



## Las 'Otras maneras de comer' centran el cuarto congreso internacional de Odela

04-02-2014

**El Observatorio de la Alimentación (Odela) está trabajando en la organización de su cuarto congreso internacional, que está previsto que se celebre en Barcelona dentro de un año y bajo el título: 'Otras maneras de comer: elecciones, convicciones y restricciones'.**

Entre los próximos 9 y 12 de junio, se celebrará en Barcelona el *IV Congreso internacional del Observatorio de la Alimentación* ([www.odela.org/congreso](http://www.odela.org/congreso)), bajo el título 'Otras maneras de comer: elecciones, convicciones y restricciones'. *Campus de l'Alimentació* de la Universitat de Barcelona y *Fundació Alicia*, son coorganizadores del evento.

### **Objetivo: abordar la multiplicación de otras maneras de comer**

El consumo de alimentos es un aspecto importante del comportamiento cultural. En ninguna sociedad se ha permitido comer cualquier cosa, en cualquier lugar o momento, de cualquier manera y con cualquiera. La alimentación ha estado sujeta a reglas y costumbres que se entrecruzan en diferentes niveles de simbolización. Los usos del alimento y sus combinaciones, el orden de los mismos, la composición, el número y las horas de las diferentes ingestas están codificados de un modo más o menos preciso, resultado de un proceso cuyo significado y razón cabe buscarlos en la historia de cada sociedad o cultura. Dado el significado simbólico de los alimentos, las prácticas alimentarias de un individuo se identifican con un determinado grupo social, étnico, de edad, ideológico, religioso...

Sin embargo, en un contexto de hipermodernidad, parece haberse modificado la relación tradicional con la alimentación que ya no se basa tanto en la cultura heredada sino en múltiples y diversas consideraciones exteriores a la misma –ideológicas, éticas, estéticas, de salud...– que se superponen al modelo alimentario establecido. En cualquier caso, en cada cultura o país, las situaciones pueden ser diferentes. Mientras unas dejan más autonomía a los individuos y valoran la elección como un ejercicio de libertad y responsabilidad, otras dan más importancia a la comensalidad y a las reglas sociales relativas a la mesa. El individualismo contemporáneo tiende a dejar cada vez mayor autonomía alimentaria a los individuos, aunque en contrapartida se les exige más responsabilidad en relación a la necesidad de adoptar una 'alimentación saludable'.

Por diversas razones, se constatan fenómenos de especialización y particularización del consumo alimentario que evidencian un debilitamiento de los determinismos sociales que pesan sobre los individuos y sus prácticas de consumo. La sociedad contemporánea no cesa de inventar formas de alimentación susceptibles de contribuir al incremento de la autonomía, de la independencia, de la privacidad de los individuos. Pero que los individuos sean 'libres' para comer cualquier cosa no quiere decir que la sociedad no le proponga 'buenas razones' para comer unos alimentos en lugar de otros. Estas razones pueden ser médicas o de salud (trastornos del comportamiento alimentario, enfermedades, intolerancias y alergias alimentarias diversas, ayunos terapéuticos...), religiosas (Kosher, Halal, Ayurveda...), ético-morales (vegetarianismo, macrobiótica, crudivorismo...), ecológicas, socioeconómicas (ecologismo, freeganismo, alimentos de proximidad, servicios asistenciales...), estéticas (regímenes de adelgazamiento o de musculación...), etc. Estas concepciones son, obviamente, muy diferentes entre sí por lo que se refiere tanto a sus razones como a las implicaciones.

Las restricciones alimentarias motivadas por una razón fisiológica, como la celiaquía, implican una 'excepción necesaria', un 'imperativo individual' y una 'respuesta social'. Las restricciones personales, por su parte, pueden ser motivo de orgullo, de autosatisfacción y/o de reivindicación y pueden presentarse revestidas de una 'función de expresión de valores' en la medida que permiten comunicar a otros sus más íntimas convicciones.

Cada uno de estos particularismos alimentarios implica diferentes tipos y grados de exclusión o de auto-exclusión de los usos alimentarios tradicionales relacionados con la comensalidad y, en cierta medida, los cuestionan.

### Los interrogantes del congreso

A partir de estas consideraciones, el congreso pretende abordar la multiplicación de otras maneras de comer que han aparecido y siguen apareciendo en nuestra sociedad. Así, el congreso pretende responder a cuestiones como las siguientes: ¿La progresiva pérdida de sociabilidad alimentaria está expresando una pérdida de sociabilidad en general, una progresiva disminución de la cohesión social y, por tanto, un aumento de la fragmentación social? O, simplemente ¿se trata de una manifestación más de una sociedad reflexiva, caracterizada por el aumento del individualismo y de la racionalización que está asignando a la alimentación un nuevo lugar y papel cuyos contenidos socio-culturales están, todavía en proceso de construcción? ¿Hasta qué punto las diferentes maneras de comer reflejan una nueva sociabilidad, que abandona las estructuras de sentido colectivo pasadas para formar otras más acordes con las experiencias individuales?

Para responder a todas estas cuestiones, el congreso se desarrollará a partir de diversas áreas temáticas y mesas redondas, entre ellas: Alergias e intolerancias alimentarias: dimensiones médicas y socioculturales; Diversidad religiosa y exigencias alimentarias; Restricciones alimentarias: necesidades y modas; Alimentos funcionales ¿comidas funcionales?; Comer en tiempos de crisis; Sistemas alimentarios alternativos; Hypermodernidad alimentaria: individualismo y comensalidad; Multiplicación de los particularismos alimentarios; Muchos deportes ¿cuántas dietas?; Comer ¿para qué cuerpo?; Muchas maneras de comer: entre la estigmatización y los mitos; Seguimiento de dietas y nuevas tecnologías; Las muchas maneras de comer en la calle; Identidades, patrimonios y maneras de comer; Elecciones alimentarias: éticas, estéticas...; ¿*Trend topics* alimentarios y dietéticos?; Comer con convicciones; ¿Seguimos siendo lo que comemos? Globalización, autenticidad, territorio e identidad; y Comida y ocio.

Artículo relacionado:

['Un taller sobre texturas modificadas abrirá el precongreso de Odela en Fundació Alícia'.](#)