

TERRA. Revista de Desarrollo Local

e-ISSN: 2386-9968

Número 13 (2023), [paginación pendiente de cerrar número]

DOI 10.7203/terra.13.27343

IIDL – Instituto Interuniversitario de Desarrollo Local

## **La soberanía alimentaria como activador de la dinamización territorial en las ciudades medias y pequeñas**

**Natalia Arcajo Fuentes**

ZIES-Instituto de Estudios Socioeconómicos Aplicados

<https://orcid.org/0000-0002-5883-8776>

**Sara Galindo Pérez**

ZIES-Instituto de Estudios Socioeconómicos Aplicados

<https://orcid.org/0000-0001-8781-2420>

**Ángel Martín Gómez**

Universidad de Salamanca

<https://orcid.org/0000-0003-1280-4252>

**Israel Gómez Rodilla**

ZIES-Instituto de Estudios Socioeconómicos Aplicados

<https://orcid.org/0000-0003-1058-4890>

**Carmen García Gutiérrez**

ZIES-Instituto de Estudios Socioeconómicos Aplicados

<https://orcid.org/0009-0007-4519-0812>



Esta obra se distribuye con la licencia Creative Commons  
Reconocimiento-No Comercial-Sin Obra Derivada 4.0 Internacional

## SECCIÓN ARTÍCULOS

### **La soberanía alimentaria como activador de la dinamización territorial en las ciudades medias y pequeñas**

El sistema alimentario conforma un entramado de actores implicados en una actividad esencial para la vida humana, la alimentación. En España, los cambios estructurales acontecidos en las últimas décadas han dado lugar a procesos de deslocalización de la producción, incremento de productos procesados y omnipresencia de grandes cadenas de distribución internacionales. Estos hechos han influido en los hábitos alimenticios y favorecido la pérdida progresiva de la gastronomía local en favor del consumo de alimentos con menores valores nutricionales. De este modo, la salud comunitaria y el tejido comercial y productivo a escala local han perdido relevancia y se han visto relegados.

El presente artículo se centra en el análisis del sistema alimentario de una ciudad de tamaño pequeño como es el caso de Zamora. Así, a partir del uso de técnicas de investigación social cuantitativas y cualitativas (entrevistas a actores clave y grupos de discusión), estudiamos la percepción ciudadana sobre la alimentación para explorar las bases que permitan un desarrollo agroecológico sostenible y local que favorezca el fortalecimiento de los productores locales, los circuitos cortos de comercialización y mejoras en la alimentación.

*Palabras clave:* Soberanía alimentaria; ciudades medias y pequeñas; circuitos cortos comercialización; desarrollo local; cultura culinaria.

#### **Abstract**

The food system is a network of actors involved in an activity that is essential to human life: food. In Spain, the structural changes that have taken place in recent decades have given rise to processes of delocalisation of production, an increase in processed products and the omnipresence of large international distribution chains. These facts have influenced eating habits and favoured the progressive loss of local gastronomy in favour of the consumption of foods with lower nutritional values. In this way, community health and the local commercial and productive fabric have lost relevance and have been relegated to the background.

This article focuses on the analysis of the food system in a small city such as Zamora. Thus, using quantitative and qualitative social research techniques (interviews with key actors and focus groups), we study citizens' perceptions about food in order to explore the bases for sustainable and local agro-ecological development that favours the strengthening of local producers, short marketing circuits and improvements in food.

*Key words:* Food sovereignty; small and medium-sized towns; short marketing circuits; local development; culinary culture.

Recibido: 14 de septiembre de 2023

Devuelto para revisión: 5 de octubre de 2023

Aceptado: 9 de noviembre de 2023

Referencia / Citation:

Arcajo, Natalia; Galindo, Sara; Martín, Ángel, Gómez, Sara y García, Carmen. (2023). La soberanía alimentaria como activador de la dinamización territorial en las ciudades medias y pequeñas. *TERRA. Revista de Desarrollo Local* (13). DOI 10.7203/terra.13.27343

