

# **La globalización de la dieta en España en el siglo XX<sup>1</sup>**

Xavier Cussó y Ramon Garrabou (UAB)

En esta comunicación se pretende analizar el proceso de globalización experimentado por la dieta mediterránea española en el transcurso del siglo XX en el marco de la transición nutricional o dietética moderna. Lo compararemos con el de sus vecinos próximos de la Europa Occidental, particularmente Francia, e identificaremos algunas de sus principales consecuencias.

## **1. Introducción. La transición nutricional moderna en España**

La transición nutricional moderna (Smil, 2000 y Cussó y Garrabou, 2007a) se podría definir como el proceso que conduce de una dieta localista, estacional, eminentemente vegetariana<sup>2</sup>, a menudo monótona e insuficiente o inapropiada, a una dieta diversificada, excesiva, desequilibrada y globalizada. Es un proceso que se desarrolla estrechamente interrelacionado y en paralelo a la modernización y transformación agraria, al proceso de industrialización y crecimiento de la renta, de transición energética, de revolución en el transporte, de urbanización y de crecimiento demográfico. En el caso de nuestro país consistiría en el paso de una dieta mediterránea tradicional, con todos sus defectos y virtudes, basada en la trilogía mediterránea, legumbres, hortalizas, fruta y pescado fresco y en salazón, y algo de cerdo y de carnero, como principales aportaciones de origen animal, con incorporaciones americanas relativamente recientes como la patata, el maíz o el tomate, a una dieta excesiva y progresivamente globalizada con un gran protagonismo de los productos de origen animal, pero que conserva aún algunas saludables señas de identidad, como son la destacada presencia de pescado, aceite de oliva, fruta y verdura.

El proceso pasa por dos fases, una primera de aumento y regularización en el suministro de energía, proteínas y algunos micronutrientes, basada en el incremento del consumo de componentes fundamentales de la dieta tradicional como los cereales panificables y

---

<sup>1</sup> Este trabajo se ha realizado con la ayuda de los proyectos financiados por el Ministerio de Ciencia y Tecnología SEJ2007-60845 (NISAL) y HAR2009-13748-C03-01/HIST.

<sup>2</sup> Existen excepciones en las cuales la transición nutricional recorre un camino inverso, pasando de una dieta basada en productos de origen animal a una más diversificada y de base vegetal. Es el caso, por ejemplo, de Islandia.

las patatas, y una segunda caracterizada todavía por el aumento moderado (hasta el exceso) y sobretodo diversificación, no exenta de desequilibrios, en el suministro de energía y todos los nutrientes que requiere el buen funcionamiento de nuestro organismo, el crecimiento y el desarrollo de unos niveles de actividad física adecuados. Cambios que se fundamentan en el incremento del consumo de productos de origen animal en detrimento de patatas, cereales y legumbres. Cronológicamente, podríamos situar el proceso en los países más desarrollados de Europa Occidental entre principios del siglo XIX, e incluso antes en algunos casos pioneros, y principios del XX en su primera fase, y hasta el último cuarto del XX en su segunda. En nuestro país arranca un poco más tarde, y se desarrolla entre la segunda mitad del siglo XIX y el primer tercio del siglo XX, para su primera etapa, y entre los años 1930 y las últimas décadas del siglo XX, salvando el paréntesis de veinte años de la Guerra Civil y la posguerra, para la segunda.

### **¿Qué entendemos por globalización de la dieta?**

De forma muy sintética, definimos la globalización de la dieta como una progresiva convergencia o uniformización que se produce tanto en componentes como en formas de procesado y cocinado, entre dietas regionales, y también entre dietas rurales y urbanas, en el contexto de la ya definida transición nutricional moderna.

Nos podríamos remontar al menos hasta la Edad Media en la búsqueda de las raíces del proceso moderno de globalización de la dieta, con la expansión árabe por el norte de África y la península ibérica. El arroz y diversas frutas y hortalizas como la berenjena o la naranja entre otros muchos alimentos, son incorporados paulatinamente a las dietas europeas. Ya en la edad Moderna, la incorporación de América al espacio euroasiático y la creación de plantaciones de te, café, cacao o azúcar en el sur de Asia o el Caribe, destinados a su comercialización, constituyen los principales referentes, e introducen o consolidan en la dieta alimentos como el maíz, la patata, el tomate o el pimiento, y los citados azúcar, cacao o café. A su vez, el trigo, la vid y una gran diversidad de productos de origen animal se integran en las dietas americanas coloniales.

No obstante, es en la primera fase de la transición nutricional moderna, durante el siglo XIX, cuando el fenómeno de la globalización dietética contemporánea experimenta un primer impulso. Los incrementos de la producción y de la productividad agraria, y la especialización productiva combinados con la primera revolución de los transportes, de la mano del ferrocarril y la navegación a vapor, convierten a los cereales y las patatas en la base de la monótona alimentación de la clase trabajadora urbana de todo el mundo desarrollado y generalizan también el consumo de alimentos como el azúcar, el café o el cacao.

