

Cultura Alimentaria. Una revisión conceptual.

Jesús Enrique Ekmeiro-Salvador¹ , Juan Manuel Matos-López¹ .

Resumen: Actualmente la cultura alimentaria registra un auge como tema de interés académico, ya que las prácticas alimentarias han resultado un elemento común en el estudio y análisis de diferentes sistemas socioculturales. Por ello este artículo se propone como objetivo hacer una revisión multidisciplinaria del concepto, examinando planteamientos de autores relevantes que han abordado el paradigma alimentario en diferentes períodos históricos. Basado en la revisión documental se concluye que aunque constituye un amplio sistema material de prácticas agrícolas y culinarias, la cultura alimentaria es redefinida a lo largo del tiempo principalmente por sus aspectos subjetivos como las ideas, valores y significados construidos socialmente al respecto de lo que se considera comida. *An Venez Nutr 2022; 35(2): 117-126.*

Palabras clave: cultura alimentaria, prácticas alimentarias, entorno sociocultural, paradigma alimentario.

Food Culture. A conceptual review

Abstract: Food culture is currently booming as a topic of academic interest, since food practices have become a common element in the study and analysis of different sociocultural systems. For this reason, this article has set itself the objective of making a multidisciplinary review of the concept, examining the approaches of relevant authors who have addressed the food paradigm in different historical periods. Based on the documentary review, it is concluded that although it constitutes a broad material system of agricultural and culinary practices, food culture is redefined over time mainly by its subjective aspects such as the ideas, values and meanings socially constructed regarding food. which is considered food. *An Venez Nutr 2022; 35(2): 117-126.*

Keywords: food culture, food practices, sociocultural environment, food paradigm.

Introducción

La cultura alimentaria se ha convertido en una noción clave para las ciencias sociales europeas desde principios de la década del 2000. Mientras los antropólogos y sociólogos consideran la comida como un “hecho social total”, los historiadores han ampliado el término vinculándolo a una acumulación de capas y rupturas en la historia, así como los geógrafos han insistido en que la comida es un sistema de distinción identitaria basado en distancias e interconexiones. Si bien estos enfoques han permitido estructurar el campo de los estudios alimentarios, ahora es necesario discutirlos de una manera holística, que permitan dar respuesta a los nuevos debates públicos sobre alimentación (1). Este artículo está enmarcado dentro de los estudios de alimentación

y cultura en Venezuela, tratando de aportar algunos de esos elementos de discusión transdisciplinaria que requiere el tema.

El acto de comer es una necesidad biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial, y sus diferentes aspectos se ordenan en dos dimensiones básicas. La primera se extiende de lo biológico a lo cultural, y la segunda de lo individual a lo colectivo. El ser humano biológico y el ser humano social están intrínsecamente relacionados en el hecho alimentario (2). Por ello la forma en que la gente come resulta un indicador de esas prácticas que se construyen socioculturalmente entre los grupos, interpretando y reproduciendo así su realidad, y por tanto asegurando el establecimiento de sus reglas y normas sociales (3).

Desde tiempo inmemorial los alimentos han tenido una enorme centralidad, nucleando la organización de la vida social, pero en la actualidad con la mercantilización de la comida todos los conceptos históricos sobre el valor de uso y/o intercambio cultural asignados a estos productos

¹Universidad de Oriente, Dirección de Postgrado, Máster en Ciencia de los Alimentos. Edo. Anzoátegui. Correspondencia: Jesús Enrique Ekmeiro Salvador, e-mail: jekmeiro@gmail.com.

fundamentales para el sustento y la interacción social cambiaron de manera radical, ameritando de forma perentoria una revisión detallada (4). Así, el presente artículo pretende realizar una revisión y análisis de esas prácticas y representaciones alimentarias que han ido consolidando los diferentes grupos humanos a través del tiempo en Venezuela, según su imaginario cultural. Trata de dar respuesta a la pregunta de cómo la comida comunica nuestra cultura, y propone una revisión de cómo el concepto de cultura alimentaria cambia y evoluciona. Por tanto, las interacciones de la realidad social de cada período histórico se expresan en la codependencia con el sistema alimentario así como con otros sistemas sociales (económico, político, laboral, familiar) cuya interacción es permanente.

Las investigaciones sobre alimentación habitualmente tienen un enfoque cuantitativo, centradas en los elementos fisiológicos y dejado de lado la definición de “cultura”, erróneamente confundiendo o mimetizando su propia valía dentro de otros conceptos como hábitos, creencias, costumbres, modos de comer, patrones y comportamientos alimentarios. Esta omisión es riesgosa, pues ha dificultado el estudio sistemático. Por ello este trabajo sugiere la necesidad de profundizar en la naturaleza del concepto de cultura alimentaria, no solo para facilitar los procesos de comparación y ampliar la construcción teórica, sino especialmente para avanzar en el estudio de la alimentación como un hecho complejo que requiere un enfoque transdisciplinario para abordar el fenómeno. Entender el fenómeno alimentario es necesario para comprender a la especie humana; ya que se puede asumir que a sistemas culturales diferentes corresponden sistemas alimentarios distintos (5, 6).

Cultura alimentaria: raíces historiográficas y definición preliminar.

