



NUEVOS ANÁLISIS PARA NUEVOS PROBLEMAS. LA SOCIOLOGÍA ANTE LOS CAMBIOS ALIMENTARIOS

Author(s): CECILIA DÍAZ MÉNDEZ

Source: *Ábaco*, 2 Epoca, No. 57, El impacto mediático de la GASTRONOMÍA (2008), pp. 80-90

Published by: [Centro de Iniciativas Culturales y Estudios Economicos y Sociales \(CICEES\)](#)

Stable URL: <http://www.jstor.org/stable/41219255>

Accessed: 12/06/2014 19:32

Your use of the JSTOR archive indicates your acceptance of the Terms & Conditions of Use, available at <http://www.jstor.org/page/info/about/policies/terms.jsp>

JSTOR is a not-for-profit service that helps scholars, researchers, and students discover, use, and build upon a wide range of content in a trusted digital archive. We use information technology and tools to increase productivity and facilitate new forms of scholarship. For more information about JSTOR, please contact support@jstor.org.



Centro de Iniciativas Culturales y Estudios Economicos y Sociales (CICEES) is collaborating with JSTOR to digitize, preserve and extend access to *Ábaco*.

<http://www.jstor.org>



Foto: María Alonso

7

NUEVOS ANÁLISIS PARA NUEVOS PROBLEMAS LA SOCIOLOGÍA ANTE LOS CAMBIOS ALIMENTARIOS

CECILIA DÍAZ MÉNDEZ

1. EL RETRASO DE LA SOCIOLOGÍA AL ANÁLISIS DE LA ALIMENTACIÓN Y EL ACTUAL INTERÉS POR LOS FENÓMENOS ALIMENTARIOS

La alimentación ha sido tratada como un fenómeno ajeno al análisis y a la investigación sociológica durante muchos años, y una parte de este aislamiento procede de los propios orígenes de la sociología. Aunque algunos autores, sobre todo a partir de los años ochenta, hayan decidido iniciar una sociología de la alimentación, las ambigüedades presentes en los orígenes de la sociología han justificado, sin embargo, el retraso del análisis sociológico de los comportamientos alimentarios. Durkheim (1998: 56) afirma: «Todos los individuos beben, duermen, comen y razonan, y la sociedad tiene el mayor interés en que esas funciones se lleven a cabo regularmente. Así pues, si estos hechos fuesen sociales, la sociología no tendría un objeto de estudio que le fuese propio y su ámbito se confundiría con el de la biología y el de la psicología». Con este comentario se presupone que la alimentación es algo individual y que, por lo tanto, debe ser tratado desde la psicología, pero además se entiende como algo fisiológico, cuya aproximación se debe hacer desde la biología. Aunque más adelante Durkheim considera algunas prácticas relacionadas con la alimentación como prácticas sociales (como el intercambio de alimentos entre grupos o las prohibiciones alimentarias en algunas sociedades, que son «modos de hacer que pueden ejercer una coerción social sobre el individuo», definición, ahora sí, de *hecho social* [1998: 68]), este inicio ha sido suficiente para disuadir a los sociólogos de su análisis.

Sin duda, la parte biológica del acto de comer tiene que ver con este distanciamiento entre la sociología y la alimentación, a pesar de los debates entre lo biológico y lo cultural que han caracterizado una buena parte de los avances de esta ciencia. Pero han sido, sobre todo, los análisis antropológicos sobre la comida en diferentes sociedades los responsables de la consideración cultural y social de la alimentación. De manera quizá excesiva aunque convincente, algunos antropólogos han afirmado que la propia utilización del fuego por parte de los pueblos primitivos obligó a manipular culturalmente la comida. El paso de lo crudo a lo cocido mencionado por Lévi-Strauss (1968) constituye para este autor el proceso determinante de la emergencia de la humanidad. Este simple hecho hace de la alimentación de una sociedad un comportamiento cultural. Las prácticas alimentarias no solo son comportamientos o hábitos, sino también, y sobre todo, prácticas sociales con una clara dimensión imaginaria, simbólica y social.