Desde finales del siglo XIX, y especialmente a partir de mediados del siglo XX, en el contexto de la segunda fase de transición dietética, y en el marco de la recuperación y crecimiento del comercio internacional, del extraordinario desarrollo de la industria agroalimentaria y del progreso técnico y científico en la producción de alimentos (Revolución Verde), su tratamiento y comercialización, el crecimiento de la renta, del progreso de las comunicaciones, la publicidad y la información, y finalmente de los movimientos migratorios, se puede constatar un definitivo impulso y aceleración del proceso de mundialización y homogeneización o convergencia de las dietas que se traduce en la progresiva eliminación de su localismo, su estacionalidad y su heterogeneidad en cuanto alimentos<sup>3</sup>, cantidades consumidas o formas de procesarlos y cocinarlos. Todo ello en un contexto en el cual el consumo de alimentos, especialmente en los hogares, ha perdido progresivamente peso relativo en el conjunto de la estructura del consumo<sup>4</sup>. En los últimos 50 años decenas de razas autóctonas de ganado vacuno, lanar o cabrío, o de variedades de legumbres, verduras, hortalizas, frutas o de cereales han desaparecido, o prácticamente desaparecido, o en el mejor de los casos se han refugiado en alguna “D.O.” (denominación de origen). Mientras, un grupo reducido de especies vegetales y animales de elevada productividad o rendimiento desarrolladas y controladas por la agroindustria han monopolizado y uniformizado la oferta en todos los países desarrollados, y también de forma creciente en los subdesarrollados. La reducción de los costes del transporte, la expansión del comercio mundial de alimentos, y los progresos tecnológicos en la producción y procesamiento de los alimentos no solo han impulsado la uniformización de los alimentos brutos y sus formas de conservación

---

<sup>3</sup> Alimentos de todas las latitudes y en cualquier momento del año se encuentran a nuestra disposición, aunque las distintas variedades del mismo alimento como patatas, tomates, manzanas o lechugas se han reducido drásticamente, suponiendo una pérdida a menudo irreparable de biodiversidad con sus cualidades nutritivas y adaptativas a diferentes medios asociadas.

<sup>4</sup> Collantes (2009).

y preparado, si no que también han eliminado prácticamente las tradicionales limitaciones que el clima o la estacionalidad imponían sobre la dieta. En este sentido, los alimentos consumidos en bruto han visto reducida su presencia en la dieta, en tanto que las sucesivas generaciones de alimentos procesados o precocinados, como postres lácticos, conservas, congelados, bollerías industrial, etc., han ganado peso, de la misma manera que se imponen alimentos y la restauración o formas de preparación globalizadas como la “fast food” norteamericana, la comida china o la italiana. España no es una excepción. En las últimas décadas hemos podido observar en primera persona estos espectaculares cambios. Los alimentos disponibles en las grandes superficies o gran parte de la oferta de la restauración no se pueden distinguir entre un país y el otro, y solo en los últimos años se han podido comenzar a apreciar los esfuerzos desde instituciones públicas y privadas por conservar la identidad de la dieta<sup>5</sup>.

En España todos estos cambios se han desarrollado vertiginosamente. En los años 1950 se reemprende la segunda fase de la transición nutricional, tímidamente iniciada en el primer tercio del siglo y bruscamente interrumpida durante veinte años. A partir de entonces, y en pocas décadas, se completa este proceso y nuestra alimentación experimenta una transformación y globalización sin precedentes que la ha llevado a su situación actual. La dieta de la población española, alemana, francesa, italiana o norteamericana es hoy más parecida que nunca en sus componentes y en sus formas de ser ingerida.

A continuación analizaremos las características de este proceso de globalización dietética para el caso español en el contexto de la Europa Occidental, comparando nuestra dieta con la de la población francesa y del conjunto de Europa Occidental en cuatro cortes, 1900, 1930, 1960 y 2000, representativos de los procesos de transición y globalización dietética. También identificaremos las principales consecuencias medioambientales, de salud pública y bienestar de este proceso, y finalmente expondremos nuestras principales conclusiones.

---

<sup>5</sup> MAPA (varios años).

## 2. Fuentes y metodología

Para comparar la evolución de la dieta de la población española con la de la población francesa, y la de la Europa Occidental en general, nos basaremos fundamentalmente en las estimaciones disponibles del consumo aparente de los principales alimentos o grupos de alimentos. El consumo aparente nos proporciona una imagen bastante fiable de las características de la dieta de una población y permite, con la cautela pertinente, su comparación entre países y su evolución en el tiempo.

El consumo aparente de alimentos de una población determinada es una estimación indirecta del consumo, que se calcula a partir de las hojas de Balance de alimentos. Consiste en sumar, para cada alimento, la producción y las importaciones registradas en un periodo concreto, normalmente un año. De la cifra obtenida se resta la parte del producto destinada a semilla, a alimentación animal, a otros usos industriales, las exportaciones y finalmente las pérdidas. Se consideran también, en uno u otro sentido las variaciones de las existencias. El resultado se divide por la población, y por el número de años comprendidos en el período estudiado si éste es superior al año.

$$\text{Consumo Aparente (CA) de A} = \text{Producción año X de A} + \text{Importaciones A} - \text{Exportaciones A} - \text{Parte de A destinada a alimento para ganado u otros usos} - \text{semilla} - \text{pérdidas} \pm \text{Variación existencias}$$
$$\text{CA por habitante} = \text{CA} / \text{Población año X}$$

No obstante, el consumo aparente presenta a su vez algunos importantes inconvenientes que no se deben olvidar al proceder al análisis de los datos disponibles. Por una parte, se desconocen, o no se conocen con precisión, y especialmente si nos remontamos en el tiempo, algunas producciones destinadas al autoconsumo. Tampoco se conocen con exactitud las variaciones de existencias de muchos productos, y menos aún las pérdidas producidas en los procesos de almacenamiento, transporte, procesamiento, distribución y consumo.

Es importante tener en cuenta que para productos que históricamente no consume, o no ha consumido en algún momento determinado, una parte importante de la población, como la leche o las bebidas alcohólicas, el consumo aparente de un determinado

producto puede estar relativamente alejado del consumo medio aparente de la población consumidora.

También se debe tener en cuenta la estructura por edades de la población para comparar consumos aparentes de distintas poblaciones o de una misma población en dos momentos relativamente alejados en el tiempo. Para ello hemos convertido el conjunto de la población de España y Francia en 1900, 1930, 1960 y 2000 en unidades de consumo adultas, y hemos calculado el consumo aparente de éstas últimas. Hemos estimado el consumo de la población menor de 20 años y el de la de 60 años y más en un 70% y un 80% del consumo de la población adulta de 20 a 59 años respectivamente. Como resultado de aplicar estas proporciones a la estructura por edades de la población hemos constatado para 1900 y 1930 una pequeña reducción de la diferencia, del orden del 1,5% y 1,2% respectivamente, entre las diferencias que muestran los consumos aparentes medios de la población y los de las unidades de consumo adultas, debido a que la población española era más joven que la francesa. Esta diferencia prácticamente desaparece en 1960 y 2000.

