



ACADEMIA DE CIENCIAS SOCIALES Y DEL MEDIO AMBIENTE DE ANDALUCÍA

Discurso de respuesta al de ingreso de la

Ilma. Sra. Da. Pilar Aranda Ramírez

Excmo. Sr. D. Julio Iglesias de Ussel, Académico

Granada 9 de febrero de 2023



Cuando el Presidente de la Academia me pidió que asumiera la respuesta al discurso de Pilar Aranda, fui muy consciente del importante reto que significaba para mí. Solo las acreditadas habilidades, también de persuasión, de Antonio Pascual, me llevaron a desempeñar la tarea en este acto. Responsabilidad por la gran personalidad y biografía de nuestra nueva académica. La densa biografía intelectual y de servicios a la Universidad y a Andalucía, acrecienta la responsabilidad de estar a la altura. Pero, si me lo permiten, también por la carga emotiva, para mí mismo, en este acto.

Hablar en público, en sede universitaria, en la Universidad de Granada, y en un acto de la solemnidad del ingreso en la Academia de Pilar Aranda, tampoco puedo vivirlo sin emoción. Por fortuna, me salvan las modas científicas. Todos sabemos que está de actualidad la Filosofía de los sentimientos y las emociones; ya lo analizaron Platón y Aristóteles quien, en particular, en su *Retórica* se propuso racionalizar los sentimientos y, a la inversa, sentimentalizar los razonamientos. Una filosofía que ha adquirido notoriedad intelectual en la última década, fuera incluso de los especialistas, y en ella me cobijo. Una tendencia con derivadas incluso en los derechos subjetivos; materializado ya en diversas leyes autonómicas de protección animal. Las leyes de bienestar animal son una proyección de esta filosofía de los sentimientos y emociones. Es la convivencia generadora de afectos la que convierte en animal de compañía al animal; la vinculación afectiva la que lo inserta como animal de compañía en esas normas. (La referencia a los derechos subjetivos y los derechos animales, en base a Miguel Herrero *Los derechos entrañables* incluido en su obra *21 Ensayos de Derecho Constitucional Comparado*, ed. BOE y CEPyC, 2020, pág. 393 y ss.)

Con mayor razón, la Filosofía de los Sentimientos legitima hurgar en las entretelas de nuestro corazón; pero ya se sabe: la cabeza también sabe amar, si cabe, mejor aún que el corazón. Puedo así confesar que fui consciente de que, en este acto, pasaría la película de mi propia vida. Mi lejano ingreso en la Facultad de Derecho de Granada, mi afortunado encuentro con mis maestros granadinos –Profesores Murillo, Cazorla y Jiménez Blanco–, mis compañeros de formación en aquel Seminario de Derecho Político, los años en la dirección del Colegio Mayor Isabel la Católica, la Beca March de estudios en el extranjero, los cientos de horas en la Junta de Gobierno de la Universidad y sus comisiones derivadas, y la experiencia –creo que nada frecuente– de haber sido profesor en cuatro facultades de esta Universidad: Derecho; Filosofía y Letras; Psicología y, finalmente, Ciencias Políticas y Sociología. En fin, esta película que es mi propia biografía pasa ahora en mi memoria: sueños, vivencias, fracasos, nostalgias, alegrías. Acudiendo de nuevo a la Filosofía de los Sentimientos, podría sintetizarla pensando: fui joven y fui feliz, que al cabo es lo esencial, o lo podría evocar recordando aquel soneto de Gutiérrez de Cetina que empieza así: «Horas alegres que pasáis volando».

Desglosar sin embargo la de Pilar Aranda, requiere mucho más tiempo. Ella ha desarrollado, con brillantez indudable, su consistente biografía académica, con profunda entrega en todos los puestos a los que ha engrandecido con su entrega y acertada gestión. Hoy, en este alto en el camino, tiene que aceptar la positiva valoración que hacemos desde fuera: mereció la pena el recorrido por las sendas que, en cada momento, decidió transitar, porque siempre las transitó con acierto y generosidad, y por eso no ha parado de recibir reconocimientos de todo tipo.

