

# *Historia de la alimentación: contribuciones y oportunidades de los estudios sobre seguridad y calidad\**

*Ximo Guillem-Llobat*

Universitat de València

*Resumen:* La historia de la alimentación ha experimentado un desarrollo sin precedentes en las últimas dos décadas. El presente ensayo destaca una serie de transiciones en su evolución reciente y pone un especial énfasis en su encaje en un ámbito académico más amplio, el de los *Food Studies* (estudios de la alimentación). En una segunda parte nos centramos en los estudios sobre seguridad y calidad de los alimentos y mostramos el gran potencial de esta aproximación para la consolidación de las tendencias favorables a la interdisciplinariedad.

*Palabras clave:* interdisciplinariedad, expertos, espacios, cultura material, calidad.

*Abstract:* The history of food has experienced an unprecedented growth over the past two decades. This paper highlights a number of transitions in its recent development and pays special attention on its integration in a broader academic area, that on the Food Studies. In the second part I focus on the studies on food safety and quality and show the great potential of this approach for the consolidation of interdisciplinary trends.

*Keywords:* interdisciplinarity, experts, sites, material culture, quality.

---

\* El texto parte de una investigación prolongada en la historia de la seguridad alimentaria que ha sido posible en el marco de una serie de proyectos de investigación financiados por el Ministerio de Ciencia e Innovación y dirigidos por Josep Lluís Barona, Josep Bernabeu y Enrique Perdiguero. Por otro lado, deseo expresar mi más sincero agradecimiento a los tres evaluadores anónimos y el director, Juan Pan-Montojo, por sus comentarios y correcciones.

La historia de la alimentación constituye un ámbito especialmente dinámico tanto en la investigación y la docencia como en la divulgación. Comprende un buen número de instituciones, publicaciones y grupos de investigación organizados a nivel internacional y con grandes ambiciones académicas. Su evolución se ha producido de manera acelerada en las últimas décadas, tal y como ha quedado recogido en un buen número de estados de la cuestión. En el presente artículo partiremos de los ensayos de John Super, Emma Spary, Priscilla Ferguson, Peter Scholliers, María de los Ángeles Pérez Samper y Jorge Uría para presentar brevemente un nuevo estado de la cuestión y comentar las principales transiciones que ha experimentado el área<sup>1</sup>. En una segunda parte expondremos las posibilidades que abren los estudios sobre la seguridad alimentaria para profundizar en aquellas tendencias de la historiografía de la alimentación que consideramos más estimulantes: las que han venido contribuyendo a la consolidación de los *Food Studies* (estudios de la alimentación) como espacio interdisciplinar de confluencia de las humanidades y las ciencias sociales pero también de las ciencias naturales y biomédicas.

Evidentemente la centralidad que ocupa la alimentación en las sociedades humanas ha llevado a que la historiografía la haya considerado de una u otra manera en sus siempre parciales representaciones del pasado. Sin embargo, tal y como indica Warren Belasco, hasta hace poco más de unas décadas, la alimentación en sí no solía ser el objeto de estudios históricos<sup>2</sup>. Super, Spary, Ferguson, Scholliers, Pérez Samper y Uría coinciden en que fue en el periodo de entreguerras cuando esta situación cambió. Pero pese a ese cambio, la historia de la alimentación no quedó totalmente aislada de las

---

<sup>1</sup> John SUPER: «Food and History», *Journal of Social History*, 36 (2002), pp. 165-178; Emma SPARY: «Ways with Food», *Journal of Contemporary History*, 40 (2005), pp. 763-771; Priscilla FERGUSON: «Eating Orders: Markets, Menus, and Meals», *Journal of Modern History*, 77 (2005), pp. 679-700; Peter SCHOLLIERS: «Twenty-five years of studying un phénomène social total», *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, 10 (2007), pp. 449-471; María de los Ángeles PÉREZ SAMPER: «La historia de la alimentación», *Chronica Nova*, 35 (2009), pp. 105-162, y Jorge URÍA: «Una nueva historia de la alimentación», *Historia Contemporánea*, 48 (2014), pp. 33-69.

<sup>2</sup> Warren BELASCO y Philip SCRANTON (eds.): *Food Nations. Selling Taste in Consumer Societies*, Nueva York-Londres, Routledge, 2002, p. 6.

otras historias especializadas o de la historia general. Spary y Scholliers, entre otros, han reivindicado la utilidad de la historia de la alimentación para la historia general y concretamente Scholliers ha llegado a sugerir la posibilidad de redefinir la periodización histórica a partir de la historia de la alimentación.