Por último, al trabajar con grupos de alimentos perdemos algunos detalles sobre la evolución del consumo aparente de alimentos concretos que nos pueden aportar información relevante sobre el fenómeno de la globalización de la dieta. Es el caso, por ejemplo, de las frutas, y entre ellas los cítricos o las tropicales.

A pesar de los inconvenientes señalados, disponemos de información relativamente abundante y fiable sobre el consumo aparente de diversos alimentos o grupos de alimentos durante el siglo XX. Toutain (1971) estima para Francia el consumo aparente década por década desde el siglo XVIII hasta la segunda mitad del siglo XX. Giral (1914) lo estima para la España de 1900 y Simpson (1989) también lo hace para 1900 y 1930. García Barbancho (1960a y b) construye una serie de consumo aparente de la población española desde 1926 a 1956. Yates (1960) reúne información sobre consumo aparente de diversos países de la Europa Occidental durante el siglo XX, proporcionados por diversas instituciones nacionales e internacionales, y finalmente la FAO realiza o reúne estimaciones para todos los países estudiados desde finales de los años 1940, y pone a nuestra disposición a través de FAOSTAT una serie anual alimento por alimento y país por país desde 1961 hasta prácticamente nuestros días. Finalmente, contrastaremos y complementaremos las estimaciones del consumo aparente con los resultados obtenidos por las EPF y el panel de consumo del MAPA, teniendo en cuenta

también las limitaciones y la comparabilidad de estas últimas (Díaz Méndez et al., 2005).

A partir de este material, realizaremos comparaciones entre la dieta española y la dieta francesa o europea, tanto en lo que concierne a cantidades como a estructura para evaluar los cambios y la convergencia o globalización que experimentan estas dietas.

### **3. La dieta española en 1900.**

En pleno siglo XIX una gran parte de la población de la península ibérica<sup>6</sup> ingería una dieta tradicional basada en la trilogía mediterránea, cereales, vino y aceite de oliva, que se complementaba con legumbres, patatas, fruta, verduras y una escasa y desigual presencia de productos de origen animal, principalmente el pescado y los obtenidos del cerdo. Se trataba de una dieta irregular, condicionada por las cosechas, esencialmente vegetariana, monótona en algunas áreas y grandes centros urbanos, que no siempre cubría satisfactoriamente las necesidades de la población, y particularmente de algunos segmentos de esta como niños, jóvenes o mujeres embarazadas o lactantes, con unas necesidades proporcionalmente superiores (Cussó, 2005; Cerdà, 1867; Cussó y Garrabou, 2007a). No se trataba, no obstante, de una dieta uniforme para toda la población estudiada, ni inmóvil en el tiempo. Al contrario, presentaba, sobretudo en el ámbito rural, destacados cambios estacionales, importantes diferencias territoriales y una lenta pero destacable evolución, como la resultante de la incorporación de productos de origen americano que se harán con un hueco importante en la dieta, como la patata, el maíz o el tomate entre muchos otros<sup>7</sup>. Aunque no disponemos durante el siglo XIX de estimaciones a escala estatal del consumo aparente de los distintos alimentos o grupos de alimentos que integraban la dieta de la población española, los datos procedentes de instituciones, estudios de localidades concretas, encuestas o las estimaciones críticas de la producción y consumo de cereales, sugieren que es en las últimas décadas de este siglo cuando se pone en marcha la primera fase del proceso de transición y globalización nutricional moderna, y se constata el aumento y estabilización del consumo de alimentos básicos (Dirección General de Aduanas, 1896; Junta Consultiva Agronómica, varios años; Lana Berasain, 2002; Sotilla, 1911; Cussó y

---

<sup>6</sup> La principal excepción la constituía la población de la cornisa cantábrica, con una dieta más próxima a la de la Europa húmeda que a la mediterránea.

<sup>7</sup> Cussó y Garrabou (2007a).

Garrabou, 2007a). Para finales del siglo XIX y principios del siglo XX disponemos de dos estimaciones del consumo aparente de alimentos de la población española, realizadas por Giral (1914) y Simpson (1989), que se presentan en la tabla 1.

A pesar de la infravaloración del consumo de algunos alimentos debido a las deficiencias estadísticas en la medición de la producción de cereales o en la consideración del autoconsumo, se puede apreciar claramente el patrón mediterráneo de la dieta española, y los elevados niveles de consumo de cereales, patatas y legumbres que contribuían decisivamente a asegurar una ingesta de energía ligeramente superior a las 2.500 Kcal. por habitante y día (véanse tablas 1 y 2). Una cantidad que cubría teóricamente las necesidades medias diarias de la población para estas fechas (poco más de 2250 Kcal.), pero que probablemente dejaba por debajo de éstas a una parte importante debido a su desigual distribución (Cussó, 2005).