La biografía académica de Pilar Aranda comenzó con sus dos licenciaturas. Primero la de Farmacia y luego la de Ciencias Biológicas. Le proporcionaron unos firmes conocimientos para construir, desde ese cimiento, su especialización poste-

rior. Y debe decirse que la Universidad de Granada le proporcionó el mejor ámbito intelectual para formarse. La Facultad de Farmacia de esta Universidad y, en ella, las enseñanzas específicas que iban a alimentar su vocación: Aludiré a tres excelentes y prestigiosos catedráticos de la Facultad, esenciales en su especialización y que le activaron el camino. Me refiero a Gregorio Varela Mosquera, José Mataix y Gloria Urbano. Tres pilares esenciales en su propia formación, en su tesis doctoral y en su especialización en Nutrición.

Es muy destacable esta dedicación a la Nutrición. Probablemente en ninguna otra parcela de la ciencia se da una situación tan singular como en la Nutrición. Todos los seres humanos, y sin excepción, desde su aparición en la tierra a hoy y mañana, necesitan alimentarse varias veces al día durante toda su existencia. Una realidad universal en la historia y permanente en la vida humana, e inexorable que hace incomprendible la tardanza en articular una ciencia específica de la Nutrición, solo bien recientemente desarrollada. Durante siglos, los científicos prefirieron observar los astros, antes que examinar los ingredientes de los pucheros. Convenirán conmigo que nuestros antepasados se dedicaron a cosas bien lejanas, pero no a diseccionar lo que tenían ante sus narices, o si lo prefieren ante su paladar.

Pilar Aranda –a quien no sé si le fascinan las estrellas– tuvo el privilegio de orientarse hacia la Nutrición por el protagonismo innovador de quienes he citado y fueron sus maestros en la especialidad. Y debe destacarse porque Granada y su Universidad han desempeñado un activo protagonismo en el despertar de los estudios sobre Nutrición en España.

El discurso de Pilar Aranda nos sitúa ante el rico escenario de su propia trayectoria intelectual que quisiera atender fijándome en tres dimensiones. Su biografía académica e investigadora se ancla en tres certeros parámetros. En primer lugar, en una tradición intelectual de calidad; me refiero a la **Facultad de Farmacia** de la Universidad de Granada;

en segundo lugar, el estudio de los **vertiginosos cambios en la Nutrición** en España, al igual que en otros países; y en tercer lugar a **los desafíos y nuevas dimensiones** que se afrontan en la alimentación hoy. Los tres requieren una mínima consideración tras las referencias de nuestra nueva Académica.

En primer lugar, destaquemos, porque lo merece, el **ámbito institucional**. No es otro que la ciudad de Granada que, con acierto Ángel Ganivet calificó como «Una ciudad para el espíritu». Un juicio derivado del enorme peso de la universidad en la ciudad, que es justo lo contrario a lo que sucede en otros lugares donde la ciudad *se come* a la universidad; y al encontrarnos en un acto sobre Nutrición puede utilizarse esa metáfora que la ciudad *se come* a la universidad en otros lugares. Pues en esta potente universidad, la Facultad de Farmacia jugó un papel importante en el desarrollo de la Nutrición en España. Gregorio Varela Mosquera, en particular, no solo fue un prestigioso catedrático. Fue – con Grande Covián– nada menos que el modernizador decisivo de los estudios y la investigación de la Nutrición en España. Por eso fue esencial en Granada y en toda España en el desarrollo de la moderna investigación y docencia científica de la nutrición; así ha sido reconocido dentro y fuera de España. Entre otras muchas innovaciones promovidas desde la Facultad de Farmacia de Granada, se encuentra una de las primeras –si es que no la primera– encuesta de hábitos de nutrición y alimentación de la población; estudiar qué se comía, qué ingredientes se utilizaban, cuantas veces al día, cómo se elaboraba en verano e invierno, a qué horas y cuánto tiempo se dedicaba a la cocina, gastos de alimentación, comidas fuera de casa y comidas y bebidas entre horas, y actitudes ante el consumo de algunos alimentos especiales, como pescado congelado, aceites y vino y alcohol. El estudio de Gregorio Varela verdaderamente innovador sobre la alimentación apareció con el título *Algunos aspectos socioeconómicos de la alimentación en Andalucía*, y era el capítulo 4º de la investigación, patrocinada por la OCDE, y dirigida por

mis maestros Murillo, Jiménez Blanco y Cazorla en el Volumen 1º del libro titulado *Estudio Socioeconómico de Andalucía. Estructura Social*, Madrid, 1970. Lo conozco bien pues como estudiante yo fui uno de los entrevistadores de aquella encuesta. Y déjenme que me emocione: en la primera página del libro, bajo tantos ilustres catedráticos: Murillo, Cazorla, Varela, García Barbancho, Jiménez Blanco y Bosque Maurell, aparece mi propio nombre bajo el epígrafe «Jefes de Equipo para los Trabajos de Campo»; era la primera vez que aparecía mi nombre en una obra académica, con la ilusión de verme en letra impresa por mi trabajo estudiantil. Una emoción irrepetible, digámoslo gracias a la Filosofía de las Emociones.