## IDEAS CLAVE / HIGHLIGHTS

1. Alimentarse comprende un intrincado conjunto de acciones y decisiones individuales, pero también colectivas, que van más allá del acto de comer.
2. La cadena alimentaria se ha globalizado, concentrado y oligopolizado, lo que ha favorecido la degradación del medio ambiente a través del abuso de prácticas intensivas y de la internacionalización de los mercados.
3. La cultura alimentaria y gastronómica local en las ciudades intermedias y pequeñas puede encontrarse en declive y con ella la identidad colectiva y tradición culinaria que moldeaba un sistema alimentario sostenible y saludable.
4. Establecer modificaciones en los sistemas alimentarios de los hábitats urbano de tamaño intermedio y pequeño podría ser factible si se produce un apoyo en el acervo de conocimientos aportado por los y las mayores.
5. La configuración del sistema alimentario con un mayor peso de la escala local, no solo tendría efectos positivos en la salud y el medio ambiente, sino que podría actuar como motor económico, facilitando la fijación de la población en los municipios.

1. Feeding involves an intricate set of individual, but also collective, actions and decisions that go beyond the act of eating.
2. The food chain has become globalised, concentrated and oligopolised, leading to environmental degradation through the abuse of intensive practices and the internationalisation of markets.
3. Local food and gastronomic culture in intermediate and small towns may be in decline and with it the collective identity and culinary tradition that shaped a sustainable and healthy food system.
4. Establishing modifications in the food systems of small and medium-sized urban habitats could be feasible if there is support for the knowledge base provided by older people.
5. The configuration of the food system with a greater weight of the local level would not only have positive effects on health and the environment, but could also act as an economic engine, facilitating the fixation of the population in the municipalities.

1. Alimentar-se implica accions i decisions individuals i col·lectives que van més enllà de l'acte de menjar
2. La cadena alimentària s'ha globalitzat, concentrat i oligopolitzat, contribuint a la degradació del medi ambient a través de pràctiques intensives, a més de la internacionalització dels mercats.
3. La cultura alimentària i gastronòmica local a les ciutats intermèdies i petites es troba en situació de declivi, causant una perduda de la identitat col·lectiva i de la tradició culinària que modelava un sistema alimentari sostenible i saludable.
4. Establir modificacions als sistemes alimentaris dels habitatges urbans de talla mitjana i petita podria suposar una solució factible si és recolzat pels coneixements dels majors.
5. La configuració del sistema alimentari amb una càrrega major de l'escala local, no sols tindria efectes positius sobre la salut i el medi ambient, sinó que podria actuar com a motor econòmic, facilitant la fixació de la població als municipis.

## 1. INTRODUCCIÓN

Entendemos la soberanía alimentaria como un conjunto complejo de actividades que abarca la producción, intermediación, transporte, consumo, hábitos, cultura gastronómica y gestión de residuos de alimentos (Borrás & Mohamed, 2020; Soares et al., 2020). En las últimas décadas, este sistema ha experimentado cambios significativos relacionados con las transformaciones socioeconómicas acaecidas en las sociedades posindustriales (Gowan, 2000; Lessenich, 2019; Boldizzoni, 2023). La metamorfosis producida ha afectado a la configuración del sistema de producción y consumo y, por ende, a la relación con la alimentación y el entorno, dado que los modelos alimentarios son dinámicos y se adaptan continuamente a los cambios sociales (Vergara-Romero, Jimber del Río & Márquez-Sánchez, 2022).

De esta manera, las formas generalizadas de producción y consumo de alimentos han contribuido a la extensión del uso de fitosanitarios (Aradas Díaz, 2023), a la degradación de los suelos, el agotamiento de acuíferos, pérdida acelerada de la biodiversidad silvestre y cultivada (Delgado Cabeza, 2010) y, en consecuencia, a incrementar la contaminación del medio natural (Naredo, 2004). Además, como afirma Camacho Vara (2023), las tecnologías desarrolladas para resolver los problemas alimentarios, al surgir de la modernidad capitalista, siguen la misma racionalidad económica, por lo que su aplicación no supondrá cambios en la esencia de las dificultades a superar.