Si una de las transiciones en la historiografía sobre la nutrición consistió en pasar de la alimentación como cuestión adjetiva a la alimentación como objeto central, la otra se plasmó en el paso de una comunidad de investigadores aficionados a otra de profesionales. Señala Belasco que, hasta la década de 1930, los autores de los relativamente escasos trabajos centrados en la alimentación solían ser anticuarios, *amateurs* y entusiastas<sup>3</sup>. En esos años, según Scholliers, surgieron las primeras aproximaciones a la alimentación desde la etnología y la historia económica, con claras conexiones con la historia agraria, que merecen ser citadas como pioneras. Pérez Samper y Uría también se refieren a esta cuestión y la primera autora dedica una especial atención a esta etapa que define como «los inicios de la nueva historia de la alimentación», con autores como A. Maurizio, L. Messedaglia, J. C. Drummond, A. Wilbraham y los impulsores de la revista *Annales*, Lucien Febvre y Marc Bloch.

Pese a la importancia que pudieron tener estos primeros trabajos para el desarrollo de la historia de la alimentación, John Super ya consideraba más rupturistas las aportaciones de la década de 1960: concretamente una serie de artículos sobre alimentación y nutrición publicados en *Annales ESC*. En este mismo sentido, Atkins destaca la importancia que tuvo la escuela de *Annales* y su renovado interés por todos los aspectos de la vida material. Pero si la historia social de los años sesenta pudo contribuir a consolidar una historia emergente de la alimentación, lo hizo especialmente a través de estudios sobre estándares de vida de las clases trabajadoras<sup>4</sup>. Finalmente, en los años ochenta, el giro cultural generó un nuevo marco intelectual que fue, con toda probabilidad, aún más influyente en la consolidación del área. En este sentido, no son pocos los autores que han destacado esos años por la publicación de una serie de obras que después han sido calificadas de obras clave en la historia de la alimentación. La socióloga Priscilla Ferguson se-

---

<sup>3</sup> *Ibid.*, p. 5.

<sup>4</sup> Peter SCHOLLIERS: «Twenty-five years...», p. 452.

ñala tres trabajos «canónicos», y aunque no todos los especialistas estarán de acuerdo con ella, se trata sin duda de textos muy influyentes<sup>5</sup>. Ferguson alude a *Cooking, Cuisine, and Class: a Study in Comparative Sociology*, del antropólogo Jack Goody; *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, del sociólogo Stephen Mennell, y *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, del antropólogo Sidney Mintz. Ferguson afirma que si en la Europa continental los orígenes de la moderna historia de la alimentación se deben buscar en la escuela de los *Annales*, en el mundo anglosajón las citadas obras han sido las que han establecido los estándares de calidad.

En los años ochenta también empezaron a publicar trabajos muy influyentes dos de los máximos exponentes del área: el francés Jean-Louis Flandrin y el italiano Massimo Montanari. Ambos editaron en 1996 su *Histoire de l'Alimentation* con la participación de más de cuarenta autores y con sucesivas reediciones y traducciones. El libro se convirtió en obra de referencia ineludible y contribuyó a una amplia reorientación de la historia de la alimentación. El debate entre quienes estudiaban la alimentación desde la etnología y quienes lo hacían desde la historia económica experimentó a partir de entonces un cambio significativo. Flandrin y otros autores demostraron que, a diferencia de lo que habían venido señalando los historiadores económicos, la aproximación etnológica no era una suma de anécdotas y curiosidades, y criticaron por su parte la ilustración cientifista de la aproximación económica<sup>6</sup>.

Por otro lado, la producción de obras enciclopédicas<sup>7</sup> y de colecciones de monografías<sup>8</sup>, y la celebración de congresos periódicos, así como la aparición de revistas especializadas, han ido di-

---

<sup>5</sup> Priscilla FERGUSON: «Eating Orders...».

<sup>6</sup> En relación con los métodos y las categorías analíticas de la historia de la alimentación, puede ser interesante consultar los ensayos de Ferguson y, especialmente, de Uría.

<sup>7</sup> Entre los trabajos enciclopédicos podemos destacar *Cambridge World History of Food*, editado por Kenneth F. Kiple y Kriemhild Coneè Ornelas (2000), o los más recientes *The Oxford Handbook of Food History*, editado por Jeffrey M. Pilcher (2012), y *A Cultural History of Food*, editado por Fabio Parasecoli y Peter Scholliers (2012).