**Tabla 1.**  
**Consumo de alimentos por habitante y año. España 1900.**

	Giral 1900	Simpson 1900
Alimentos	Kg./hab./año	Kg./hab./año
Cereales (pan)	179,5	138,6
Patatas	86,1	105
Legumbres	17,2	9,7
Fruta	37,6	50,1
Hortalizas	25,2	86,6
Vino	102,2	81,1
Aceite	9,5	10,6
Grasa animales	2,7	3,6
Carne	26,3	12,9
Leche y queso	59,5	24,6
Huevos	8,4	6,3
Pescado	6,2	13,5
Azucar	4,4	4,6

Fuentes: Giral (1914) y Simpson (1989)



**Tabla 2.**

**% de la ingesta calórica y proteica diaria que representan los siguientes grupos de alimentos en Francia y España en 1900.**

1900 Energía	Cereales	Patatas	Legumbres secas	Total
FRANCIA	58,8	8,3	2,5	69,6
ESPAÑA Simpson	53,1	8,2	3,1	64,4
ESPAÑA Giral	51,4	6,8	5,9	64,1

1900 Proteínas	Cereales	Patatas	Legumbres secas	Total
FRANCIA	51,7	6,3	5,0	63,0
ESPAÑA Simpson	54,8	9,9	7,1	71,8
ESPAÑA Giral	50,3	6,9	12,5	69,7

Fuente: Cussó y Garrabou (2007<sup>a</sup>) a partir de Toutain (1971), Simpson (1989) y Giral (1914).

#### **4. Evolución y globalización de la dieta de la población española durante el siglo XX.**

En el primer tercio del siglo XX la evolución de la dieta de la población española completa la primera fase de la transición nutricional, iniciándose tímidamente la segunda, a la vez que se manifiesta plenamente el primer paso de su proceso de globalización. Como se puede apreciar en la tabla 3, según las distintas estimaciones disponibles, se constata un aumento y/o estabilización en el consumo aparente de los alimentos sobre los que se fundamentaba la dieta tradicional, cereales, patatas y legumbres, a la vez que se observa también un aumento significativo del consumo de productos de origen animal y de azúcar. También se produce un importante cambio cualitativo en estos últimos productos, a favor de la carne de animales jóvenes, el pescado fresco y la leche de vaca, y en detrimento de la carne de carnero y otros animales adultos y la leche de cabra (Nicolau y Pujol, 2008). Cabe destacar, en el contexto de esta primera fase de la globalización, la importancia creciente de las aportaciones de los mercados internacionales o las importaciones, como los cereales o el azúcar, a esta dieta. La ingesta calórica se situaría ya por encima de las 2700 Kcal. por persona y día, que asegurarían la cobertura de las necesidades de una gran parte de la población a pesar de su desigual distribución.

**Tabla 3.****Consumo de alimentos por habitante y año. España 1930.**

España	Simpson	Garcia Barbancho	Yates (FAO)
1930-35	Kg./hab./año	Kg./hab./año	Kg./hab./año
Cereales	142,8	151,3	146,4
Patatas	167,6	166,8	109,4
Legumbres	10,4	11,6	-
Fruta	46,4	66,7	57
Hortalizas	138,2	122,1	114,6
Vino	80	-	-
Aceite	11,5	11,1	14,7
Grasa animales	6,9	5,7	-
Carne	16,3	17,0	28,1
Leche y queso	55,7	60,7	61,9
Huevos	4,6	4,9	4,9
Pescado	13,5	14,9	25
Azucar	11,5	11,7	11,6

Fuentes: Simpson (1989), García Barbancho (1960a y b) y Yates (1960).

La depresión de la década de 1930, y sobretudo la Guerra Civil y la larga posguerra, que alcanza hasta mediados de la década de 1950, significan un amplio paréntesis de dos décadas en el proceso de transición nutricional y de globalización nutricional en España. Francia, y Europa Occidental en general, también padecerán una interrupción de este proceso como consecuencia de las dificultades ocasionadas por la Gran Depresión y especialmente por la Segunda Guerra Mundial (1939-1945), pero pocos años después de finalizar el conflicto los problemas se habían prácticamente superado. A partir de este momento asistimos en Europa Occidental a un gigantesco salto desde el hambre y la penuria de los años 1940 al exceso, desde un localismo aún remarcable a una alimentación globalizada. Desde finales de la década de 1940, en Europa Occidental se reanuda la transición dietética, que se completará en pocos lustros, con un incremento espectacular del consumo de productos de origen animal y una reducción no menos destacable del consumo de los principales integrantes de la dieta tradicional, es decir, cereales, patatas o vino, en el caso de Francia. Solo en los últimos años se ha estabilizado, primero, y moderado y transformado después el consumo de los principales alimentos representativos de esta fase, como la carne, la leche, los huevos, las grasa animales o el azúcar, en tanto crecía la ingesta de fruta, verduras y pescado.

Una transformación si cabe más espectacular es la experimentada por la dieta española, que en apenas tres décadas completa la transición iniciada un siglo antes. Si a mediados de la década de 1950 apenas se había recuperado y estabilizado el consumo de los alimentos básicos de la dieta tradicional, como los cereales o las patatas, y quedaba toda la segunda fase por delante, treinta años después la dieta española se había modificado completamente convergiendo en gran medida con la de otros países de Europa occidental como Francia. En 1961, según datos reunidos por la FAO, la dieta de la población española no se diferenciaba demasiado de la que disponía 30 años antes (véanse tablas 3 y 4), en tanto que la francesa y la de otros vecinos europeos se encontraba en plena fase final de su transición y globalización. En pocas décadas el consumo de carne de la población española se había quintuplicado, duplicado el de leche y triplicado el de huevos y azúcar, alcanzando, e incluso en algún caso superando, los niveles de sus vecinos franceses, mientras se derrumbaba el de cereales y patatas. No obstante, como se ha indicado anteriormente, la dieta española ha conservado algunas de sus señas de identidad más saludables, como son un elevado consumo de pescado, verduras, fruta i grasas vegetales, particularmente aceite de oliva. En la tabla 4 se puede constatar el incremento fulgurante del consumo de productos de origen animal en España, que caracteriza esta fase final de la transición nutricional, en tanto que en los cuadros 5, 6 y 7, partiendo de diferencias notables aún en los años 1960, se puede apreciar claramente la mencionada convergencia en términos nutricionales y por grupos de alimentos. Resulta espectacular la reducción en el consumo de componentes fundamentales de la dieta tradicional mediterránea de cereales, patatas, legumbres y vino, y el aumento del consumo aparente de fruta, aceite, carne, leche, huevos, pescado, azúcar y cerveza.