Acercándonos a la actualidad, es probable que ningún analista pudiese ignorar el componente social de la comida. Recientemente ha habido un acercamiento social a la alimentación que se sustenta en el hecho de que, en cierto modo, lo biológico ha despertado de nuevo. Aunque la alimentación no se entienda como un comportamiento estrictamente asociado a la parte biológica del individuo, las investigaciones sobre el genoma humano y los descubrimientos recientes sobre el origen de la especie humana devuelven importancia a aquello que siempre había estado asociado (aunque no siempre de modo correcto) a lo estrictamente orgánico e inquebrantable de la naturaleza humana. Quizá de forma más general, la revitalización de

la sociología de la cultura y la creciente apertura de la sociología hacia otros ámbitos (hacia la antropología, la historia y la biología, en particular) han favorecido también una atención mayor del fenómeno alimentario.

Otro de los aspectos que ha alejado a los sociólogos del estudio de la comida ha sido la cotidianeidad de este comportamiento. Siendo algo tan rutinario y constante, parece que forma parte de lo conocido, no de lo ignorado. Esto no solo ha sucedido con la comida. Existen áreas concretas de la vida de las personas que han ocupado siempre un segundo lugar en los estudios sociológicos. El consumo mismo pasa a ser central en los análisis sociológicos cuando se vislumbra como un elemento decisivo para el mantenimiento del sistema económico y cuando su relación con la producción se vuelve conflictiva. La comida, desde la perspectiva productiva, solo es importante en la medida en que responde a las expectativas de la producción, y de ahí que haya aparecido en la escena sociológica a través del aspecto más claramente económico: el consumo alimentario.

Pero la alimentación ha quedado marginada también por formar parte de la esfera privada de los individuos, y por ello mismo revitalizada ahora. Muy recientemente, la sociología ha fijado su mirada hacia lo que sucede en la esfera doméstica, y lo ha hecho a través de los análisis de género dentro del hogar. El análisis del trabajo doméstico, básicamente desde una perspectiva feminista, ha mostrado las actividades realizadas por las mujeres dentro del hogar, antes invisible fundamentalmente por formar parte de la

economía informal. Entre estas actividades ignoradas aparece la alimentación.

Por otra parte, ha ido en aumento el interés por la alimentación al despertarse una cierta conciencia social sobre los problemas nutricionales en el mundo; el hambre mundial ha sido uno de ellos. El premio Nobel Amartya Sen puso de manifiesto los problemas de poder asociados a las hambrunas en su libro *Poverty and famines* (1983), donde demuestra que el hambre no es el resultado de la escasez de alimentos disponibles, sino de la existencia de desigualdades en el acceso a la comida. Por otra parte, en los países industrializados aparecen desórdenes alimentarios sorprendentes como la bulimia y la anorexia, que parecen inexplicables en una sociedad caracterizada por la suficiencia alimentaria e incluso por la sobreabundancia alimentaria.

El aumento de las preocupaciones alimentarias que han aparecido asociadas a los riesgos derivados de la producción, en particular los riesgos para la salud, visualiza, además, los efectos ecológicos de la producción agraria en un momento en el que los valores sociales resaltan la protección del medio ambiente. La globalización económica supone también la globalización del riesgo alimentario, y este riesgo es percibido como un efecto incontrolable e incontrolado por parte del ciudadano, e incluso de las instituciones.

Pero el planteamiento inicial sobre si la alimentación es un hecho social o no ha dejado hoy de ser un tema de debate entre aquellos analistas del comportamiento alimentario que se han atrevido a considerar que existen

suficientes soportes teóricos y empíricos para hablar de una sociología de la alimentación. Esto no ha sucedido aún en España, pero sí en Francia, con una relevante tradición en estudios alimentarios, y también en el ámbito sajón, iniciada con estudios antropológicos y acompañados, a partir de los años ochenta, por la sociología. En el caso español, no se ha desarrollado específicamente una sociología de la alimentación. Los trabajos españoles sobre comportamiento alimentario realizados por sociólogos se encuentran adscritos a dos áreas: a la sociología del consumo y a la sociología rural, con un escaso vínculo entre ellas. En Francia, Poulain aglutinó la diversidad de estudios sociales sobre este tema en su libro *Sociologies de l'alimentation* (2002). En el ámbito sajón, Mennell, Murcott y Van Otterloo acuñan el término aglutinando todos los trabajos empíricos y teóricos en un monográfico de *Current Sociology: The sociology of food: eating, diet and culture* (1992).