<sup>8</sup> Entre las series de monografías podemos destacar las derivadas de los congresos ICREFH y la más reciente de *L'Europe Alimentaire*, de la editorial Peter Lang.

bujando en los últimos años un nuevo marco institucional para la historia de la alimentación. A ello han contribuido también la creación de sociedades e instituciones de investigación<sup>9</sup>. En dicho marco institucional, los discursos favorables a las aproximaciones interdisciplinares han ido adquiriendo fuerza y se han consolidado los estudios de la alimentación (*Food Studies*) como el ámbito en el que deberá buscar su encaje la historia de la alimentación.

No existe, sin embargo, un consenso sobre la conveniencia de progresar hacia la interdisciplinariedad. Las sociedades científicas y la inmensa mayoría de las revistas siguen en realidad manteniendo aproximaciones estrictamente disciplinares a la cuestión. Pero si asumimos dicho planteamiento, como de hecho se hace en este artículo, podemos poner de manifiesto las oportunidades que ofrece en ámbitos como la seguridad alimentaria. Más aún cuando no sólo partimos del interés de la interdisciplinariedad en sí misma, sino que además aceptamos el principio de historicidad, que en los países de habla inglesa se resume en ocasiones en *History matters* (la historia importa). Autores como Virginia Berridge o Simon Szreter, pero también proyectos como [historyandpolicy.org](http://historyandpolicy.org) y [histoireengage.ca](http://histoireengage.ca), han explicado la relevancia de la historia en el abordaje de retos científicos, políticos y sociales actuales. Y si esta aproximación es viable en muchos ámbitos de la historia de la alimentación, lo es especialmente en el estudio de la seguridad alimentaria en la Edad Contemporánea.

## Seguridad alimentaria

El interés por el estudio histórico de la regulación de la seguridad alimentaria ha evolucionado de la mano de la creciente sensibilidad por los riesgos en este campo. Las crisis generadas por intoxicaciones masivas como las del aceite de colza a principios de la

---

<sup>9</sup> En trabajos anteriores se ha puesto especial énfasis en The International Commission for the Research into European Food History (ICREFH) y l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) pero tampoco podemos olvidar otras más recientes y con creciente impacto como son Social & Cultural Food Studies (FOST) de la Vrije Universiteit Brussels y la Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

década de 1980 o la de las «vacas locas» de los años noventa, así como los conflictos generados por determinadas tecnologías como las de la ingeniería genética, convirtieron la seguridad alimentaria en un tema de preocupación social. Estas crisis movilizaron a científicos y legisladores y, con toda probabilidad, han tenido su reflejo en la importancia que ha adquirido la seguridad alimentaria en la historiografía de los últimos veinte años.

En esta segunda parte del ensayo bibliográfico nos referiremos a los autores que han sentado las bases de esta línea de investigación en las últimas décadas<sup>10</sup>. Empezaremos tratando las aproximaciones más habituales y prometedoras y acabaremos valorando si la preocupación social por la seguridad de los alimentos podría no sólo constituir el motor de las investigaciones sino también determinar su objetivo fundamental; es decir, si el estudio histórico puede y debe estar al servicio de la redefinición de la regulación alimentaria. Los estados de la cuestión antes citados ponen de manifiesto la gran diversidad de aproximaciones posibles a la historia de la alimentación. Entre estas aproximaciones, la cuestión de la seguridad merece una referencia menor en unos balances de la historiografía mientras que en otros ni siquiera se cita de manera explícita. Su escasa presencia contrasta, sin embargo, con el gran protagonismo que adquirió el problema del fraude (y su impacto sobre la seguridad alimentaria) en el siglo XIX. De dicho protagonismo han dejado constancia obras magníficas como el catálogo bibliográfico de Carmen Simon Palmer<sup>11</sup>.

Centrarse en la seguridad alimentaria otorga un nuevo valor a la historia de la alimentación para un contemporaneísmo español, que

---

<sup>10</sup> Nos referiremos exclusivamente a una de las acepciones de «seguridad» alimentaria, aquella que se refiere al problema cualitativo y no cuantitativo (tal y como se distinguían en la introducción del valioso número especial de *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, editado en el 2004 por Martin Bruegel y Alessandro Stanziani y titulado «*Pour une histoire de la "sécurité alimentaire"*»). Sin embargo, para diversas reflexiones que compartiremos, la segunda acepción también sería útil. Una buena introducción al estudio histórico de dicho problema lo podemos encontrar en trabajos como Josep Lluís BARONA: *From Hunger to Malnutrition. The Political Economy of Scientific Knowledge in Europe 1918-1975*, Bruselas-Frankfurt, Peter Lang, 2012, y Josep M. SALRACH: *La fam al món: passat i present*, Vic, Eumo Editorial, 2009.