**Tabla 4.****Consumo de alimentos por habitante y año. España 1961-2000.**

España	1961	1981	2001
FAOSTAT	Kg./hab./año	Kg./hab./año	Kg./hab./año
Cereales	143,6	100,03	97,93
Patatas	125,17	97,31	80,48
Legumbres	9,81	5,17	5,66
Fruta	58,49	99,61	124,08
Hortalizas	164,85	168,13	159,37
Vino	59,19	60,03	34,16
Aceite	13,15	21,46	27,26
Grasa animales	1,46	2,43	4,67
Carne	21,82	75,68	115,47
Leche y queso	82,23	159,08	165,21
Huevos	7,86	15,86	14,1
Pescado	25,85	32,4	47,58
Azucar	20,26	30,41	33,01
Cerveza	13,33	55,0	70,0

Fuentes: FAOSTAT.

Por otra parte, se observa en las tablas 5 y 6 el retroceso de cereales y patatas en la aportación de energía y nutrientes a la dieta, que en España en 1961 presentaba aún un patrón tradicional (alrededor de un 50%), alejado del de sus vecinos de la Europa noroccidental. En 2000, cuarenta años más tarde, la aportación nutritiva de cereales y patatas a la dieta española se ha reducido drásticamente en términos absolutos y relativos, y se encuentra al mismo nivel, o incluso por debajo, del de nuestros vecinos.

**Tabla 5.**

**% de la ingesta calórica y proteica diaria que representan los siguientes grupos de alimentos en Francia y España en 1961.**

1961 Kcal.	Cereales	Patatas	Total
ALEMANIA	24,9	8,8	33,7
ESPAÑA	40,2	8,7	48,9
FRANCIA	29,7	6,6	36,3
ITALIA	44,7	3,4	48,1
REINO UNIDO	23,7	5,5	29,2

1961 Proteínas	Cereales	Patatas	Total
ALEMANIA	26,8	7,5	34,3
ESPAÑA	42,4	7,0	49,4
FRANCIA	29,7	4,8	34,6
ITALIA	48,5	2,4	51,0
REINO UNIDO	26,6	4,4	31,0

Fuente: elaboración propia a partir de FAOSTAT

**Tabla 6.**

**% de la ingesta calórica y proteica diaria que representan los siguientes grupos de alimentos en Francia y España en 2000.**

2000 Kcal.	Cereales	Patatas	Total
ALEMANIA	23,1	4,1	27,2
ESPAÑA	21,4	4,2	25,6
FRANCIA	24,2	3,3	27,5
ITALIA	31,1	1,9	33,0
REINO UNIDO	24,5	6,5	31,0

2000 Proteínas	Cereales	Patatas	Total
ALEMANIA	24,9	3,3	28,2
ESPAÑA	20,4	3,1	23,5
FRANCIA	22,5	2,4	24,9
ITALIA	30,8	1,4	32,2
REINO UNIDO	26,4	5,1	31,5

Fuente: elaboración propia a partir de FAOSTAT

En la tabla 7, finalmente, se puede apreciar como ha evolucionado la dieta española respecto la francesa a lo largo del siglo XX. Con los datos presentados se constata que

la dieta española y francesa (y la de muchos otros países desarrollados) son cada vez más similares en cuanto a su composición<sup>8</sup>. Similitud y tendencias que aún resultarían más evidentes si analizáramos los distintos integrantes de cada grupo de alimentos. Por ejemplo, entre las frutas el consumo anual de piña en España en 1961 era 0 Kg., según datos de FAOSTAT, en tanto en el conjunto de Europa Occidental alcanzaba solo los 600 gramos. En 2005, el consumo era respectivamente de 3,8 Kg. y 4,5 Kg. Para las naranjas, en España se consumían en 1961 15 Kg. por persona y año, poco más de 11 en Europa Occidental. 45 años más tarde el consumo era de 27,4 y 26,1 Kg. respectivamente. No obstante, a pesar de esta evidente globalización, el caso español mantiene un patrón parcialmente distinto y más saludable, en lo que concierne a fruta, hortalizas, aceite de oliva, pescado y marginalmente legumbres.

**Tabla 7.**

**Consumo ajustado de alimentos de la población española como % del consumo de la población francesa entre 1900 y 2001 (Francia = 100)**

	<b>1895-1904</b>	<b>1930-35</b>	<b>1961</b>	<b>2001</b>
<b>Cereales</b>	66,4	73,3	110,3	83,3
<b>Patatas</b>	63,4	95,4	108,7	120,6
<b>Legumbres</b>	205,4	136,7	398,8	284,4
<b>Fruta</b>	282,5	168,9	103,6	124,4
<b>Hortalizas</b>	97,7	91,2	109,4	117,8
<b>Vino</b>	70,5	59,1	49,5	67,5
<b>Aceite</b>	224,2	204,2	168,4	148,6
<b>Grasa animal</b>	42,8	75,9	14,0	24,7
<b>Carne</b>	29,7	29,9	28,3	112,9
<b>Leche y queso</b>	28,2	51,5	37,3	60,6
<b>Huevos</b>	145,3	71,9	74,5	90,5
<b>Pescado<sup>9</sup></b>	120,1	153,4	141,8	151,2
<b>Azucar</b>	35,4	52,3	66,4	81,1

Fuentes: elaboración propia a partir de Giral (1914), Simpson (1989), Totain (1971) y FAOSTAT.

Pero no solo se han producido cambios en la dieta en términos de cantidades de alimentos “brutos” consumidos. También en la forma en que estos alimentos son

<sup>8</sup> Produciéndose una notable disminución de la desviación entre las dos dietas en aquellos componentes más tradicionales de las dietas de ambos países.