2. LOS DEBATES ACTUALES EN SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Los estudios en el campo de la alimentación desde una perspectiva social se centran hoy en conocer cuáles son los cambios del comportamiento alimentario que pueden permitir hablar de lo que ya se conoce como *modernidad alimentaria*. Al hablar de *modernidad alimentaria* se toma como referencia el proceso de modernización social planteado por Giddens (1993), Beck (1996) y Bauman (1996), intentado establecer nexos entre los cambios alimentarios y los cambios sociales. Aunque existen matices importantes en el propio concepto de modernidad o tardomodernidad, esta se perfila en el ámbito alimentario como una

tendencia a la individualización en las decisiones sobre lo que se come que se sitúan en un contexto de aumento en las posibilidades de elección de los productos disponibles. Existen al menos tres debates relevantes que cuentan con posturas críticas y confrontadas.

El primer debate hace referencia al grado de estabilidad o desestructuración de la alimentación contemporánea. Para unos, el proceso de cambio social, particularmente la modernización de la sociedad, se ve reflejado en una desestructuración de la alimentación. Esto es resultado del individualismo en las conductas de elección sobre cómo



Foto: M. Ángel A. Areces

alimentarse. Para otros, los modelos de consumo alimentario son relativamente estables, manteniéndose una persistencia relevante por encima de los cambios aparentes.

Un segundo debate hace referencia a la pervivencia o no de las clases sociales como generadoras de normas alimentarias. Por un lado, unos autores consideran que la modernización de las sociedades lleva a un aumento de la disponibilidad de alimentos, y esto va asociado a una disminución de las diferencias en la dieta. Esto da lugar a un aumento en la diversidad de modelos alimentarios que son resultado de la conjunción de criterios de elección individuales diversos, no adscritos exclusivamente a las clases sociales. Por otro lado, otros apuestan por la permanencia de una diferenciación social en los consumos alimentarios, considerando que se mantienen las diferencias de clases, dando lugar a patrones de consumo alimentario en función del origen social de los consumidores.

No se trata en realidad de dos debates aislados, sino de la interpretación que en su conjunto se hace del cambio social y de la modernidad. En estos análisis existen importantes coincidencias; quienes defienden la desestructuración alimentaria como reflejo del proceso de individualización característico de la modernidad apuestan por una diversidad de pautas alimentarias o modelos alimentarios plurales. Se apoyan, sobre todo, en los trabajos de Beck. En definitiva, las tesis de la modernidad alimentaria se sustentan, por un lado, en la desestructuración alimentaria y, por otro, en el declive de las clases sociales como explicación de las pautas alimentarias de esta modernidad.

Las orientaciones contrarias, preocupadas por el análisis de los desequilibrios sociales, las desigualdades, las relaciones de poder y subordinación, están más próximas a la idea de modelos de consumo de clase, donde se pueden observar pautas de reproducción social de la desigualdad. Apuestan por una visión más conservadora del cambio alimentario y se apoyan en los trabajos de Bourdieu.

Hay, además, un tercer debate abierto, no ligado exclusivamente a la modernidad alimentaria. Este debate hace referencia a la necesidad de establecer (o reestablecer) el vínculo entre la producción y el consumo. Se considera que los estudios sobre alimentación están polarizados: por un lado, se estudia el consumo alimentario, por otro, se trabaja sobre la producción de alimentos. La preocupación del consumidor sobre el riesgo en los alimentos y los recientes problemas para la producción asociados a las crisis alimentarias han forzado este planteamiento. Han puesto en evidencia la necesidad de comprender los procesos sociales a lo largo de todo el sistema alimentario para aprehender su funcionamiento. Ante esta dualidad, se reclama una aproximación teórica y metodológica que permita ofrecer una visión holista de la cadena agroalimentaria y explorar correctamente lo que sucede «de la tierra al plato». Estas posiciones críticas reclaman un salto teórico y metodológico en los estudios sobre alimentación. Se trata más de una propuesta analítica que de un debate propiamente dicho. Supone aceptar que los trabajos realizados hasta ahora no establecen nexos entre estos dos ámbitos y pretende dar un paso adelante para lograr unir el nivel macrosocial y microsocioal de los estudios sobre la alimentación actual.