Los promotores modernos de los estudios de Nutrición en España fueron las dos grandes figuras que he mencionado: Varela Mosquera y Grande Covián. Pero ninguna ciencia se establece y avanza con los fundadores, por valiosos que fueran. Para que fragüen y crezcan esas iniciativas son imprescindibles impulsos institucionales y aportaciones individuales. Y en esa transcendental tarea figura por méritos propios la Facultad de Farmacia donde se formó Pilar Aranda. El Centro impulsó el avance de la Fisiología y el estudio de sus conexiones con otras ramas de la Biología, desarrollando la Neurología, la Endocrinología y la Nutrición (G. Varela, Discurso de respuesta al de ingreso de M.^a del Carmen Francés Causapé, El devenir de la Historia de la Farmacia en España, en RA Farmacia, 1995).

Pero, sobre todo, la gran aportación de Gregorio Varela, como la de todos los verdaderos Maestros, fue sembrar de vocaciones científicas sobre la Nutrición a la Facultad de Farmacia de Granada. Y una de las personas pioneras de esa siembra intelectual –y bien fructífera– es Pilar Aranda que lo enriqueció con una muy dilatada trayectoria en la docencia e investigación de esa materia, desde muchos años antes de obtener la cátedra.

Naturalmente no puedo referirme detalladamente por su magnitud a su curriculum investigador; sus números lo harían inabarcable. Ha realizado más de 160 comunicaciones a congresos de la especialidad, es autora de 6 ponencias en congresos internacionales; el número de sus publicaciones indexadas asciende a 150, de las que 87 son en el Q1. Y en el índice H 32; y es autora de 25 capítulos de libros. Investigadora principal en 5 contratos de investigación con empresas y 10 como integrante del equipo de investigación. Cuenta con 5 Tramos de Investigación y uno de Transferencia reconocidos por la CNEAI. Todo ello traducido en infinidad de premios y reconocimientos. Uno de los últimos, recibido el pasado diciembre, seguro que le produjo particular alegría al venir de fuera del mundo académico: el periódico Ideal le concedió el Premio Ideal a la Trayectoria Profesional. Uno más, pero muy gratificante por ser de su ciudad y de un medio de comunicación.

Su exitosa dedicación a la gestión, dentro y fuera de la universidad, me lleva a una reflexión. Ante todo, quisiera reivindicar la utilidad y rendimiento de esas actividades del profesorado universitario. Nunca he considerado positivo ni fecundo vivir la actividad universitaria aislado en una torre de marfil. No creo que haya sido válido nunca, pero desde luego hoy es pernicioso; el mundo ha cambiado y cambia a una velocidad de vértigo; pretender conocerlo solo desde la infinita distancia de nuestra propia investigación, mutila nuestra creatividad. La actividad exterior –sea de gestión o de colaboración regular con cualquier parcela de la sociedad– redundan positivamente en la comprensión de los problemas, la maduración, el desarrollo de la capacidad de negociación e, incluso, el realismo: hasta implicándose en la comunidad de vecinos se viven y experimentan las dificultades de poner en práctica aspiraciones que juzgamos obvias y no digamos sueños y cambios.