Hoy día la mayor parte de los estudios sobre comidas y alimentación parten de la premisa de que la formación del gusto alimentario no se da exclusivamente por su aspecto nutricional o biológico. El alimento constituye una categoría histórica, pues los patrones de permanencia o cambios de hábitos y prácticas alimentarias están referidos directamente a la propia dinámica social. Si alimentarse es un acto nutricional, comer es un acto social, pues se constituye de actitudes, ligadas a usos, costumbres, protocolos, conductas y situaciones. La historicidad de la sensibilidad gastronómica explica y es explicada por las manifestaciones culturales y sociales, como espejo de una época y definiendo el lugar de la alimentación en la historia (7).

Definir cultura es complejo, se podría entender como un conjunto de elementos que media y cualifica cualquier actividad física o mental que no está determinada por la biología y que es compartida por diferentes miembros de un grupo social. Son elementos con los que se construyen significados para la interacción social temporal, así como para sostener las formas sociales existentes, las instituciones y sus modelos de funcionamiento. La cultura incluye valores, lenguaje, símbolos, normas y prácticas; en cualquier caso, es información aprendida socialmente, dentro de un grupo homoespecífico o entre grupos, siendo el mecanismo de transmisión la imitación y/o la enseñanza directa (8, 9).

La comida es una parte esencial de la vida de las personas, no solo es un medio de supervivencia; se considera un factor diferenciador entre las personas ya que está fuertemente influenciada por su origen geográfico y social, que determina el uso de variedades de alimentos e ingredientes específicos, fusiona productos y formas de elaborar los platos, y celebra o conmemora eventos importantes con determinados tipos de preparaciones específicas. Es esa característica cultural de la alimentación del hombre, la que no solo le permite distinguirse del resto de los animales respecto a su nutrición, sino lo que es más importante, que se identifiquen hábitos alimentarios distintos dentro de las pautas alimentarias según la cultura en la que se halla inmerso (10).

Del análisis de ese mundo de la cultura, fue Levi-Strauss quien al estudiar la alimentación, observó actividades que simultáneamente separan y unen el mundo natural del humano. Para él, naturaleza y cultura son elementos a ser mediados por la cocina. Entiende que el alimento crudo y cocido, mundo animal y vegetal, comestible o no, son concepciones procedentes de construcciones binarias que encuentran interpretaciones en mitos que envuelven el comer, traduciendo un fuerte vínculo entre la cultura y la comida; generando además un complejo sistema agroalimentario donde más allá de la disponibilidad material de un alimento, lo que determina su consumo final es el intrincado sistema de valores que impulsan prácticas y configuran contextos sociales favorables (11,12), donde la naturaleza y la cultura entran en contacto permitiendo observar la interacción entre psique y soma (5,13).

El concepto de cultura alimentaria ha ido evolucionando desde los confines de la historia, ya en 270 a.C. el filósofo Epicuro de Samos magistralmente vinculaba en su frase “primero mira con quién comes y bebes, antes de mirar lo que comes y bebes; porque sin un amigo, la vida es una distribución de carne de león y lobo” elementos

que definían como profundamente simbólico el acto de alimentarse; presentándolo como un acto social anclado en sí mismo a una historia, a unos valores morales, y a parte de una estructura que forma una identidad colectiva (1). Sin embargo, no es hasta el Siglo XVI cuando los franceses estructuran el sistema alimentario más refinado conocido en la historia, que abarca usos (lujo, placer), tradiciones (religión), costumbres (estatus social, interacción social) y elaboraciones simbólicas de los alimentos (14,15).

Para la mayor parte de los organismos internacionales, como la FAO, la cultura alimentaria está referida a los modelos alimentarios y nutricionales que forman parte de la herencia cultural de todos los grupos de personas y pueblos. El concepto también se refiere a las formas de cultivar, cosechar y preparar los alimentos, así como a los ritos y celebraciones asociados (16). Pero la cultura alimentaria puede abarcar muchos más ámbitos, incluyendo el físico: comer, conservación y comercio; y el metafísico: la gastronomía, es decir, la apreciación espiritual del comer con placer. Pero si la gastronomía es lo metafísico de la alimentación, esta no puede existir sin la identidad del origen del alimento, transformado o natural. (15).

Si bien la cultura alimentaria incluye gran cantidad de prácticas físicas, heredadas o aprendidas, para definir una forma de comer, actualmente la evolución del concepto ha tendido a resaltar sobre estos elementos materiales aquellos de carácter intangible como las creencias, representaciones y conocimientos asociadas a la alimentación que manejan de manera común un determinado grupo social. Estos son epistemos señalados por los teóricos desde el análisis semiótico, que decantan un concepto de cultura alimentaria enfocado no en las acciones que definen su praxis, sino en las ideas y símbolos manejados por la sociedad, que terminan generando esa praxis (17).

En esa misma línea, la antropología interpretativa propone que cultura alimentaria es la red de significados históricamente específica y socialmente estructurada mediante la cual los individuos orientan sus conductas alimentarias e ingestas de alimentos (17); excluyendo del concepto las conductas culinarias propiamente dichas, las cuales pueden estudiarse por sí mismas desde otros ámbitos científicos.

El concepto semiótico de cultura alimentaria supone la existencia de un sistema de símbolos interactivos que guían el comportamiento externo del ser humano, específicamente las conductas alimentarias o la ingestión de alimentos. Estas son creaciones intelectuales

producidas colectivamente con un “sentido” que no está sujeto a experiencia sensible, pero sí sujeta a ser comprendida por otros receptores a través del lenguaje. Luego, la internalización individual de estos significados colectivos va a depender en gran medida de la situación biográfica de cada cual, entendiéndose ésta como el medio físico y sociocultural que define al individuo y donde este ocupa una posición espacio temporal, así como un rol dentro del sistema social y un posicionamiento moral e ideológico (17, 18,19).

