir el papel nutridor, toma la vía fácil de la alimentación:

- ☀ Comida en centro de trabajo
- ☀ Alimento de fácil preparación
- ☀ Uso de restauración

☀ La mujer, al tiempo, pierde ese papel y hace como el hombre.

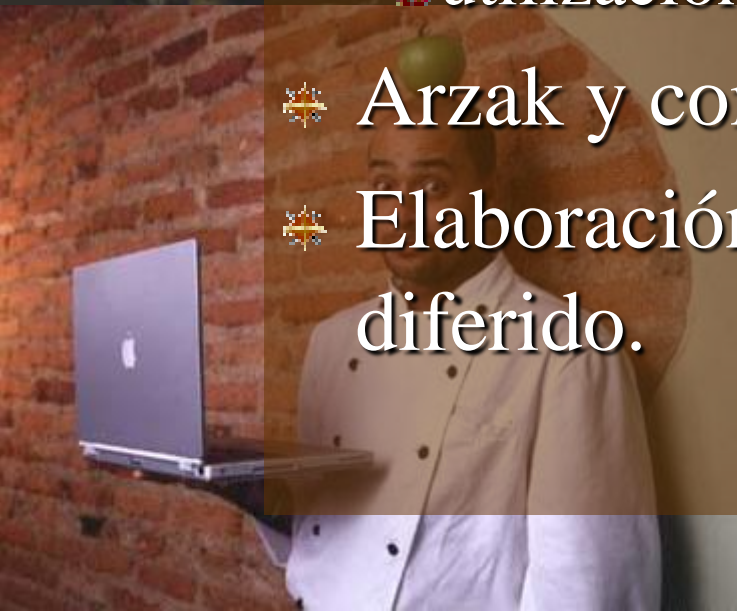
☀ Pero aún quedan muchas mujeres con doble tarea: laboral y extralaboral.





Tendencias de los “amos” de casa

- ☀ Comidas fáciles de preparar para diario
 - 🍷 del congelador al microondas
 - 🍷 comidas en centros de trabajo o proximidades
 - 🍷 utilización del arsenal de electrodomésticos
- ☀ Arzak y compañía para los fines de semana.
- ☀ Elaboración de comidas para consumo diferido.





Tendencias de los jóvenes



- ☀ La marca es bella
- ☀ Lo que mola esta de moda
 - ☀ hamburguesa, pizza, hot-dog, etc..
 - ☀ asalto a los fritos y snacks
 - ☀ refrescos de moda
 - ☀ alcohol para la marcha y la discoteca
 - ☀ la litrona es barata
 - ☀ golosinas entre horas.



Tendencias de los niños

☀️ Consumo de:

☀️ pastelitos (envasados individualmente)

☀️ snacks y fritos

☀️ golosinas

☀️ Es cómodo y está bien visto para la madre

☀️ no hay tiempo para preparar desayunos o meriendas

☀️ Suelen traer regalos para los niños

☀️ ¿Quién puede negárselos?





Tendencias actuales de la Cultura Alimentaria



- ❖ Comida rápida para diario
- ❖ Búsqueda de la inocuidad de los alimentos
- ❖ Preocupación por los aspectos nutricionales
- ❖ Sibaritismo alimentario en celebraciones o simples fines de semana.
- ❖ Preocupación por la marca (publicidad)
- ❖ Seguimiento de cánones aprendidos por televisión.





Entremos en detalles

La asignatura continúa...