La gestión es en innumerables ocasiones una cura de humildad e inyección de tiempo pausado. Siempre es más

fecunda y decisiva por lo que nos cambia, que por los cambios que se puedan introducir. Por eso, cuando algunos amigos me han consultado, siempre les he recomendado asumir responsabilidades. Y bien notorio son esos efectos positivos a los que aludo en el caso de Pilar Aranda. La lista de sus dedicaciones, dentro y fuera de la Universidad y de España, es inagotable, pero desearía mencionar algunos. Ha sido Directora de la Agencia Estudiantil de la Universidad de Granada, luego Vicerrectora de esa tarea, Secretaria de la Comisión de Evaluación del Plan Andaluz de Investigación, Secretaria de la Comisión de Incentivos a la Investigación de la Junta de Andalucía; Evaluadora del Plan Nacional de I+D del Ministerio; Presidenta del Grupo Tordesillas de las Universidades de Brasil, Portugal y España, como Rectora de la Universidad de Granada desde 2015, reelegida en 2019. Ha dado mucho sin duda; pero también lo inverso: la templanza, la capacidad de atender y escuchar, la empatía, el pragmatismo y el realismo que exhibe, seguro que ha sido incrementado por tantos desvelos, alegrías, logros y frustraciones que conllevan, sin cesar, la vida de las personas con responsabilidades. Como siempre sucede en las personas exitosas, ha hecho mejor al entorno que, a la vez, la hacía mejor.

La Facultad de Farmacia de Granada ha sido pues el privilegiado hogar intelectual formativo de Pilar Aranda, donde se fraguó su brillante carrera. Y como campo de trabajo preferente escogió esa línea de investigación, en ebullición, que estaba siendo **la Nutrición, cuyos vertiginosos cambios** y los innumerables conocimientos que hoy disponemos nos ha descrito con todo rigor. Por eso lanzaré ahora una mirada desde la Sociología.

La comida es en efecto una realidad universal, pero –y aquí aparecen los sociólogos– es muy poco natural. Muchos de los productos con los que nos alimentamos se recogen directamente de la naturaleza, pero ahí termina su aportación y comienza la cultura. A la alimentación y a la comida le queda poco de natural porque se trata de un hecho cultural

cargado de condicionamientos, determinaciones y significación producidas socialmente. Alimentarse responde desde luego a una absoluta necesidad biológica para la supervivencia; el hambre suscita la respuesta inmediata de la necesidad de alimentarse. Pero la respuesta concreta dada a esa necesidad, está atravesada por múltiples elecciones, condicionamientos y opciones mediatizadas socialmente. Las opciones afectan a todas las fases del sistema alimentario: la producción de alimentos, su cultivo y preservación, su recogida, la distribución y el mercado, la preparación y su consumo. Todas las fases están llenas de opciones, deliberaciones y decisiones; y todas son procesos sociales condicionados por la cultura de cada sociedad y cambiantes en su historia. Todo es cultura –es decir creación social– en la comida. Lo que comemos y cómo lo preparamos; a qué horas lo hacemos y el número de veces al día en que dividimos nuestra nutrición, si comemos solos o en compañía (recuerden que, en las monarquías absolutas, el rey comía solo, pero lo presenciaban de pie sus nobles), si comemos dentro o fuera de nuestra casa, si comemos en una fuente común o en platos individuales, si utilizamos cubiertos o dedos; si lo rodeamos o no de rituales de cualquier tipo, etc. (Higman, 2012). Lo que comemos y lo que rechazamos como indigno. Todo en la comida lo aprendemos y lo transmitimos como miembros de una sociedad, y por tanto varía en el tiempo y el espacio y por las numerosas singularidades que conviven en cada sociedad: en función de clases sociales, creencias religiosas, tradiciones culturales o de procedencia geográfica, etc.

El hambre en efecto ha sido lo constante en la historia de la humanidad. No en vano varias religiones han exaltado el ayuno pero ninguna ha hecho objeto de elogio a la comida. Epidemias, heladas, migraciones o fenómenos naturales de todo signo, han asolado a la humanidad. Guerras, colonizaciones, enfrentamientos han generado la búsqueda de alimentos, aunque también los intensos flujos comerciales que han promovido la interrelación y comunicación entre los pue-

blos. Incluso ha dado lugar a permutas territoriales muy relevantes; fue el valor estratégico del azúcar lo que impulsó en el pasado a los holandeses a cambiar Nueva York por Surinam, y a los franceses, Canadá por la isla de Guadalupe (Pío Beltrán, 2009). Incluso Malthus (1766–1834) asentó su conocida percepción del futuro en el riesgo cierto de una hambruna generalizada; el rápido crecimiento demográfico conduciría al hambre generalizada.