Estudio del cambio cultural.

La necesidad de recurrir a los aspectos culturales para comprender la alimentación humana surge de constatar que los propios condicionantes biológicos se han resuelto de diferente modo en las distintas sociedades y épocas. La transformación alimentaria desde una perspectiva histórica se entiende como un fenómeno integrado y compuesto por una interrelación entre componentes sociales, ecológicos, biológicos, productivos, culturales, políticos, entre otros. Así, el análisis del contexto alimentario se plantea tanto en términos espaciales como temporales y nos remite a considerar la delimitación y reconstrucción histórica de las transformaciones culturales de la alimentación (2, 20).

En Venezuela, tomando en cuenta las distintas relaciones socioeconómicas que han convocado a la sociedad, es posible analizar la secuencia de cambios que ha podido enfrentar el proceso alimentario de esta nación. La dieta venezolana se formó entre 1500 y 1750, etapa durante la cual acaeció una intensa transculturización cuyo resultado fue la aparición de dos regímenes alimentarios, el rural o tradicional y el urbano. Desde 1750 hasta nuestros días han coexistido ambos modos de alimentación, pero teniendo cada uno momentos de distinto predominio; el rural extiende su preeminencia hasta la década de los años 50 del siglo pasado, cuando fue desplazado por el modo urbano (21).

Como trasfondo de ese proceso, se encuentra el transitar de la sociedad por diferentes períodos cronológicos que van desde una economía vegecultora y apropiadora a otra de mercado financiero globalizada (22). La Figura 1 trata de representar la construcción de esa historia de cambios culturales en la alimentación de los venezolanos, a cuyas matrices intelectuales colectivas se podrían intentar llegar o develar revisando su praxis culinaria, tecnológica, símbolos y contextos agroproductivos y socioeconómicos de cada etapa.



Figura 1. Cultura Alimentaria Venezolana: Contraste entre los períodos históricos y sus respectivos procesos alimentarios.

Fuente: Elaboración propia, 2021.

Período Indígena:

Si bien el poblamiento inicial de lo que hoy constituye la base física de Venezuela pudo haber comenzado hace unos 30.000 años, la conformación de la fisionomía actual del territorio no se consolidó hasta hace 6.000 años tras el último período glacial y la llegada del Holoceno, sustentando así los recursos para afianzar la vida de las personas que habitaban el territorio. Eran sociedades apropiadoras para la subsistencia, de recursos naturales del ambiente a través de la pesca, la caza y la recolección de especies vegetales comestibles o medicinales; que se establecieron a lo largo del país provenientes de dos grandes olas migratorias, una direccionada hacia el Occidente del país y proveniente tanto de Mesoamérica como del Oeste sudamericano, y la otra direccionada hacia el Oriente del país e islas del Caribe proveniente del Este de Sudamérica (22,23).

La variedad de patrones culturales aportados en estas olas migratorias entró en contacto dando inicio en 2.600 a.C. a las sociedades sedentarias, y con logros culturales más complejos como la formación de sociedades productoras de alimentos, significando un cambio histórico trascendental en la historia de la sociedad venezolana ya que se intensifica y consolida el cultivo de plantas comestibles como formas de trabajo (22,23) y la domesticación de animales para el consumo.

Las sociedades sedentarias se caracterizaron por su capacidad de comenzar a generar tecnología, cuyos avances enriquecieron su cadena agroalimentaria y han perdurado hasta la actualidad. Es el caso de la domesticación secundaria de plantas endémicas como maíz, ayuama, papas, frijoles (*Canavalia* Sp.) y sobre todo la yuca (*Manihot esculenta*). El desarrollo de la agricultura dio las bases para la innovación en el área alimentaria, diseñando para mejorar la cocción de sus alimentos parrillas de madera (barbacoas), planchas

de barro cocido (budares o aripos), vasijas de arcilla, recipientes para mezclar con la cáscara del fruto del totumo (*Crescencia cujete* L.) (21,22). Generaron una propuesta culinaria con elaboraciones bastante complejas, con enorme significado y carácter, que hoy en día son considerados como sus grandes aportes al concepto de cultura alimentaria en Venezuela.

Es el caso del manejo del maíz utilizado para elaborar bebidas como la chicha o panes como las cachapas y las arepas; que presuponían complejas operaciones previas para su elaboración (21, 22). De igual modo el diseño del casabe, como principal producto derivado de la yuca, representa actualmente una muestra fehaciente del alto nivel en tecnología de los alimentos alcanzado por la población aborígen e introdujo una modificación radical en su estilo de vida ya que le permitió a estas sociedades por vez primera almacenar alimentos, procurándose así un medio para sobrevivir en períodos de escasez y conformaba una reserva móvil que podía ser transportada cuando fuese necesario (21,22).

Así, la estructura de significados que orientaban las conductas alimentarias y que definen sus bases culturales en este período histórico parecen influenciadas por la específica identidad integradora que poseían los indígenas con la naturaleza, y respetando esos dones; demostrando una concepción ancestral milenaria donde el territorio y todos sus componentes estaban definidos como un lugar para múltiples valores como la vida, el ritual, lo espiritual, la continuidad, los misterios, las leyendas, así como su propia historia. Es ese el planteamiento de la relación de respeto a la naturaleza que permite explicar que las sociedades aborígenes y el espacio físico-geográfico materializan un binomio que facilitó la configuración de paisajes humanizados definidos por el trabajo y las condiciones geoecológicas (24,25), estableciendo así nuevos patrones de ecología

humana que mejoraban su capacidad para adaptarse a distintos ecosistemas. El sentido geocentrista indígena también definió el marcado carácter situado de sus dietas.