<sup>11</sup> María del Carmen SIMON PALMER: *Bibliografía de la Gastronomía y la Alimentación en España*, Gijón, Ediciones Trea, 2003.

hasta el momento no le ha dedicado tanta atención como el medievalismo o el modernismo. Pero además su estudio en el periodo que incluye las últimas décadas del siglo XIX y las primeras del siglo XX puede tener un especial impacto, sobre todo desde la óptica historicista que señalábamos, por tratarse del periodo en que se establecieron las bases de las regulaciones actuales<sup>12</sup>. La bibliografía a la que nos referimos se centra en dicho periodo. Pero evidentemente el problema de la seguridad alimentaria no se manifestó entonces por primera vez y así lo constatan obras de gran interés como *Histoire des peurs alimentaires: du Moyen Âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*, de Madeleine Ferrières.

Hay tres autores que han destacado tanto por el volumen y profundidad de sus trabajos como por su aproximación global al tema. Nos referimos en primer lugar a Jim Phillips y Michael French, que son coautores de un buen número de publicaciones aparecidas entre finales de la década de 1990 y principios de 2000, entre las que podemos destacar la monografía *Cheated not poisoned? Food regulation in the United Kingdom, 1875-1938*. Pero también nos referimos a Alessandro Stanziani, quien aparentemente tomó el relevo de Phillips y French y durante unos años llevó a cabo trabajos de gran valor como la monografía *Histoire de la qualité alimentaire: XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle*. Los primeros se centraron en el caso británico, mientras que Stanziani estudió el caso francés. A pesar de su especialización nacional, las preguntas que estos tres autores plantearon al analizar el desarrollo de los nuevos controles de alimentos inspiraron, y continúan inspirando, muchos de los trabajos del área.

En la búsqueda de antecedentes o de orígenes, hay que referirse a monografías anteriores, como las de Frederick Arthur Filby y John Burnett. En 1934, Filby publicó un libro titulado *A history of food adulteration and analysis*, que ha sido citado de manera reiterada por muchos de los autores más recientes. Por su parte, John Burnett fue autor de un buen número de libros sobre historia de la alimentación y en el ámbito de la seguridad alimentaria tuvo una especial influencia su célebre *Plenty and Want: A Social History of Diet in England from 1815 to the Present Day*. Para todos estos au-

---

<sup>12</sup> Kari Tove ELVBÄKKEN, Per LÆGREID y Lise Hellebø RYKKJA: «Regulation for safe food: A comparison of five European countries», *Scandinavian Political Studies*, 31 (2008), pp. 125-148.

tores, la seguridad alimentaria podía entenderse fundamentalmente desde la óptica de la historia económica. Pese a que, tanto entonces como en la actualidad, la retórica de la seguridad alimentaria está fundamentalmente impregnada de referencias a la salud pública, las decisiones respondieron a intereses económicos diversos. En este sentido, la perspectiva económica aportaba explicaciones de gran valor aunque, precisamente por su énfasis en los intereses económicos, infravaloraba el papel del higienismo. Así ocurría, por ejemplo, en *Histoire de la qualité alimentaire*, de Stanziani<sup>13</sup>.

El otro pilar evidente de la seguridad alimentaria lo podemos encontrar en la legislación. La transformación de los servicios de represión del fraude o de control de la seguridad alimentaria tuvo su origen en cambios normativos. Las aproximaciones desde la historia del derecho o en todo caso el estudio histórico de la legislación ha sido, por tanto, otra de las aproximaciones privilegiadas en los últimos tiempos. Las leyes generales de alimentos de los Estados Unidos, como la estadounidense de 1906, la francesa de 1905 o la británica de 1875, han recibido la atención de un buen número de autores<sup>14</sup>. Para el caso español, una obra de consulta obligada es la tesis doctoral de Antonio Doval País, «Fraudes alimentarios: Evolución histórica y elementos esenciales del sistema de protección penal», presentada en 1994 en la Universitat de València. A la legislación española y su aplicación se refiere también Gloria Sanz en su artículo de 2006<sup>15</sup>.