La evolución histórica no ha hecho más que alejarnos de la naturaleza que durante milenios imponía la dictadura de la supervivencia. Antes de la generalización de la electricidad, de la tecnología de la cocina y de la industria de alimentos preparados, toda la vida diaria estaba condicionada por el largo proceso de preparación de los alimentos para el consumo, acarreo del combustible y el lento cocinado para prepararlos para su ingestión; y todo ello repercutía directamente en la distribución de roles entre varones y mujeres.

La tradición de ese pasado la encontramos en la literatura española, con larga tradición en la descripción de la realidad, es decir del hambre. Amando de Miguel, que ha estudiado con perspicacia la obra de Cervantes, ha destacado que en el Quijote sus protagonistas aparecen en escasas ocasiones satisfechos de su alimentación; una de ellas Sancho en *Las bodas de Camacho*, aunque la dieta alimenticia en el Quijote es «monótona y pobre», la carne escasa, los ricos se adscribían al cabrito, a la caza y al cordero, y los pobres a la rutina del tocino y, en ocasiones, a la caza furtiva. El estrato intermedio, los hidalgos, al que pertenece el Quijote, tomaba olla de vez en cuando, pero con más vaca que cordero, es decir la versión más modesta de la famosa olla podrida. Y Sancho confiesa que no es amigo de exquisiteces (de Miguel, 2005:220). Ha sido tan presente el hambre que, hasta uno de los cuadros juveniles de Velázquez, pintado en torno a 1617, coetáneo del Quijote, titulado *El almuerzo* refleja ese escenario de escasez. Presenta en la mesa un solo plato y pequeño para tres personas sentadas, con un pan, una manzana, una zanahoria y una cola de pescado; y no

aparecen ni platos individuales ni cubiertos, probablemente, ajenos entonces a las costumbres de la mayor parte de los españoles.

Históricamente en España, en el pasado, se ha comido poco y mal, basta leer la literatura picaresca para convenirse. Hay también otra literatura como testimonio válido descriptivo y más reciente. Me refiero a la Literatura de Viajeros, sobre todo ingleses del siglo XIX, conocidos como *Los Curiosos Impertinentes*. Me precio de conocerla aceptablemente y hay en esos singulares escritos una constante: no muestran entusiasmo por los hábitos culinarios de nuestros antepasados que les parecen exóticos para sus gustos, muy poco diversos, de escasa calidad y para colmo rudimentariamente cocinados. Es decir, nos despachan bien negativamente.

La escasez ha sido tan permanente en nuestra historia que el trigo –cereal que sustentaba la alimentación humana y que con los molinos simbolizaban la vida rural– ha funcionado como una especie de moneda, en las zonas rurales hasta bien entrado el siglo XX, sostiene Amando de Miguel (o.c.: 221). Pero en lo que hemos formado escuela es en la descripción de personajes hambrientos; en la Picaresca aparece reiteradamente esa obsesión con la comida; el Lazarillo de Tormes se pasea con un palillo en la boca para aparentar que había comido carne. En años particularmente duros, en la posguerra civil de 1939, la descripción del hambre accede incluso a la música. Una canción exitosa de entonces, y durante muchos años, exaltaba al *cocidito madrileño* que el cantante Pepe Blanco calificaba literalmente como «gloria pura». Después de la guerra civil, en los años del hambre, la España de las cartillas de racionamiento y del estraperlo, tuvo su representante oficial en el personaje del cómic, ideado y popularizado por José Escobar, de la Escuela Bruquera, que fue Carpanta. ¿Cuál era el sueño permanente del inefable Carpanta? Pues un lujo inaccesible para la mayoría: el sueño –la obsesión– de comer un pollo; algo inaccesible

para la inmensa mayoría y por tanto privilegiado alimento de la época.

Hoy es una actividad económica sumamente importante de los hogares y para el país. Los datos son bien elocuentes. El sector agroalimentario, agregando la producción, transformación, comercialización y distribución, según estimaciones del Ministerio de Agricultura, significa el 7.8% del PIB nacional, muy cercano al del sector turístico, y mantiene 1.8 millones de empleos, directos e indirectos, el 10.3% del empleo nacional. Y su repercusión no es menor en las economías domésticas. En 2021, según la Encuesta de Presupuestos Familiares, los hogares dedicaron el 16.4% de sus gastos en consumo en adquirir productos alimenticios y bebidas no alcohólicas. Es una realidad económica de primer orden para las familias; oscila considerablemente en función del nivel económico de los hogares. A menor renta se incrementa el porcentaje de gastos dedicados a alimentación. Así, ese 16.4%, oscila entre el 20.7% en los ingresos de los hogares del quintil 1º –es decir de más bajos ingresos–, y desciende al 12.5% de los ingresos de los hogares del quintil de más ingresos.