3. EL ANÁLISIS DE LA ALIMENTACIÓN

El consumo de alimentos ha sido objeto de análisis económico, los aspectos nutricionales de la dieta motivo de estudio médico y biológico. Pero es relativamente reciente la incorporación de las ciencias sociales al estudio del comportamiento alimentario en las sociedades modernas. Más allá de los aspectos nutricionales y económicos, parece necesario aproximarse al estudio de los aspectos motivacionales y las variables de tipo social que puedan explicar la permanencia y los cambios de los hábitos alimentarios propios de las sociedades modernas. Y esto parece aún estar en sus inicios, al menos en el caso español.

A pesar del carácter empírico de la mayor parte de los trabajos españoles sobre alimentación, no ha quedado al margen su importancia como fenómeno sociológico. Más allá de la preocupación sobre lo que comemos, la sociología ha indagado en un fenómeno que informa de los cambios sociales y culturales de la propia sociedad española y de cómo estos cambios, a veces de carácter macrosocial, se integran en la vida cotidiana de las personas haciéndola variar.

La mayor parte de los trabajos sobre consumo alimentario existentes en España abordan el consumo alimentario y apoyan sus explicaciones en datos cuantitativos procedentes bien de los registros oficiales (encuesta de presupuestos familiares y panel de consumo del MAPA, en el caso español) o de encuestas elaboradas para el estudio de comportamientos de consumo (panel Nielsen, estudios y encuestas sobre consumo). Sus datos proceden de encuestas que cuantifican la compra de alimentos y que

se realizan, fundamentalmente, a través de cuestionarios a las amas de casa. Estas fuentes y estudios sobre la alimentación en España permiten realizar una clasificación de los aspectos más significativos del cambio en los comportamientos alimentarios en nuestro país. De forma general, las tendencias que ponen de manifiesto nos hacen a los españoles ser cada vez más europeos: nos aproximamos en el consumo de calorías, en el porcentaje de calorías procedentes de productos animales, nos parecemos en el porcentaje de gasto destinado a alimentación y en el aumento del gasto en comidas fuera del hogar o en productos/servicios. Sin duda, estos datos ofrecen señales para considerar una tendencia homogeneizadora en el comportamiento alimentario de los españoles en particular y de los europeos en general. La homogeneización creciente parece demostrar la tendencia imparable hacia un mundo cada vez menos diverso, donde incluso comportamientos tan específicos como los relacionados con la alimentación de los individuos muestran similitudes. Pero estas tendencias no son tan claras cuando se desciende a comportamientos menos cuantificables. Las técnicas cualitativas han permitido explorar más a fondo cómo comemos y se puede observar que, frente a la apariencia de homogeneidad, la diversidad persiste si se la quiere hacer visible. Tanto las propuestas cuantitativas como las exploraciones cualitativas animan a estudiar con más detalle lo que hay detrás del cambio alimentario que parece caracterizar a las sociedades modernas. Por ello parece adecuado explorar ya no solamente la forma en que los españoles perciben las modificaciones de sus propias dietas, sino también el modo en que los factores externos las modifican.

Aunque con diferente rigor, podemos mencionar algunas de las explicaciones que los analistas dan al cambio alimentario. Podemos citar, entre otros, la menor dedicación a la elaboración de la comida, en particular al tiempo de preparación y compra de los alimentos. También debemos citar, y a pesar de los grandes avances sociales en el terreno de la igualdad de géneros, que la alimentación sigue mayoritariamente en manos de las mujeres españolas, pero la incorporación de estas al trabajo externo remunerado ha modificado la organización horaria de las comidas, así como su composición. Hay cambios estructurales significativos en el número de comidas, que se reducen, y en el momento temporal de preparación, que se supeditan a los horarios laborales, así como en los platos y productos que se cocinan, en los que, si bien siguen manteniendo perfiles próximos a la tradicional dieta mediterránea, se están detectando importantes variaciones en función del grupo social que se analice. Se observa también un cambio de espacios de compra, con una orientación hacia los supermercados en detrimento de las tiendas tradicionales, así como cambios en los horarios de compra, que pasan a viernes y sábado, reduciéndose las compras diarias. También los cambios en la distribución alimentaria y en la comercialización han dado lugar a un mayor número de productos disponibles y la variedad en la dieta abre así posibilidades nuevas.

Los hogares han disminuido en número (más que los de otros países) y hay cada vez más hogares de una sola persona (personas viudas o solteras) o de adultos sin niños. Se detectan importantes modificaciones relacionadas con la edad, destacando en particular el número creciente de

personas mayores. Tanto el descenso de la natalidad como la disminución de la mortalidad y el envejecimiento de la población son factores que se mencionan habitualmente como generadores de cambio familiar y social, aunque no se ha estudiado en profundidad su relación con los cambios alimentarios específicamente.