Ahora bien, tanto los discursos que justificaron la reforma de los sistemas de control como el tipo de profesionales involucrados en dicha reforma parecen apuntar hacia otro elemento de importancia y menos estudiado: el médico o tecnocientífico. En esta úl-

---

<sup>13</sup> Alessandro STANZIANI: *Histoire de la qualité alimentaire: XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle*, París, Editions du Seuil, 2005, p. 59.

<sup>14</sup> Sobre la ley francesa se han realizado diversos trabajos. Lo han hecho autores como Alessandro Stanziani o Pierre-Antoine Dessaux, y se le han dedicado libros colectivos como aquel editado por la DGCCRF en el 2007 bajo el título *La loi du 1er août 1905; cent ans de protection des consommateurs*. En relación con la ley norteamericana podemos destacar a James Harvey YOUNG: *Pure food: securing the Federal Food and Drugs Act of 1906*, Princeton, Princeton University Press, 1989.

<sup>15</sup> Gloria SANZ LAFUENTE: «Perspectivas de historia de la seguridad alimentaria: entre la ley y la práctica social de la inspección 1855-1923», *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, 212 (2006), pp. 81-118.



tima parte nos referiremos a algunas líneas de investigación que con un mayor desarrollo podrían suplir la citada carencia y poner en cuestión las afirmaciones de «científicamente probado», recurrentes en los dictámenes de los órganos de evaluación de la seguridad alimentaria<sup>16</sup>. Esta línea de trabajo también constituye un correctivo para algunos apriorismos observables en muchos de los textos que han analizado la alimentación desde la historia económica y la historia cultural. La historia de la ciencia, la tecnología y la medicina cuestionan los relatos más positivistas sobre el progreso científico<sup>17</sup>; la tesis de la evidente superioridad del análisis científico, frente al análisis del artesano o consumidor<sup>18</sup>, o la convicción en la existencia de conceptos y procedimientos científicos independientes del contexto en el que se producen<sup>19</sup>.

Una de las cuestiones que han mostrado los estudios sobre la historia de la seguridad y calidad de los alimentos es la disparidad de criterios aplicados simultáneamente a los diferentes productos y en los diversos contextos geográficos. Pese a que podamos hablar de tendencias en la regulación de los alimentos, las excepciones a

---

<sup>16</sup> Aunque no se exprese de manera explícita, la consideración del «científicamente probado» siempre queda implícita en la tan habitual referencia al *scientific risk assessment* en instituciones como la European Food Safety Authority (EFSA) y la Food and Drug Administration (FDA).

<sup>17</sup> La idea de una ciencia en progreso constante y lineal aparece implícita, por ejemplo, en la revisión de PÉREZ SAMPER cuando se refiere a la dietética como una «ciencia en constante avance» («La historia de la alimentación...», p. 124); una afirmación que no es infrecuente y que contrasta claramente con los argumentos de uno de los autores más influyentes del momento, Michael Pollan. En obras como *In Defense of Food: An Eater's Manifesto* ha puesto de manifiesto los numerosos vaivenes de la nutrición y la dietética en las últimas décadas. En general, la historia de la ciencia comparte esta última perspectiva.

<sup>18</sup> Esta visión claramente favorable a la aproximación más «científica» podría ser compartida por los autores más tradicionales de la historia de la ciencia o por historiadores de otras especialidades. Sin embargo, libros como *A Science of Impurity. Water Analysis in Nineteenth Century Britain*, de Christopher Hamlin, fundamentan la crítica a esta prelación tan extendida. Muestra, de esta forma, que las valoraciones de las ciencias de laboratorio no tuvieron por qué ser inicialmente superiores a las aproximaciones más tradicionales.

<sup>19</sup> La insistencia en la necesidad de contextualizar el conocimiento científico en cada sociedad y cultura en la que se produce toma una especial vigencia a partir de la emergencia de la sociología del conocimiento científico en la década de 1970. Desde esta perspectiva no podríamos establecer, por ejemplo, una definición de calidad objetiva y universal.

dichas tendencias han sido siempre destacables<sup>20</sup>. Por ello hay que subrayar el valor de un enfoque que en los últimos años ha cobrado especial fuerza: el de los estudios centrados en la historia de uno u otro alimento específico, las biografías de alimentos. La aproximación no es nueva en la historia de la alimentación y de hecho es la propia de una de las obras canónicas de la moderna historia de la alimentación, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, de Sidney W. Mintz. En los últimos años, otros productos, como el vino<sup>21</sup>, la cerveza<sup>22</sup> y muy especialmente la leche, han sido motivo de importantes estudios monográficos, y en algunos de los casos la cuestión de la seguridad y calidad del alimento ha sido central en el análisis. Éste es el caso de obras como *Liquid Materialities: A History of Milk, Science and the Law*, de Peter Atkins.