Período Hispánico:

Amplio espacio de tiempo que comprende el Siglo XVI y parte del XVII de activa transculturización alimentaria, la consolidación de un nuevo sistema agroalimentario durante los Siglos XVII y XVIII, así como la época Republicana que abarca casi todo el Siglo XIX y primera mitad del XX, caracterizada por el eurocentrismo (español y francés) como eje de los significados que definen la cultura alimentaria de la población venezolana.

La Conquista fue un proceso muy complejo; la cosmovisión indígena no era del todo compatible con la occidental. Desde un principio, el mundo simbólico de los indígenas entró en contradicción con el realismo, el sentido antropocéntrico de la cultura y la lógica occidental de los conquistadores. “La humanidad no había conocido, acaso, fuera de los lejanos milenios de la historia oriental, un conflicto de personas y antagónicas formas de vida como el que se operó con la Conquista de América”, dijo el intelectual Mariano Picón-Salas. Es en este contexto, que deben comprenderse las manifestaciones culturales de los pueblos hispanoamericanos, entre ellas la gastronomía (26).

Los conquistadores trataban de conservar sus hábitos alimentarios, por lo que para obtener las mismas preparaciones usadas en Europa traían en sus barcos alimentos conservables y semillas de hortalizas y frutas de uso común. Indefectiblemente los recién llegados, ante la ausencia de un agroecosistema conocido para sus paladares, se vieron en la obligación de consumir los alimentos autóctonos, no siempre con éxito ya que muchos no se lograban adaptar a los alimentos indígenas. Esto motivó a la inserción de muchas plantas y animales foráneos, así como de productos artesanales o industriales ya elaborados (grasas visibles y vino), a lo largo de los S. XVI y XVII cuyo consumo pasó a ser parte del patrimonio cultural local, y base de muchas elaboraciones que hoy día se consideran típicamente como cocina “criolla”.

Investigaciones coinciden en estimar 52 plantas alimenticias adaptadas exitosamente durante la colonización, entre alimenticias y de uso medicinal. Entre

estas plantas introducidas con más éxito culinario seis son originarias de África: albahaca, cardo, frijol, haba, ñame y patilla, que probablemente fueron introducidas al país con los esclavos. Por esa época también trajeron las musáceas (plátano, cambur y topocho) desde las islas Canarias, donde ya las cultivaban con gran éxito (27). En 1546 al terminar la capitulación de los Welser, que permitió a europeos no latinos sino germánicos el proceso de colonización de Venezuela, llegó a la capital Santa Ana de Coro como Gobernador Juan Pérez de Tolosa quien trajo el ganado, y la posibilidad de obtener leche, queso y mantequilla.

A partir del siglo XVI, y especialmente después de comienzos del siglo XVIII, la agricultura estaba principalmente basada en grandes plantaciones (100-1.000 has.) con cultivos de exportación a Europa (café, cacao, tabaco, algodón, caña de azúcar, añil) en los valles y partes bajas de las cordilleras, mientras que al norte de los llanos se practicaba una agricultura extensiva alimentada con pastos naturales. En las áreas con poca presencia hispana las actividades productivas se limitaban a una agricultura migratoria (conuco), con algunos cultivos de subsistencia (28).

Este sistema agroalimentario basado en monocultivos de exportación, con mano de obra esclava (indígena y luego africana), se estableció y perfeccionó como base incipiente de un capitalismo local capaz de sostener una economía rural de grandes brechas socioeconómicas entre sus participantes, pero que hasta la fecha sigue siendo hegemónica como modelo. En esa Venezuela de marcado carácter rural las prácticas alimentarias se centraban en los productos locales nativos y adaptados con éxito de otros continentes, los cuales nutrían un amplio recetario de preparaciones culinarias mestizas pero genuinas, así como distintivas tanto de la estratificación social de la época, como del período histórico que transcurría.

Entrada la época republicana, luego de apaciguadas las guerras independentistas y estabilizada la política interna (segunda mitad Siglo XIX), la cultura alimentaria venezolana comienza a ser influenciada por las ideas universales de la revolución industrial, que a nivel global han transformado la industria de los alimentos a través de la tecnología pero que en nuestro país no solo tardan en llegar, sino que no encuentran buena receptividad. Así, comida enlatada o embotellada, equipos de conservación y cocción modernos cuya tecnología dependía ya de la electricidad, tardíamente entrarán a formar parte de la praxis alimentaria venezolana.

La visión hispánica, y la mestiza creada posteriormente con los elementos indígenas y africanos locales, a finales del siglo XIX e inicios del XX pasan a convivir sin ser desplazadas con las ideas gastronómicas francesas, consideradas referenciales para la época. Implican reglas de conducta asociadas a las prácticas alimentarias novedosas, no solo en la elaboración de platillos con ingredientes importados, sino también en las maneras de compartir: se populariza entre las clases sociales más poderosas salir de casa a comer en restaurantes, las cafeterías, los aperitivos en los clubs o centros sociales, y se acuña la figura del “chef” como referente de diferenciación y calidad en la nueva praxis (21,29).