Hay otros factores que podríamos denominar de carácter *cultural*. Uno de los más relevantes es el cambio en los estándares de lo que se tiene por una buena alimentación. A la imagen ideal de dieta sana procedente de nuestra propia historia alimentaria se han ido incorporando significaciones de salud y delgadez nuevas. Los estándares de buena alimentación, adecuada, racional y relacionada con una dieta prudente que nos mantenga con una imagen corporal óptima están presentes en las elecciones alimentarias actuales. También marcan estas elecciones las preocupaciones crecientes de la población española por el deterioro medioambiental, relacionadas sin duda con el crecimiento de la sensibilidad ecológica, aunque también las crisis ambientales y las propias crisis alimentarias han puesto la alerta sobre las formas actuales de producción agraria, así como sus efectos sobre los alimentos. Todo ello ha provocado diversas y complejas reacciones entre los consumidores, que reclaman garantías institucionales de salud en los productos alimentarios.

También es reciente la incorporación a las elecciones alimentarias de criterios identitarios. La búsqueda de una mayor calidad en los productos, en detrimento del precio como primer criterio de elección, nos ha introducido en los aspectos más culturales de los alimentos, su origen. Y

la identidad tan característica de la gastronomía potencia unos hábitos alimentarios que muestran el carácter regional de las comidas y aportan un valor añadido a la dieta asociado a los rasgos de identidad de los alimentos más tradicionales. Naturalmente, esto se está produciendo de manera paralela a la homogenización que parece unificar las formas de alimentarse al margen de los aspectos culturales.

Otro de los aspectos que denotan cambio alimentario es la fuerte relación entre alimentación y salud. Aunque, evidentemente, el vínculo no es reciente, se ha extendido a la opinión pública española tras la constatación de las relaciones entre conservación de la salud y aumento de la esperanza de vida asociada a lo que se conoce como *dieta mediterránea*. Esta relación ha sido potenciada institucionalmente y ha servido para recuperar la importancia de las dietas tradicionales, pero, si bien la comida se utilizó como instrumento para preservar la salud, en estos momentos estamos inmersos en una sobredimensión de esta relación. Por una parte, se puede hablar de la medicalización de la alimentación (es el caso de los alimentos funcionales); por otra parte, incluso es posible pensar que hemos dejado a un lado la comida como medio para llegar a la comida como fin. El interés de los consumidores por las comidas étnicas, orgánicas o las dietas hipernaturales de los conocidos *bobos* (*bourgeoise + bohémien*), así como el aumento del prestigio de los cocineros como investigadores de la cocina, muestran esta centralidad de la alimentación contemporánea.

Otro de los aspectos relevantes del cambio alimentario tiene que ver con los aprendizajes. Los procesos de modernización llevan asociados riesgos para la salud que el consumidor afronta con escasa información y en circunstancias en las que los saberes tradicionales no siempre tienen respuestas a las cuestiones alimentarias actuales. En muchos casos ni las instituciones reguladoras de la producción alimentaria e industrial ni la propia ciencia son capaces de resolver todos los problemas de salud y nutrición que afectan a la preparación y al consumo alimentario cotidiano de millones de ciudadanos de los países ricos. Las formas



Foto: Alberto Fontán

de elaboración de los alimentos han tenido que verse alteradas y, con ello, las formas de aprendizaje culinario. La racionalidad de la sociedad moderna también ha llegado a la cocina. Las opiniones de expertos nutricionistas y médicos son respetadas en las cocinas, aunque las variaciones en las recomendaciones científicas sobre lo que es bueno o perjudicial para la salud también han creado confusión y desconfianza respecto a las bondades incuestionables de la ciencia. Esta incertidumbre produce seguramente hábitos culinarios característicos y modificaciones en las formas de transmisión de ellos.