Por otro lado, los trabajos de que disponemos también nos han mostrado que uno de los múltiples factores que intervienen en el establecimiento de unos u otros criterios de seguridad y calidad para los alimentos es el tipo de profesionales o expertos implicados en su definición. Entre finales del siglo XIX y principios del siglo XX hubo grandes variaciones en este campo en el tiempo y en el espacio. La transición de controles fundamentalmente organolépticos a otros químicos o bacteriológicos y la consolidación de los procesos de profesionalización en la química, la veterinaria y otras disciplinas dieron lugar a procesos de cooperación y de lucha profesional en el ámbito del control de alimentos. Autores como Anne Hardy, Christopher Hamlin, Derek Oddy y Sally Horrocks han analizado en sus trabajos el papel de determinados grupos profesionales<sup>23</sup>. De

---

<sup>20</sup> Ximo GUILLEM-LLOBAT: «Losing the global view in the establishment of new limits to food quality. The regulation of the food market in Spain (1880-1936)», *Food & History*, 6 (2008), pp. 215-246.

<sup>21</sup> Juan PAN-MONTOJO: *La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)*, Madrid, Alianza Editorial, 1994, y Harry W. PAUL: *Bacchic medicine wine and alcohol therapies from Napoleon to the French Paradox*, Amsterdam, Rodopi, 2001; entre muchos otros.

<sup>22</sup> Véase, por ejemplo, James SUMNER: *Brewing science, technology and print, 1700-1880*, Londres, Pickering and Chatto, 2013.

<sup>23</sup> Véanse, por ejemplo, Anne HARDY: «Professional Advantage and Public Health: British Veterinarians and State Veterinary Services, 1865-1939», *Twentieth Century British History*, 14 (2003), pp. 1-23; Christopher HAMLIN: «Sanitary Policing and the Local State, 1873-1874: A Statistical Study of English and Welsh Towns», *Social History of Medicine*, 18 (2005), pp. 39-61; Derek ODDY: «Food qua-

una manera más general, Vera Hierholzer ha estudiado en su tesis doctoral los diversos actores implicados en el control de los alimentos en Alemania<sup>24</sup> y L. S. Goodwin ha publicado una monografía centrada en la contribución de las activistas norteamericanas de finales del siglo XIX y principios del XX<sup>25</sup>. Éste puede ser un sólido punto de partida para abordar el tema y todavía constituye una línea de trabajo con muchas posibilidades, entre otras razones porque faltan estudios comparados que nos permitan explicar por qué en distintos países se recurrió a diferentes expertos. Sería también necesario incluir en el análisis las aportaciones más recientes al estudio de los expertos y la gobernanza, así como los debates sobre el giro participativo<sup>26</sup>. Y todo ello debería llevarnos a considerar una cuestión adicional: qué implicaciones ha tenido esta composición variable de expertos sobre la misma concepción de calidad y seguridad.

Autores como Alessandro Stanziani han reflexionado sobre la evolución de los conceptos de calidad o de fraude en alimentación. Stanziani ha puesto de manifiesto la enorme complejidad y variabilidad de los citados conceptos<sup>27</sup>. Se han podido definir cambios de tendencia o incluso transiciones significativas en cada periodo. Algunos historiadores han destacado, por ejemplo, cómo el problema de la seguridad alimentaria se movía entre la consideración del deterioro de los alimentos y la del fraude, o cómo en los controles se

---

lity in London and the rise of the public analyst, 1870-1939», en Peter J. ATKINS, Peter LUMMEL y Derek J. ODDY (eds.): *Food and the City in Europe since 1800*, Farnham, Ashgate, 2010, y Sally HORROCK: «A promising pioneer profession? Women in industrial chemistry in inter-war Britain», *British Journal for the History of Science*, 33 (2000), pp. 351-367.

<sup>24</sup> Vera HIERHOLZER: *Nahrung nach Norm. Regulierung von Nahrungsmittelqualität in der Industrialisierung 1871-1914*, Göttingen, Vandenhoeck & Ruprecht, 2010.

<sup>25</sup> Lorine Swainston GOODWIN: *The pure food, drink, and drug crusaders, 1879-1914*, Jefferson-Londres, McFarland, 1999.