En España la alimentación ha salido de los lugares donde ha estado siempre confinada, para convertirse en una realidad omnipresente. Ha salido de las viejas tiendas llamadas de ultramarinos, para expandirse como producto, actividad o negocio por doquier. Está en los *bestseller* que nos recomiendan recetas, dietas y estilos culinarios. En la televisión, en programas estelares. En programas de radio estelares. En películas centradas en temas culinarios. Secciones de prensa analizan cotidianamente las variedades de los gustos culinarios de la población y se editan cada vez más libros sobre esta cuestión. Y desde luego en los centros de venta de todo tipo de productos alimenticios, así como en restaurantes y bares, cuyo número en España es muy elevado y se corresponde con una de las más altas tasas en relación al tamaño de la población. Los chefs se han convertido en estrellas protagonistas de la alta sociedad en y populares como

artistas de cine. Esta omnipresencia constituye de por sí un rasgo a destacar por su novedad. Se trata del espejo de la abundancia y esto rompe una secular carencia.

Sí, la alimentación es una actividad que condiciona todos los aspectos de la realidad económica y de la vida cotidiana de las personas y hogares. No hace falta irnos a territorios tan lejanos. También nuestra propia ciudad, Granada, está marcada por la alimentación. Un bien prestigioso catedrático de esta Universidad y académico de nuestra Academia, Manuel Martín Rodríguez, en dos libros esenciales sobre la historia de nuestra ciudad, analizó con enorme brillantez los efectos en Granada de la independencia de Cuba. Cesó con ello la llegada del azúcar consumido en España, y generó una industria muy floreciente de la caña de azúcar en la Vega y en la Costa, con profundo impacto en el crecimiento económico, en el auge de la burguesía y la transformación y modernización urbana. *La Gran Vía de Granada: cambio económico y reforma interior en la España de la Restauración* (1986) y *Azúcar y descolonización* (1992), constituyen dos libros capitales para interpretar adecuadamente nuestra propia historia y el papel que en ella jugó la industria de la caña de azúcar, hoy, un siglo después, casi desaparecida.

España es hoy, por fortuna, un país desarrollado, de servicios y modernizado, con los problemas propios de una sociedad avanzada, con un Estado de Bienestar con altísima deuda y baja productividad. Por eso mismo el hambre ha desaparecido como mal colectivo. Y esa misma realidad ha transformado por completo la cultura de la alimentación. Con admirable capacidad de síntesis, el conocido restaurador José María Arzak, transmitió el sustrato de toda la transformación en los hábitos de nutrición en España, al decir «El cambio es que se ha quitado el hambre».

Un cambio esencial ha sido el paso del énfasis de la cantidad a la calidad. La **cantidad** ha sido propia de sociedades y familias carentes de recursos viviendo en la escasez; en ellas la apoteosis de la comida se fundamentaba en su

abundancia. La glotonería ha sido durante mucho tiempo, quizá hasta la segunda guerra mundial, un signo de distinción; comer bien era comer mucho. Y cuando se utiliza la comida como instrumento de relación social, su abundancia es una manifestación de la prosperidad de quien invita porque el exceso y el derroche es siempre un indicador de posición social. El prestigio ha venido siempre acompañado de la cantidad; la penalización de la gula es buen testimonio de que, al menos con carácter ocasional, han tenido que ser prácticas si no usuales al menos valoradas en el pasado. Y esa pauta en un país como España con la memoria del hambre, el exceso en la comida es siempre una ocasión gozosa; el refrán que recuerda la *ley del pobre: reventar antes que sobre*, indica ese prestigio del abuso de las cantidades siempre que haya oportunidad, sobre todo –como nos recuerda otro refrán atribuido a muchas regiones– que los de ellas *tienen mucho apetito cuando paga otro*.