Así, en este primer período de mestizaje transculturizador se logran estructurar significados que privilegian alimentos de producción local, que satisfacen las demandas dietéticas regulares de la población, valorando particularmente aquellos que permitían su comercialización internacional a través de sistemas de plantación (cacao, caña de azúcar y café entre los más importantes) ofreciendo sustanciales ganancias para la burguesía local agraria, pero sin lograr controlar lo más lucrativo del negocio: la cadena de exportación.

Período Petrolero:

Esta etapa tiene sus antecedentes entre 1910 y finales de los años 20 del Siglo XX, cuando se hacen las primeras prospecciones técnicas sobre los yacimientos de petróleo y se evalúa su factibilidad de industrialización; para ese entonces todavía existía un desarrollo de los cultivos café y cacao como principales generadores de ingreso a la nación. Este descubrimiento abre las puertas a algunas empresas norteamericanas que ven el potencial que tiene el país. Las exportaciones petroleras comenzaron en 1917 y definieron una vertiginosa curva de crecimiento hasta la primera década del siglo XXI. Venezuela dejó de ser un país agropecuario y se transformó en un país esencialmente minero, pasando el petróleo a ser el factor determinante de la prosperidad económica surgida (30,31).

Las grandes compañías petroleras norteamericanas, quienes se hicieron presentes y pasaron a ocupar posiciones dominantes en la explotación del petróleo venezolano, también comenzaron a tener una desmedida influencia en la vida nacional, generando cambios relevantes que moldearon los hábitos, el carácter, el gusto y en general la cultura del venezolano entendidos como un claro proceso de transculturización o hibridación (30,32), vaciando el campo e incorporando

a la mujer al trabajo, produciendo así enormes cambios en los hábitos alimentarios tradicionales (34).

Se generó una “cultura del petróleo” y un “modo de vida petrolero”, que definió la modernidad alterando la vida social tradicional de la población y el equilibrio ecológico de las regiones (34). El período se caracterizó no solo por el asentamiento de una importante colonia anglosajona, sino además por la apertura a la llegada de un enorme contingente de emigrantes europeos que si bien eran requeridos como mano de obra para la pujante economía rentista petrolera venezolana, también huían de los horrores de la Guerra Civil Española y la Segunda Guerra Mundial (35). La influencia de esta nueva oleada transculturizadora, que podría denominarse “neomestizaje”, generó un choque y posterior amalgama sobre el ideario alimentario en esta época entre los heterogéneos grupos sociales (36).

El petróleo está presente, directa o indirectamente, en lo que se come, en los lugares y las formas en que se vive, en la ropa y la música, en lo que ha sido la política, en los espectaculares avances experimentados durante los primeros tres cuartos del siglo XX así como en la aguda crisis padecida desde el último cuarto de la centuria pasada y, con sus altibajos, en las dos primeras décadas de la actual (37,38). Entre los rasgos del estilo de vida propio de la cultura del petróleo el acto de comer se libera del rígido ceremonial impuesto por los europeos. Se inicia la época de los alimentos que pueden ingerirse a prisa, en cualquier parte, sin cumplimientos; de las “comidas americanas”, frías, livianas, de rápida preparación. Se imponen los emparedados, las salchichas, los refrescos embotellados que se comen y se beben de pie. Los enlatados y otros productos de los trusts internacionales de conservas (34).

Esta modernidad dio paso a la entrada de alimentos procesados a la dieta del venezolano. Se amplió el mercado para toda clase de productos de fabricación extranjera, por medio de los «comisariatos» o grandes almacenes de alimentos nacionales e importados por las compañías petroleras para vender a bajos precios a sus trabajadores. De esta forma, se constituyeron en la principal vía de introducción de muchos productos, antes desconocidos, como cereales para el desayuno, bebidas achocolatadas, jugos de frutas a partir de concentrados de pulpa, avena en hojuelas, distintos tipos de té, mermeladas, bebidas alcohólicas como el whisky, entre otros. Lo que antes se traía para pocos, ahora se ofrecía a más personas y a bajos precios. Estos productos tuvieron gran aceptación en el pueblo venezolano y modificaron su cultura alimentaria (39). Son la base de las grandes cadenas de supermercados que

luego hegemónizan la comercialización agroindustrial, intermediando el vínculo ancestral entre consumidores y productores locales de alimentos.

La alimentación industrial redefine lo que la gente debe comer. Por principio se transforman los formatos dominantes: de alimento fresco a procesado industrialmente, el producto será conservado (en latas, vidrios, hielo, al vacío, esterilizado, etc.) producido y procesado mecánicamente, transformándose en un valor “que las manos humanas no lo toquen”, transportado hacia donde pueden pagarlo, comercializado como cualquier mercancía a través de mercados mayoristas y minoristas, asociado a conceptos disociados de su calidad de alimento a través de publicidades engañosas. Por eso se ha dicho que en la modernidad los alimentos no son “buenos para comer” sino “buenos para vender” (40).

El nuevo imaginario venezolano se construye desde la ciudad, donde la alimentación industrial cambia nuevamente el concepto mismo de lo que se entendió por alimento, asumiendo que la enorme variedad de comida industrializada de los supermercados ofrecen diversidad y practicidad a la agitada vida diaria urbana; comer rápido y procesado ofrece tiempo libre para vivir, como si la vida fuese algo independiente del concepto mismo de alimentarse.