<sup>9</sup> Se han corregido las cifras de consumo de pescado a partir de las estimaciones presentadas por Piquero (2005), mucho más cercanas a los cálculos de Giral (1914).

ingeridos, como evidencia de los cambios técnicos en la producción, procesado y distribución, y genéricamente del proceso de globalización impulsado por las grandes multinacionales del sector agroalimentario. Pongamos algunos ejemplos representativos.

- Según datos del MAPA (actualmente Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, MARM) en 1987 se consumían unos 65 kilos de pan por persona, mientras en 2007 se estima que el consumo ha descendido a los 52 kilos; mientras, el consumo de galletas, bollería y pastelería ha pasado de 12 kilos por persona en 1987 a cerca de 15 kilos en 2007.
- Según la misma fuente, en 2000 se consumieron 48,2 kilos de patatas por habitante, 38,6 de ellos en fresco, el resto congelados y procesados; en 2006, el consumo había descendido a 43,9 kilos, de los cuales solo 34,3 en fresco.
- En el periodo 1992-2006, el consumo de leche líquida en los hogares, mayoritariamente esterilizada, ha pasado de 103,5 a 82,5 litros, en tanto el de derivados lácteos crecía de 17,8 a 32,8.
- Por otra parte, el consumo por habitante de platos preparados ha aumentado un 40% entre 2000 y 2006,
- Finalmente, señalar que incluso una porción creciente del consumo de verduras y fruta se realiza en forma de producto en conserva, congelado, transformado, lavado, troceado y embasado.

Las encuestas de presupuestos familiares y otras encuestas y estimaciones de consumo corroboran esta evolución (Varela et al., 1968 y 1971; Varela, 1995; MAPA, varios años).

Otro indicio claro del proceso de globalización de la dieta es el creciente peso directo e indirecto de las importaciones en componentes importantes de la dieta, como por ejemplo los cereales, destinados en gran parte a la alimentación animal, y particularmente el trigo, más orientado a la alimentación humana.

Según estimaciones de la FAO, en 1961 se producían en España más de 3,5 millones de toneladas de trigo y se importaba otro millón para cubrir un consumo de poco más de 4 millones de toneladas equivalentes a 133 kilos por habitante y año. En 2001, la producción superaba los 5 millones de toneladas y las importaciones los 4 millones para un consumo humano que no alcanza los 3,6 millones de toneladas, equivalentes a 88

kilos por habitante y año, y para la alimentación de una cabaña ganadera destinada también en gran medida al consumo humano.

Más espectacular es, si cabe, el caso del conjunto de cereales<sup>10</sup>. Como se puede ver en la tabla 8, en 1961 se producían en España 7.370.000 toneladas y se importaban 1.586.000 para un consumo humano de 4.416.000 toneladas, 143,6 Kg. por persona y año, y animal de 3.499.000. En 2005, la globalización, la “industrialización” y la transición de la dieta se traducen en una producción que prácticamente se ha duplicado, unas importaciones que se han multiplicado casi por 10, para un consumo humano que apenas ha variado en su total pero que se ha reducido drásticamente por habitante, hasta 95,8 Kg. anuales, y finalmente para un consumo animal que ha aumentado un 570%, hasta las 19.662.000 toneladas. Se trata, sin duda alguna, de muestras evidentes de la caída en el consumo de cereales, del aumento del consumo de productos de origen animal y, en definitiva, del proceso de globalización de la dieta.

**Tabla 8.**

**Producción, importaciones y consumo de cereales en España entre 1961 y 2005  
(miles de toneladas)**

	<b>1961</b>	<b>2005</b>	<b>% variación 1961/2005</b>
<b>Producción</b>	7.370	13.951	189,3
<b>Importaciones</b>	1.586	14.961	943,3
<b>Alimentación animal</b>	3.499	19.862	567,6
<b>Alimentación humana</b>	4.416	4.158	94,2
<b>Consumo Kg./hab./año</b>	143,6	95,8	66,7

Fuente: elaboración propia a partir de FAOSTAT

## **5. Las consecuencias de la globalización.**

La transición nutricional y el proceso de globalización analizados han tenido y tienen importantes consecuencias que identificaremos a continuación.

En un sentido positivo, han permitido aumentar espectacularmente y regularizar el suministro de alimentos, erradicando el hambre y la desnutrición, traducidos históricamente en un deficiente desarrollo físico e intelectual de niños y jóvenes, y elevada mortalidad infantil y juvenil, y cubriendo sobradamente los requerimientos

<sup>10</sup> Excepto aquella parte dedicada a la producción de cerveza.



nutritivos de las poblaciones de los países desarrollados, y particularmente España. La evolución positiva de la talla de los jóvenes reclutas españoles, especialmente durante la segunda mitad del siglo XX, y la reducción de las tasas de mortalidad asociadas a enfermedades carenciales e infecciosas sinérgicas con el estado nutricional son una prueba irrefutable de esta mejora (Cussó 2001 y 2005).

Por otra parte, en un sentido negativo, la transición nutricional y la globalización de la dieta han supuesto el paso de una alimentación inapropiada e insuficiente a una alimentación excesiva y desequilibrada. Según los cálculos de la FAO, el consumo aparente de energía de la población española a principios del siglo XXI supera ampliamente las 3300 kilocalorías por habitante y día, prácticamente 1000 Kcal. por encima de las consideradas necesarias. También la composición de esta ingesta energética ha evolucionado negativamente. La parte proporcionada por las grasas, muchas de ellas peligrosas para la salud o de deficiente calidad nutricional (saturadas), se ha incrementado sensiblemente, a costa de la aportación de los hidratos de carbono proporcionados por patatas y cereales, y donde ahora predominan los procedentes del azúcar. Asimismo, la reducción del contenido en fibra también constituye un destacado inconveniente para la calidad de la dieta globalizada. Estos excesos y desequilibrios se han convertido en un grave problema de salud pública, en forma de mayor incidencia de obesidad y un amplio abanico de enfermedades cardiovasculares y degenerativas (Cussó y Garrabou, 2007b).