<sup>26</sup> En la última década se ha publicado un buen número de trabajos sobre el papel de los expertos en la sociedad. Una de las controversias más significativas es aquella suscitada por Harry Collins y Robert Evans y su *Third Wave of Social Science*. En relación con ella se han pronunciado autores de la talla de Sheila Jasanoff o Brian Wynne, mientras que otras aportaciones importantes al tema han llegado de la mano de autores como Tal Golan, Stephen Hilgartner o Michel Callon.

<sup>27</sup> Alessandro STANZIANI: «Defining “natural product” between public health and business, 17th to 21st centuries», *Appetite*, 51 (2008), pp. 15-17.

oscilaba entre las concepciones organoléptica, química y bacteriológica del alimento<sup>28</sup>. El establecimiento de parámetros químicos o el renovado interés por la estandarización de los alimentos marcaron un auténtico punto de inflexión en la historia de la seguridad alimentaria<sup>29</sup>. Pero una y otra cosa nunca han estado exentas de controversia y todavía hoy en día continúan apareciendo nuevas informaciones que obligan a revisarlas. Un buen ejemplo de ello lo tenemos en el creciente cuestionamiento del «modelo de la dosis umbral» de la toxicología, que viene a plantear que existe una cantidad para cada sustancia que establece el límite entre su condición de inocua y de nociva<sup>30</sup>.

De manera genérica, la variabilidad y complejidad de las definiciones de seguridad y calidad han quedado bien reflejadas en gran parte de las obras citadas. Se han abordado a través del análisis de los expertos implicados, así como a través de elementos más habituales en la historia económica como aquellos relativos a la producción y la competencia en el sector. Sin embargo, sin restar importancia al potencial de dichas aproximaciones, cabe destacar las oportunidades que ofrecen otras menos habituales: la de la cultura material y el análisis de los métodos instrumentales, pero también las vinculadas a las geografías del conocimiento y al estudio de los espacios de control. Si la calidad de la leche continuó estableciéndose durante décadas partiendo del cálculo de la densidad (pese a lo polémico que era dicho parámetro), fue muy probablemente por la versatilidad de los densímetros<sup>31</sup>. El uso del microscopio tam-

---

<sup>28</sup> Alessandro STANZIANI (dir.): *La qualité des produits en France. XVII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles*, París, Belin, 2003; Anne HARDY: «Food, Hygiene and the Laboratory. A Short History of Food Poisoning in Britain, circa 1850-1950», *Social History of Medicine*, 12 (1999), pp. 293-311, y Ximo GUILLEM-LLOBAT: «Defining, regulating and using saccharin at the outset of the industrial food era (1888-1914)», *Appetite*, 59 (2012), pp. 905-911.

<sup>29</sup> Jim PHILLIPS y Michael FRENCH: «Adulteration and Food Law 1899-1939», *Twentieth Century British History*, 9 (1998), pp. 350-369; Alessandro STANZIANI: *Histoire de la qualité alimentaire...*, y Lawrence BUSCH: *Standards. Recipes for Reality*, Cambridge, MA, The MIT Press.

<sup>30</sup> Soraya BOUDIA y Nathalie JAS (eds.): *Powerless Science? Science and Politics in a Toxic World*, Londres, Berghahn Books, 2014.

<sup>31</sup> Bernadette BENSUADE-VINCENT: «“The Chemist’s Balance for Fluids”. Hydrometers and their Multiple Identities, 1770-1810», en Frederic L. HOLMES y Trevor H. LEVERE (eds.): *Instruments and experimentation in the history of chemistry*, Cambridge, MA, MIT Press, pp. 153-183.

bién fue objeto de polémica y, sin embargo, perduró<sup>32</sup>. Dicho instrumento tuvo, empero, un protagonismo que sería difícil de explicar a partir de sus aportaciones a la detección del fraude. Pero su popularidad cobra más sentido si consideramos el papel de este instrumento en un ámbito académico o social más amplio<sup>33</sup>.