Período de Globalización:

Se sustenta en las propuestas capitalistas de economía financiera cuya popularización puede situarse en los años noventa del siglo XX, cuando se consolidan las grandes redes electrónicas que le permiten a las empresas transnacionales una movilización global de capitales para la expansión de una producción integrada internacionalmente (41,42, 43).

La globalización propició que a partir de los años 80 del Siglo XX se diera la introducción en el país de cadenas de comida rápida, mejor conocidas como “fast-food”, provenientes del norte global, lo cual potenció el concepto y difusión del término “alimento limpio” pero no necesariamente saludable. Desde entonces la transformación alimentaria de la población venezolana ha sido reforzada por los mensajes publicitarios de los diferentes medios de comunicación en expansión: prensa, radio, telefonía, televisión y finalmente internet, que los transversaliza a todos.

La industria de alimentos ha elaborado gran cantidad de productos procesados que han tendido a popularizarse con rapidez, debido a que los fabricantes de dichos

productos destinan grandes sumas de dinero a la propaganda comercial que incita el consumo y modifica los patrones alimentarios autóctonos (44). Incluye también la aparición de los alimentos ultraprocesados. Comida elaborada con sustancias químicas modificadas por fraccionamiento, que son posibles gracias al uso de muchos tipos de aditivos que ayudan a imitar o mejorar las cualidades del alimento original, haciendo al producto final hiperapetecible, pero sobre todo lo hacen altamente rentable para sus fabricantes al usar ingredientes de bajo costo, larga vida útil y de fácil venta a través de su embalaje sofisticado, generalmente con plástico y otros materiales sintéticos que se introducen al mercado a través de agresivas campañas de mercadeo (45).

La tecnología de los alimentos oferta un sinfín de platillos ya elaborados, donde el evento “cultural” desaparece, la comida deja de compartirse material y simbólicamente y con ello se diluye la identidad alimentaria. Los referentes personales han sido sustituidos por influencers virtuales que representan, solapadamente, cálidas y cercanas campañas de marketing de comida ultraprocesada, pero generando por defecto una desestacionalización y deslocalización del consumo de alimentos que ancestralmente constituían el eje de nuestras prácticas alimentarias situadas, geocéntricas. Así el comensal moderno, librado de su propio criterio, debe elegir bajo qué normas encuadrar su comida. Ninguna cultura a lo largo de la historia había dejado solos a los comensales a la hora de decidir su comida.

Las plataformas informáticas permiten comprar alimentos sin salir de casa, despachados por “riders”, lo cual completa la desarticulación de las tradicionales estructuras sociales que sujetaban la red de significados históricos sobre la alimentación. Los venezolanos globalizados enfrentamos un desafío enorme ante el impacto del nuevo hábitat alimentario en el que nos vemos inmersos, altamente influenciado por un consumismo exacerbado que se configura como una respuesta a esa pérdida de referentes culturales y cambios acelerados en el contexto social que no dejan “pensar” sobre lo alimentario en medio de una crisis alimentaria, la mayor de la historia contemporánea de Venezuela.

Sin embargo, estas acciones no son socialmente homogéneas, pues aparecen determinados grupos que se revelan con nuevas formas de interacción social en busca del rescate de la culinaria tradicional, a pesar de que el mercado capitalista se ha obstinado en sustituir este tipo de consumo por otro de carácter eminentemente

comercial de origen industrial (3). En tal sentido, se reconoce el esfuerzo de algunos “movimientos” por redimensionar sus prácticas y redefinir desde sus propios marcos culturales las formas de alimentarse en un contexto globalizado con la creciente reivindicación del mantenimiento y restitución de las cocinas regionales y autóctonas en algunos segmentos de la sociedad (46). La globalización tampoco es un proceso lineal ni homogéneo de modernización y progreso (43) por tanto ventila espacios también para levantar el velo y reexaminar bajo otra perspectiva lo que ha sido considerado como espacio urbano relacionado con lo contemporáneo, y aquello considerado como espacio rural tradicional.

Así, surgen nuevos posicionamientos morales e ideológicos como la nueva ruralidad y el neocampesinado, los movimientos agroecológicos, la “*Slow Food*” (47), las plataformas de jóvenes veganos (48) y especialmente el símbolo de la salud, como idea contestataria que trata de rescatar el vínculo de la alimentación con la calidad de vida de las personas, su bienestar integral y el del planeta.

A manera de colofón:

La cultura alimentaria se trata de una construcción social, que pone en juego prácticas que se han ido transformando en diversos contextos y bajo diferentes condiciones a lo largo de la historia. Pero esta narrativa cambia, porque las ideas y símbolos manejados por las personas en torno al sistema alimentario se transforman en función a profundas e indetenibles dinámicas sociales, que hacen mucho más compleja la descripción y conceptualización de su devenir cultural. Los nuevos significados colectivos seguirán moldeando el concepto de cultura alimentaria a futuro, desplegando símbolos y praxis tal vez inimaginables para el lector actual.