También en un sentido negativo, los procesos estudiados han supuesto claros perjuicios ambientales y culturales. En efecto, por una parte el modelo de agricultura industrializada productora de alimentos ha comportado un balance energético negativo y la degradación de la biodiversidad, suelos y aguas, al mismo tiempo que ha implicado un elevado coste del transporte inviable en el contexto de profunda crisis energética. Por otra, la globalización nutricional ha provocado una degradación y una pérdida de la identidad de la dieta. Los productos y variedades locales, de temporada, y las formas de conservación y preparación tradicionales se han visto relegadas por plantas y animales más productivos y otros productos elaborados, divulgados, importados y distribuidos e impuestos por las grandes multinacionales agroalimentarias, de la restauración, de la distribución y de la comunicación. Muchas razas autóctonas y muchas variedades de vegetales tradicionales adaptados al medio, y a los gustos locales, han desaparecido o

prácticamente desaparecido con la pérdida de biodiversidad que ello conlleva. Esta desaparición combinada con la marginación u olvido de formas tradicionales de procesamiento y de preparado de los alimentos y la superación de la lógica estacionalidad, han supuesto adicionalmente una pérdida de identidad de las distintas dietas locales y regionales ahora homogeneizadas. Finalmente la producción y distribución a escala planetaria tiene adicionalmente efectos medioambientales nocivos. A la pérdida de biodiversidad hay que añadir la contaminación generada por el uso masivo de fertilizantes y plaguicidas en la producción, y las emisiones de CO<sub>2</sub> derivadas del procesamiento y distribución de las mercancías, que determinan la insostenibilidad de la actual cadena productiva alimentaria.

## **6. Conclusiones**

A modo de conclusión y ceñidos al proceso de transición y globalización nutricional que ha experimentado la dieta de los países desarrollados, y en menor medida también de los subdesarrollados, en las últimas décadas, se podría afirmar que hemos asistido a la configuración de una dieta globalizada, insostenible para el planeta y para nuestra salud, que en el caso de nuestro país aún conserva algunos aspectos positivos bajo la reconocida etiqueta de dieta mediterránea. En estas circunstancias, en nuestras manos está poner en marcha una tercera fase de la transición nutricional, que nos permita mantener aquellos aspectos positivos de la situación alcanzada, y recuperar la sostenibilidad, la identidad y la salud de nuestra dieta, garantizando nuestra seguridad y soberanía alimentaria. Quizás en la agricultura y en la ganadería ecológica, en las denominaciones de origen, y en la combinación de alguna páginas escogidas de los recetarios tradicionales con los conocimientos científicos y las tecnologías hoy disponibles esta el futuro. Este debe ser nuestro gran reto para el siglo XXI.

## 7. Bibliografía

- BARCIELA, C. (1989): “Sector agrario (desde 1936)”. *Estadísticas históricas de España. Siglos XIX-XX*. Madrid: Fundación Banco Exterior.
- BUSS, D.H. (1993): “The British diet since the end of food rationing”. *Food, Diet and Economic Change Past and Present*. Leicester: Leicester University Press.
- CERDÀ, Ildefonso (1867): *Teoría general de la urbanización, y aplicación de sus principios y doctrinas a la reforma y ensanche de Barcelona*. Vol. II. *La urbanización considerada como un hecho concreto. Estadística urbana de Barcelona*, Madrid, pp. 656-660.
- COLLANTES, Fernando (2009): “La alimentación en la España del siglo XX: una perspectiva desde la historia económica”, comunicación presentada al I Congreso Español de Sociología de la Alimentación, Gijón.
- CUSSÓ, Xavier (2001): “Alimentació, mortalitat i desenvolupament. Evolució i disparitats regionals a Espanya des de 1860”, Bellaterra, Universitat Autònoma de Barcelona. Facultat de Ciències Econòmiques i Empresariales, Tesis doctoral.
- CUSSÓ, Xavier (2005): “El estado nutritivo de la población española 1900-1970. Análisis de las necesidades y las disponibilidades de nutrientes”, *Historia Agraria*, 36, pp. 329-358.
- CUSSÓ, Xavier (2009): “El papel del ferrocarril en el suministro de cereales panificables en la provincia de Barcelona en la segunda mitad del XIX”, V Congreso de Historia Ferroviaria, Palma de Mallorca, octubre 2009. [http://www.h-economica.uab.es/wps/2009\\_08.pdf](http://www.h-economica.uab.es/wps/2009_08.pdf)
- CUSSÓ, Xavier. (en prensa), “Transición nutricional y globalización de la dieta en España en los siglos XIX y XX. Un análisis comparado con el cas francés”, en *Los niveles de vida en España y Francia (siglos XVIII a XX)*. Universidad de Alicante y Université d’Aix-Marseille.
- CUSSÓ, Xavier y GARRABOU, Ramon (2001): “Alimentació i nutrició al Vallès Oriental en les darreres dècades del segle XIX”, *Lauro*, núm. 21, pp. 26-34.
- CUSSÓ, Xavier y GARRABOU, Ramon (2006): “La transició nutricional a la Catalunya contemporània: una primera aproximació”, *Recerques*, 47-48, pp. 51-80.
- CUSSÓ, Xavier y GARRABOU, Ramon (2007a): “La transición nutricional en la España contemporánea: las variaciones en el consumo de pan, patatas y legumbres (1850-2000)”, *Investigaciones de Historia Económica*, 7, pp. 69-100.
- CUSSÓ, Xavier y GARRABOU, Ramon (2007b): “Mediterranean Diet Changes during the Nutritional Transition in Spain,” UHE Working papers 2007\_09, Universitat Autònoma de Barcelona, Departament d’Economia i Història Econòmica, Unitat d’Història Econòmica. [http://www.h-economica.uab.es/wps/2007\\_09.pdf](http://www.h-economica.uab.es/wps/2007_09.pdf).
- DÍAZ MÉNDEZ, Cecilia; CALLEJO GALLEGO, Manuel Javier; HERRERA RACIONERO, Paloma y ALONSO BENITO, Luís Enrique (2005): “Análisis crítico de las fuentes estadísticas de consumo alimentario en España: una perspectiva sociológica”, *Reis: Revista española de investigaciones sociológicas*, 110, pags. 117-136
- FAOSTAT, <http://faostat.fao.org/>
- FOGEL, Robert William (1993): “New Sources and New Techniques for the Study of Secular Trends in Nutritional Status, Health, Mortality, and the Process of Aging”, *Historical methods*, vol. 26, núm.1.
- GARCÍA BARBANCHO, Alfonso (1960 a y b): “Análisis de la alimentación española”, *Anales de economía*, núm. 66 y 67, 72-119 y 271-363.