La percepción de un mundo con riesgo modifica, sin duda, nuestra manera de actuar. La falta de control ante situaciones de riesgo alimentario ha quedado en evidencia ante los problemas de la carne de vacas locas o los pollos con dioxinas. Los efectos sobre el consumo pueden apreciarse, con relativa facilidad, en el aumento o disminución en la compra de ciertos productos, pero esta situación va más allá de la reducción del consumo de pollo o ternera. La percepción sobre el riesgo ha modificado probablemente los hábitos culinarios en el interior de los hogares, ya no solo en relación a estos productos contaminados, sino en relación a hábitos de preparación más generales asociados a las creencias sobre lo que se considera bueno o malo para comer y a una interpretación nueva sobre los diferentes alimentos. El mito de lo que no mata engorda ya no funciona y las instituciones no parecen ser suficiente garantía para preservar al ciudadano de los riesgos de un mundo globalizado. Es quizá el riesgo lo que desata la preocupación, pero las personas que resuelven a diario sus necesidades alimentarias de una forma claramente cultural no lo hacen

con una rigidez absoluta, sino que adaptan cotidianamente sus percepciones sobre el mundo a un hábito cotidiano y rutinario, y, con mucha o poca conciencia de ello, resuelven los asuntos alimentarios propios o de su grupo. Las crecientes preocupaciones medioambientales o el interés también creciente sobre el hambre en una parte del mundo son realidades que condiciona las percepciones sobre la alimentación de los ciudadanos y que de algún modo están afectando a sus hábitos alimentarios.

En definitiva, en el ámbito del análisis del consumo alimentario se han realizado importantes avances en los últimos años, periodo en el que han proliferado las investigaciones europeas vinculadas a la alimentación. Son muchos y diversos los factores que han sido considerados como explicación de los cambios en los hábitos alimentarios, y, a pesar de la riqueza analítica que pueden aportar las explicaciones teóricas de la modernidad, muchos de los factores que se consideran responsables del cambio no han sido demostrados empíricamente en España. Quedan también aspectos por analizar, particularmente en el caso español, todos los cuales se pueden enmarcar en el estudio de los efectos que la modernización de la sociedad tiene en un comportamiento tan cotidiano como la alimentación. 

BIBLIOGRAFÍA

- CONTRERAS, J. (2002): *La modernidad alimentaria: entre la globalización y los particularismos*, Barcelona: Observatorio de Alimentación, Universidad de Barcelona.
- DÍAZ MÉNDEZ, C., y C. GÓMEZ BENITO (2004): «Alimentación humana y cambio social: una aproximación a las teorías y los debates actuales en sociología de la alimentación», ponencia del VIII Congreso Español de Sociología, Grupo Consumo e Investigación de mercados. Sesión IV. Alicante, septiembre 2004.
- — y C. GÓMEZ BENITO (2005): «Cambio en el consumo alimentario en España», en *Atlas de la España rural*, Madrid: MAPA.
- — y C. GÓMEZ BENITO (coords.) (2008): *Alimentación, consumo y salud*, Barcelona: Obra Social La Caixa (Estudios Sociales, 24).
- FISCHLER, C. (1995): *El (H)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona: Anagrama.
- GIDDENS, A., Z. BAUMAN, N. LUHMANN y U. BECK (1996): *Las consecuencias perversas de la modernidad*, Barcelona: Anthropos.
- MENNELL, S., A. MURCOTT y A. OTTERLOO (1992): *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*, monográfico de *Current Sociology* (Londres: Sage Publications), vol. 40, núm. 2.
- POULAIN, J.-P. (2002): *Sociologies de l'alimentation*, París: Presses Universitaires de F
- BAUMAN, Z. (1996): "Modernidad y ambivalencia", en VV.AA. *Las consecuencias perversas de la modernidad*, de Giddens, Bauman, Luhmann y Beck. Anthropos, Barcelona. pp. 73- 119.
- BECK, U. (1996): "Teoría de la sociedad del riesgo", en VV.AA. *Las consecuencias perversas de la modernidad*, Giddens, Bauman, Luhmann y Beck. Anthropos, Barcelona. pp. 201- 222.
- BECK, U. (1998): *La sociedad del riesgo*, Paidós, Barcelona.
- DURKHEIM, E. (1998): *Las reglas del método sociológico y otros escritos sobre filosofía de las ciencias sociales*. Alianza. Madrid.
- GIDDENS, A. (1993): *Consecuencias de la Modernidad*, Alianza. Madrid.
- LEVI-STRAUSS C. (1968). *Mitológicas I. Lo crudo y o cocido*. Mexico. Fondo de Cultura Económica.
- SEN, A. (1981): *Poverty and famines: An essay on entitlement and deprivation*, Oxford University Press, New York.