Pero esa preocupación ha sido sustituida por la actual apoteosis de la **calidad**. Hoy se ha generado una actitud que establece que comer es un placer, frente a la actitud milenaria de comer es una necesidad. Antes, era placer solo en ocasiones singulares, como en fiestas navideñas, sobre todo que se exhibía la comida, el pavo. Hoy ya no. En un contexto de bienestar económico, han hecho de la sofisticación culinaria una religión secular. La centralidad de la calidad es tan acentuada que el saber de gastronomía –o al menos el saber desenvolverse en conversaciones– es hoy el latín de la vida mundana en el siglo XXI. Comida y bebida –y locales apropiados para degustarlos– emergen de continuo en la vida social como asuntos de importancia, tal vez mientras se disfruta de los ágapes de un hambriento Carpanta. Marcas de productos, añadas de cosechas de bebidas, procedencia óptima de carnes o mariscos, trucos varios para elaboración, son hoy elementos harto frecuentes de conversaciones y exhibiciones de sabiduría culinaria. Una marca de calidad pese a que, al mismo tiempo, se haya producido lo que G. Ritzer, G. denominó *La macdonalización de la sociedad*, Ariel, 1996.

La Nutrición en España ha entrado pues en una nueva era impulsado y acelerado, a la vez, del papel de la investigación y la enseñanza protagonizada entre otras por la Facultad de Farmacia nuestra Universidad. Y como las innovaciones científicas tienen siempre correlatos sociales, la Nutrición ha ingresado en España en una nueva era. Y toca, al fin, reflexionar sobre **los retos y desafíos de la Nutrición** en esta nueva realidad y en la que tanto esperamos de la inteligencia y dedicación de nuestra nueva Académica, Pilar Aranda, como ha expuesto en su brillante intervención. Con acierto nos ha situado en la perspectiva de problemas o cuestiones emergentes en Nutrición, sometida también a la efervescencia de tensiones internas y externas de nuestro mundo.

Como en tantos otros aspectos de la vida social, un hecho notorio es que en occidente se ha quebrado la uniformidad de nuestras cocinas y tiendas de alimentación. Hoy la alimentación está inserta en la profunda diversidad. La prosperidad ha diversificado los hábitos alimenticios, creciendo el exotismo no solo por la inmigración y el turismo, también por la afición a comidas foráneas. Un proceso que ha activado la internacionalización de los productos.

El cosmopolitismo ha alterado, desgraciadamente, tradiciones y valores culinarias positivas, como ha quedado notorio en la intervención de nuestra académica. La quiebra de la uniformidad ha erosionado –en casos concretos, de manera grave– las tradiciones culinarias mediterráneas. La publicidad y presión comercial dirigida a los niños, y las comidas rápidas preparadas se encuentran desde luego en el fondo de esta negativa tendencia. Se mantiene de forma muy generalizada el hábito del almuerzo consistente, con una interrupción larga de la actividad laboral a medio día; una tendencia casi desaparecida en otros países desarrollados y que la ligera expansión de la jornada laboral continua puede erosionar. Las tradiciones culinarias propias han de afrontar la creciente utilización de conservas y platos prepa-

rados, al igual que locales de comida rápida que gozan además de predilección por parte de jóvenes. Forma parte de lo que se ha dado en llamar la *macdonalización* de la sociedad por G. Ritzer (1999).

Son innumerables las innovaciones en las que vivimos en materias de nutrición y alimentación. Han cambiado los hábitos de compra de alimentos y la frecuencia de adquirirlos, ha crecido espectacularmente la tecnología en la cocina, se ha popularizado incluso una práctica que nunca hubieran imaginado nuestros abuelos, como la práctica de la cocina como ocio ocasional, en muchas ocasiones practicada por varones que, a su vez, sobre todo en las generaciones jóvenes, se han incorporado a las tareas cotidianas de la cocina. Y la cocina se consume también en libros. Probablemente la población dedica menos tiempo a preparar la comida y mucho más a leer libros o seguir programas de televisión sobre la cocina. Es una especie de transferencia de la alimentación desde el estómago al intelecto, una especie de virtualización de la comida. Siempre se ha sabido que la mente influye en la alimentación, pero esta intelectualización del proceso tal vez lo amortigüe.