- GARRABOU, Ramon y SANZ, Jesus (1985). “La agricultura española durante el siglo XIX. ¿Inmovilismo o cambio?”. en Garrabou, Ramon y Sanz, Jesús edits., *Historia agraria de la España contemporánea, 2, Expansión y crisis (1850-1900)*. Barcelona: Crítica, p. 8-191.
- GEHR (1991): Estadísticas históricas de la producción agraria española, 1859-1935, Madrid, MAPA.
- GIRAL PEREIRA, José (1914): Ración alimenticia desde los puntos de vista higiénico y social, Madrid, Librería Internacional, Adrián Romo Editor.
- HERCBERG, Serge; ROUAUD, Catherine y DUPIN, Henri (1988): “Evolución del consumo alimentario en Francia y en los países industrializados. Aspectos relativos a la Salud Pública”, en HERCBERG, Serge, et altri (coord.) *Nutrición y salud pública. Abordaje epidemiológico y políticas de prevención*. Madrid, Ediciones CEA, pp. 27-48.
- INE, <http://www.ine.es/>
- INSEE, <http://www.insee.fr/fr/default.asp>
- LANA BERASAIN, José Miguel (2002): “Jornales, salarios, ingresos. Aproximación a la evolución de los niveles de vida desde la Navarra rural (1808-1935)”, en MARTÍNEZ CARRIÓN, José Miguel (ed.), *El nivel de vida en la España rural, siglos XVIII-XX*, Murcia, pp. 183-233.
- LANGREO, Alicia. y PUJOL, Josep (2007): “Evolución económica agroalimentaria”, en Climent, V. y otros, *Como vivíamos. Alimentos y alimentación en la España del siglo XX*, Madrid, Fundación Triptolemos, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y Lunweg Editores.
- MACNEILL, John. R. (2000): *Something new under the sun. An environmental history of the twentieth century*, Penguin, London.
- MAPA/MARM (2006): *La alimentación en España*, Madrid, [http://www.mapa.es/alimentacion/pags/consumo/libro/2006/CAP\\_07.pdf](http://www.mapa.es/alimentacion/pags/consumo/libro/2006/CAP_07.pdf)
- MORGADES, J. M. (comp. y ed.) (1935): *Anuario Estadístico de Cereales 1935*. Barcelona.
- MUÑOZ, Francesc, (2009): “Població i consum. Una reconstrucció de la població consumidora de llet a Espanya 1925-1981”, Seminari d’Història Rural, Girona.
- NICOLAU, Roser (2005), “Población, salud y actividad”, en *Estadísticas históricas de España, siglos XIX y XX*. Bilbao. Fundación BBVA, o la edición anterior de 1989, Madrid, Fundación Banco Exterior.
- NICOLAU, Roser, y PUJOL, Josep (2008): “Los factores condicionantes de la transición nutricional en la Europa Occidental: Barcelona 1890-1936”, *Scripta Nova*, XII, 265, Barcelona.
- PIQUERO, Santiago, y LÓPEZ LOSA, Ernesto (2005): “El consumo de pescado en España: siglos XVIII-XX. Una primera aproximación”, *XI Congreso de Historia Agraria*, Aguilar de Campoo, 15-18 julio. [http://www.historiaagraria.com/pdfs/iii\\_economia/III-piquero.pdf](http://www.historiaagraria.com/pdfs/iii_economia/III-piquero.pdf)
- SIMPSON, James (1989): “La producción agraria y el consumo español en el siglo XIX”, *Revista de Historia Económica*, Año VII, pp. 355-388.
- SIMPSON, James (1997): *La agricultura española 1765-1965: la larga siesta*, Madrid, Alianza Editorial.
- SMIL, Vaclav (2000): *Feeding the World. A Challenge for the Twenty-First Century*, Cambridge, Massachusetts, The MIT Press.
- TOUTAIN, Jean Claude (1971): “La consommation alimentaire en France”, *Économies et sociétés. Cahiers de l’ISEA*, Tome V, nº 11. pp. 1909-2049.
- VARELA, Gregorio; MOREIRAS-VARELA, Olga y VIDAL, Concepción (1968): “Niveles de nutrición en las diferentes regiones y estratos sociales”, en VARELA,

- Gregorio, *Contribución al estudio de la alimentación española*, Granada, Instituto de Desarrollo Económico, pp. 17-64.
- VARELA MOSQUERA, Gregorio; GARCÍA RODRÍGUEZ, Domingo; MOREIRAS-VARELA, Olga (1971): *La nutrición de los españoles. Diagnóstico y recomendaciones*, Madrid, Estudios del Instituto de Desarrollo Económico.
- VARELA, Gregorio (dir.) (1995): *Encuesta de presupuestos familiares 1990-91. Estudio Nacional de Nutrición y Alimentación 1991*. Madrid: INE.
- YATES, P. Lamartine (1960): *Food Production and Manpower in Western Europe*, Londres, MacMillan.