Referencias

1. Fumey G, Jackson PA, Raffard P. Introduction: Cultures alimentaires et territoires. *Anthropology of food*, 2016; 11. Disponible en: <https://doi.org/10.4000/aof.8049>
2. Fischler C. El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Anagrama, Barcelona: 1995.
3. Baltazar Rangel SR, Zárate Hernández JE. Hábitos alimenticios en regiones indígenas: una visión antropológica. En: A. López Espinoza, y C. Magaña González (Ed.), Hábitos alimentarios. Psicobiología y Socioantropología de la alimentación. (pp. 63-74). McGraw Hill, México: 2013.
4. Contreras, J. Nunca habíamos comido tanto y tan bien (OPIA/FIA) 30-6-2022. Disponible en: <https://www.opia.cl/601/w3-article-83190.html>
5. Meléndez Torres JM. Reflexiones sobre las aportaciones teórico-metodológicas de los estudios sobre alimentación: una visión socioantropológica. En: A. López Espinoza, y C. Magaña González (Ed.), Hábitos alimentarios. Psicobiología y Socioantropología de la alimentación. (pp. 37-47). McGraw Hill, México: 2013.
6. Veramendi Villavicencios NG, Portocarero Merino E, Barrionuevo Torres CN. Cultura alimentaria en estudiantes de educación básica regular: un abordaje educativo. *Universidad y Sociedad*, 2020; 12(1), 307-312. Disponible en: <https://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus/article/view/1456>
7. Antunes Dos Santos CA. Os sabores da sociedade. En: J. Taddei, R. Ferreira, G. Longo-Silva, y M. Aguiar (Ed.), *Nutrição em Saúde pública* (pp. 367-386). Rubio, Rio de Janeiro: 2012.
8. Langdon EJ. Antropología, salud y enfermedad: una introducción al concepto de cultura aplicado a las ciencias de la salud. *Revista Latino-Americana de Enfermagem*, 2010; 18(3): 458-65. Disponible en: <https://doi.org/10.1590/S0104-11692010000300023>
9. Testa PM, Martínez E, Moreno-Gómez-Toledano R, Ayuso P, San Segundo C. Aproximación multidisciplinar al concepto cultura. *HYBRIS. Revista de Filosofía*, 2015; 6 (1): 59-92. Disponible en: [file:///C:/Users/Jesus/Downloads/Dialnet-AproximacionMultidisciplinarAlConceptoCultura-5270950%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/Jesus/Downloads/Dialnet-AproximacionMultidisciplinarAlConceptoCultura-5270950%20(2).pdf)
10. Moreno Rojas, R. Introducción a la alimentación humana. Universidad de Córdoba. España: 2005.
11. Soares M, Lopes P. Dietética e cultura. En J Taddei, R Ferreira, G Longo-Silva, y M Aguiar (Ed.), *Nutrição em Saúde Pública* (pp. 387-394). Rubio, Rio de Janeiro: 2012.
12. Sibal V. Food: identity of culture and religion. *Research Gate*, 2018. Disponible en: <https://www.researchgate.net/publication/327621871>
13. Fieldhouse P. Food and nutrition: customs and culture. Chapman y Hall, United Kingdom: 1995.
14. Martín J. La cultura del origen en la gastronomía. *Diario El País*, 23-04-2022. Disponible en: https://elpais.com/diario/2005/06/14/cvalenciana/1118776700_850215.html
15. Vilaplana Batalla, M. Cultura alimentaria. Del fast food al slow food. *Offarm: farmacia y sociedad*, 2011; 30 (6): 53-56.
16. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Glosario de Agricultura Orgánica, 2009. Disponible en: <https://web.archive.org/web/20210601171051/http://www.fao.org/3/as989t/as989t.pdf>
17. Hernández-Ramírez JC, Guerrero-Sotelo RN, Orellana-Centeno JE, Cortés-Bohórquez E.