Por eso nos la ha insertado en los desafíos esenciales de nuestro mundo. **El crecimiento y popularidad de los alimentos ecológicos.** España es el primer productor de la Unión Europea de productos ecológicos, pero eso no se traduce en un alto consumo; frente a los 150 euros por persona y año en Suiza, el gasto en España es de seis euros. Y los productos de este tipo suelen ser entre 20% y 40% más caros porque hay más coste en su elaboración (El País, 31 julio 2013, pág. 40). La asociación entre lo *natural* y lo *bueno o saludable*, frente a lo *artificial* y lo *malo o peligroso*, augura desde luego el crecimiento de los alimentos ecológicos, aunque hay que advertir que la agricultura globalizada afectaría negativamente a nuestra capacidad para vencer el hambre en el mundo (Beltrán, 2009: 151–152).

Y eso trae un **auge paralelo de nuevos alimentos especializados como dietéticos, ecológicos**, de otros países etc. Si se quiere, hoy prevalece el desorden alimentario frente a la estandarización del pasado. Los nuevos alimentos conducen a pensar que deben quedar muchos alimentos por descubrir; hay atisbos hoy en España del inicio de la atención a insectos utilizados ya con carácter general en otros continentes; una tendencia que en el pasado pudo activarse por aquella reflexión de quien dijo «Tengo más hambre que el primero que se dio cuenta que los caracoles se podían comer», pero hoy son los impulsos culturales o turísticos sus elementos motrices.

La creciente reglamentación del sector alimentario, ha venido acompañada con la **creciente, también, medicalización**. Se trata de una dinámica dirigida no solo a evitar los riesgos de enfermedades, sino también a impulsar el bienestar y conservar la salud. La comida saludable y evitar la obesidad se han convertido en un ingrediente esencial de los planeamientos alimentarios. Pero no es una preocupación moderna; ya en el capítulo 43 de El Quijote, aconseja este a Sancho «Come poco y cena más poco, que la salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estómago. Sé templado en el beber, considerando que el vino demasiado ni guarda secreto ni cumple palabra».

Una cierta **politización de los problemas de la alimentación**, vinculado a la utilización racional de los recursos naturales tanto en tierra como los de pesca, impugnación de importaciones por afectar a los precios de productos autóctonos, la eliminación deliberada de alimentos para mantener precios, *lobbies* europeos para mantener la producción y precios de los cultivados en Europa etc. La utilización de alimentos como biocombustible, que ha contribuido a la subida de precios de los cereales, ha alimentado también los movimientos de defensa de los sistemas de cultivo tradicional.

La politización se ha generalizado con los análisis cada vez más difundidos de los impactos de cosechas, sus regadíos, su extracción, comercialización y distribución con envases en el **medio ambiente**. Y de manera vinculada han alcanzado consistencias las impugnaciones por la subsistencia del hambre en el mundo. Un mundo donde nadie ignora que cuenta con medios suficientes para eliminar el hambre en el mundo. Una realidad que incrementa las quejas, pero, a la vez, activa nuestra esperanza. Nunca en el pasado tuvimos conciencia de esa realidad que hoy, por el contrario, es una realidad de nuestro presente.

Todos estos elementos se entrecruzan entre sí, y vienen atravesados por **problemas éticos** indudables, tanto internos como los derivados de la organización internacional.

En Granada, la ciudad donde, como escribió el gran Luis Rosales

Cabe toda la luz en un instante

Y estás viviendo en él la vida entera

la Academia de Ciencias Sociales y del Medio Ambiente de Andalucía, acoge con tanta satisfacción como esperanza a su nueva académica. Se añade a otros integrantes destacados vinculados a Granada; figuras señeras como Manuel Martín Rodríguez, Antonio María Claret, Andrés González Carmona, y José Cazorla Pérez, quien sigue vivo en nuestro corazón y memoria.

Pilar Aranda nos ha presentado su brillante trayectoria investigadora, labrada con su intenso trabajo, dedicación y creatividad. Pero también con el apoyo permanente de su familia e hijos, empezando por Enrique, parte esencial de su recorrido vital.

Todos esperamos y mucho de la especialidad, la creatividad y el empuje de nuestra nueva académica. Por eso, déjenme acudir de nuevo a la Filosofía de los Sentimientos, y expresar nuestra profunda alegría y sincera felicitación por

la incorporación de Pilar Aranda de cuya vitalidad tanto esperamos en pro de nuestra Academia. Por eso me corresponde manifestar la más cordial bienvenida a nuestra nueva académica, Pilar Aranda Ramírez.