Las características físicas y simbólicas de los espacios para el control también han podido revestir gran importancia. Hay todo un ámbito de trabajo por explorar que fácilmente podría partir de las geografías del conocimiento y, concretamente, de libros como *Putting Science in its Place: Geographies of Scientific Knowledge*, de David Livingstone. Peter Scholliers, Alessandro Stanziani y Peter Atkins, entre otros, han abordado la aparición de nuevos espacios para el análisis de alimentos y muy particularmente el caso de los laboratorios municipales<sup>34</sup>. Pero nuevamente podemos concluir que tanto por considerar unos laboratorios muy concretos como por prescindir de algunas de las categorías analíticas de la reciente geografía del conocimiento científico, los estudios existentes resultan insuficientes. Por último, debemos destacar que en entre finales del siglo XIX y la primera mitad del siglo XX se transitó desde el control municipal de alimentos al estatal y finalmente de este último al internacional. Algunos autores se han referido al establecimiento de cuerpos internacionales para el control de la calidad y seguridad alimentaria a partir de la segunda mitad del siglo XX, como es el caso de la EFSA o el Codex Alimentarius, pero también a iniciativas anteriores que buscaron aquel consenso internacional<sup>35</sup>. El estudio detallado de los

---

<sup>32</sup> S. D. SMITH: «Coffee, Microscopy, and the Lancet's Analytical Sanitary Commission», *Social History of Medicine*, 14 (2001), pp. 171-197.

<sup>33</sup> Jutta SCHICKORE: *The microscope and the eye: a history of reflections, 1740-1870*, Chicago, University of Chicago Press, 2007.

<sup>34</sup> Peter SCHOLLIERS: «Food Fraud and the Big City: Brussels' Responses to Food Anxieties in the Nineteenth Century», en Peter J. ATKINS, Peter LUMMEL y Derek J. ODDY (eds.): *Food and the City in Europe since 1800*, Farnham, Ashgate, 2010, pp. 77-90, y Peter ATKINS y Alessandro STANZIANI: «From laboratory expertise to litigation: the municipal laboratory of Paris and the Inland Revenue laboratory in London, 1870-1914: a comparative analysis», en Christelle RABIER (ed.): *Fields of expertise: a comparative history of expert procedures in Paris and London, 1600 to present*, Newcastle upon Tyne, Cambridge Scholars Press, pp. 317-338.

<sup>35</sup> En este sentido, véanse, por ejemplo, David E. WINICKOFF y Douglas M. BUSHEY: «Science and Power in Global Food Regulations: The Rise of the Codex Alimentarius», *Science, Technology and Human Values*, 35 (2010), pp. 356-381; Bri-

debates que condujeron a la aprobación de normativas tanto municipales y estatales como internacionales también ha puesto de manifiesto que la definición del alimento puro, seguro o de calidad sólo puede entenderse como el resultado de la confluencia o contraposición de numerosas percepciones. En la regulación de los alimentos tenemos, sin duda, lo que se ha denominado un *wicked problem* (problema perverso) y desde este punto de vista su estudio deberá avanzar partiendo de una perspectiva mucho más global y holística de lo que ha sido habitual hasta el momento<sup>36</sup>. Las visiones más dogmáticas del «científicamente probado» no tienen sentido en este contexto y, por tanto, la regulación de los alimentos, o al menos el discurso con el que se presenta, debe redefinirse.

Podemos concluir afirmando que los estudios sobre la historia de la seguridad alimentaria parecen llevar de manera natural a una práctica inserta en las dinámicas interdisciplinares de los estudios de la alimentación y a una historiografía con clara voluntad de incidir en los retos científicos y sociales actuales. No serán pocos los matices e incluso las críticas a esta posición, pero esperamos haber mostrado su enorme potencial, tanto para completar la historiografía existente como para redefinir los términos de la regulación de los alimentos. Un potencial que, por otro lado, puede adquirir un mayor interés si no olvidamos la creciente demanda de expertos en ciencias sociales y humanidades para los proyectos de investigación europeos en ciencias naturales y biomédicas y de innovación tecnológica. Los requisitos de multidisciplinariedad de programas como el del Horizonte 2020 de la UE crean un nuevo nicho para la historia que, si no es ocupado por la historiografía, lo ocuparán otras ciencias sociales.

---

git RAMSINGH: «The emergence of international food safety standards and guidelines: understanding the current landscape through a historical approach», *Perspectives in Public Health*, 134 (2014), pp. 206-215, y Ximo GUILLEM-LLOBAT: «The Search for International Food Safety Regulation. From the Commission Internationale pour la répression des falsifications to the Société universelle de la Croix Blanche (1879-1909)», *Social History of Medicine*, 27 (2014), pp. 419-439.

<sup>36</sup> Eileen RUBERY: «Medical science and public policy: handling uncertainty, managing transparency», *History and Policy*, 7 de mayo de 2003.