- Semiótica de la cultura alimentaria. *Revista Mexicana de Enfermería*, 2019; 7 (3): 103-108. Doi 10.24875/ENF.19000103
18. Contreras M, Jordán M. Factores condicionantes básicos en la capacidad de autocuidado del paciente con hipertensión arterial. *Desarrollo Científico Enfermero*, 2011; 19(1): 20-24. Disponible en: <http://www.index-f.com/dce/19/19-020.php>
 19. Ekmeiro Salvador J, Moreno Rojas R, Cámara Martos F. Educación nutricional desde entornos socioconstructivistas: influencia sobre el patrón de consumo de alimentos en comunidades venezolanas. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*, 2019; 39 (4): 94-104. Doi: 10.12873/3943moreno
 20. Goody J. *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Gedisa, Barcelona: 1995.
 21. Lovera JR. *Historia de la alimentación en Venezuela*. Centro de Estudios Gastronómicos, Venezuela: 1998.
 22. Sanoja Obediente M. *Historia sociocultural de la economía venezolana*. Banco Central de Venezuela, Caracas: 2011.
 23. Rosas González OM. *La población indígena en la Provincia de Venezuela (Tesis doctoral)*. Universidad de Salamanca, España. 16-07-2022. Disponible en: https://gredos.usal.es/bitstream/handle/10366/128273/III_RosasGonz%EllezOM_Poblaci%F3nind%EDgena.pdf;jsessionid=F9CDC83A6EB839C714EA56ECBF83E735?sequence=1
 24. Estaba R. *La construcción de un territorio*. Universidad Central de Venezuela. Caracas: 2015.
 25. Pérez Palmar E. Viejos espacios y nuevos tiempos: una mirada geográfica al pasado y presente de la población indígena de Venezuela. Caso: arco minero del Orinoco. *Terra Nueva Etapa*, 2018; 34 (55): 43-73. Disponible en: <https://www.redalyc.org/journal/721/72156172008/html/>
 26. Quintero V. *La transculturización de la gastronomía venezolana*. 03-06 -2022. Disponible en: <https://vicentequintero.medium.com/la-transculturizaci%C3%B3n-de-la-gastronom%C3%ADa-venezolana-vicente-quintero-pr%C3%ADncipe-8653793f0e4b>
 27. Paz Sánchez M. *Fruta del paraíso. La aventura atlántica del plátano*. Ediciones Idea, Venezuela: 2016.
 28. Lugo Morín D. *La dinámica agraria venezolana: reflexiones para su discusión*. *Mundo Agrario*, 2010; 10 (20). Disponible en: <https://www.researchgate.net/publication/48172006>
 29. Veloz A. *Diferencias y similitudes entre los yantares de Caracas*. *Diario El Estímulo*. 12-02-2022. Disponible en: <https://elestimulo.com/diferencias-y-similitudes-entre-los-yantares-de-caracas/>
 30. Agüero A. *La dimensión geopolítica y económica del petróleo Venezolano en las primeras décadas del siglo XX y su repercusión en el Estado Cojedes*. *Tiempo y Espacio*, 2012; 22(58): 63-87. Disponible en: http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S131594962012000200004&lng=es&tlng=es.
 31. Miranda Delgado RD. *Industrialización y desindustrialización en Venezuela. Un análisis histórico*. *Ensayos de Economía*, 2017; 27(50): 87-101. Disponible en: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2619-65732017000100087&lng=en&tlng=es.
 32. Silva Ferrer M. *Venezuela: The modern oil nation globalización, estado, cultura y comunicación en torno al enclave petrolero*. *Tiempo y Espacio*, 2015; 25(63): 35-53. Disponible en: http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-94962015000100003&lng=es&tlng=es.
 33. Cartay R. *El pan nuestro de cada día*. Fundación Bigott, Caracas: 1995.
 34. Quintero R. *La cultura del petróleo*. Editorial El Perro y La Rana, Caracas: 2018.
 35. D'Angelo G. *Ciclos Económicos en Venezuela de 1945 a 1990*. *Cultura Latinoamericana*, 2014; 20 (2): 231-269. Disponible en: <https://flore.unifi.it/retrieve/handle/2158/1211505/524459/L%27America%20Latina%20di%20F.C.%20Marmocchi.pdf>
 36. Cartay R. *Aportes de los inmigrantes a la conformación del régimen alimentario venezolano en el siglo XX*. *Agroalimentaria*, 2005; 10(20): 43-55. Disponible en: http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542005000100003&lng=es&tlng=es.
 37. Straka T. *La Nación Petrolera: Venezuela 1914 – 2014*. Universidad Metropolitana/Academia Nacional de la Historia, Caracas: 2014.
 38. García T. *Entrelazando cultura y petróleo*. *Reseña Literaria*. *Diario El País*. 22-08-2022. Disponible en: https://elpais.com/elpais/2019/06/20/seres_urbanos/1561042772_203178.html
 39. Calanche Morales JB. *Influencias culturales en el régimen alimentario del venezolano*. *Anales Venezolanos de Nutrición*, 2009; 22(1): 32-40. Disponible en: http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-07522009000100006&lng=es&tlng=es.
 40. Aguirre P. *Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis*. Capital Intelectual, Buenos Aires: 2004.
 41. Comisión Económica para América Latina y el Caribe de las Naciones Unidas (CEPAL). *Globalización y desarrollo*. CEPAL, Brasil: 2002. Disponible en: <https://repositorio.cepal.org/handle/11362/2721#:~:text=Globalizaci%C3%B3n%20y%20desarrollo%20es%20el%20documento%20elaborado%20por,publicaci%C3%B3n%20presenta%20una%20s%C3%ADntesis%20del%20documento%20anteriormente%20citado>.
 42. Martín Cabello A. *Sobre los orígenes del proceso de globalización*. *Methaodos revista de ciencias sociales*, 2013; 1 (1): 7-20. <http://dx.doi.org/10.17502/m.rcs.v1i1.22>

43. Rohbeck J. Globalización e historia. *Dianoia*, 2018; 63 (80): 119-147. <https://doi.org/10.22201/iifs.18704913e.2018.80.1529>
44. Instituto Nacional de Nutrición (INN). Transculturización alimentaria en Venezuela. 15-05-2022. Disponible en: <https://colectivodocenteinn.wordpress.com/2014/07/03/transculturacion-alimentaria-en-venezuela/>
45. Monteiro CA, Cannon G, Lawrence M, Da Costa Louzada, ML, Pereira Machado P. Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system. FAO, Roma: 2019. Disponible en: <https://www.fao.org/3/ca5644en/ca5644en.pdf>
46. Rebato Ochoa E. Las 'nuevas' culturas alimentarias: globalización vs. Etnicidad. *Osasunaz*, 2009; 10: 135-147. file:///C:/Users/Jesus/Downloads/Lasnuevasculturas...%20(1).pdf
47. Domené Painenao O. Sujetos y trayectorias agroecológicas: experiencias de agriculturas sustentables y agroecológicas en el occidente venezolano. En: F. Herrera, y O. Domené Painenao (Ed.), *Agroecologías insurgentes en Venezuela. Territorios, luchas y pedagogías en revolución*. (pp. 65-85). Mincyt, Caracas: 2022.
48. Ekmeiro Salvador J, Arévalo Vera C. Vegetarianismo: Una caracterización antropométrica, dietética y motivacional en adultos venezolanos. *Revista Salud Pública y Nutrición*, 2021; 20 (4): 57-72. <https://doi.org/10.29105/respyn20.4-6>

Recibido: 16-01-2023

Aceptdo: 08-03-2023