El escenario planteado se vio reforzado por las repercusiones de la COVID-19 que interrumpieron las cadenas de suministro, afectando negativamente a productores y distribuidores de alimentos y dificultando su transporte para la exportación e importación, generando importantes pérdidas económicas, desabastecimiento e incertidumbre (Zollet et al., 2021). De forma más reciente, la guerra de Ucrania ha vuelto a evidenciar la vulnerabilidad del sistema alimentario y de las cadenas de suministro globales que dependen en gran medida de la estabilidad geopolítica.

Estos acontecimientos han puesto de relieve la necesidad de diversificar las fuentes de suministro y de fortalecer las capacidades de producción y distribución local y regional para aumentar la resiliencia del sistema de alimentación frente a crisis y situaciones de incertidumbre (Carrasco, 2021). Así, instituciones nacionales e internacionales son conscientes de la importancia de la alimentación en el medio ambiente, la salud y el territorio.

En el caso español, es necesario destacar el crecimiento de la importación de productos alimentarios y la generalización de prácticas agroganaderas industrializadas y *uberizadas* (COAG, 2019). De esta forma, se ha ido reduciendo la presencia de explotaciones familiares en el medio rural (Páez, 2015) y llevando a los márgenes de la comercialización a las pequeñas empresas de transformación debido a la concentración de los canales de distribución.

La emergencia medioambiental, así como las externalidades negativas que tiene la importación de productos alimentarios no imprescindibles, cuando pueden ser producidos en nuestros entornos cercanos, nos invita a reflexionar sobre la necesidad de impulsar la producción y el consumo de cercanía. Todo ello redundaría en reducir la presencia de intermediarios que restan beneficio al productor local y fomentar el tejido productivo y comercial de las ciudades pequeñas e intermedias. Ejemplo de esto es el caso de Valencia, donde se está incorporando la adaptación al cambio climático en la planificación

territorial con el objetivo de promover un desarrollo sostenible (Olcina Cantos, 2021). Además, puede servir como motor en la dinamización local al actuar como elemento tractor en la dinamización del territorio generando asociaciones entre las zonas rurales y urbanas (Ruiz-Martínez & Esparcia Pérez, 2021)

La investigación que presentamos se centra en mostrar las posibilidades de romper las dinámicas mostradas en una ciudad de tamaño pequeño del noroeste español y continúa los trabajos elaborados por García-Sempere et al. (2019). Para ello realizamos un análisis de la imbricación de la ciudad de Zamora con el sistema alimentario. Nos detenemos en comprender los hábitos y prácticas de consumo y la cultura gastronómica de sus habitantes y sus relaciones con la producción y distribución local de alimentos.

## 2. MARCO TEÓRICO

La alimentación es esencial para la vida humana. Nuestro bienestar, salud y supervivencia dependen directamente de la posibilidad de alimentar nuestro cuerpo. Comer comprende un dilatado proceso que va desde el origen del alimento hasta la gestión de sus residuos y desechos. Asimismo, la forma en que nos alimentamos está influenciada por factores sociales, culturales y económicos y conlleva notables consecuencias para el medio natural y social (Lis del Campo & Remodegui, 2023).

Además, la alimentación es un medio de expresión y vivencia de nuestra identidad cultural. A través de la gastronomía podemos expresar nuestras emociones, construir nuestras relaciones sociales y reforzar nuestra pertenencia a un territorio. De esta forma, la comida se convierte en un elemento clave de nuestras sociedades que puede conectar a las personas y fomentar la cohesión social. Por este motivo, los cambios en la forma en que nos alimentamos han tenido también grandes efectos en múltiples dimensiones de nuestra vida diaria que, en un principio, parecen ajenas a la comida (Contreras & García, 2005).

La vida y la dignidad humana, así como el disfrute de otros derechos, está ligada al derecho de la alimentación, reconocido en el artículo 25.1. de la Declaración Universal de los Derechos Humanos y en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS2. Hambre cero). Asimismo, ha dado lugar a la creación de múltiples organismos internacionales como la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) o el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial y también nacionales, como la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

En el año 1976, España firmó el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales<sup>1</sup>, documento que recoge el derecho a la alimentación, a la protección contra el hambre, a la mejora de los métodos de producción y distribución y a la divulgación de principios de nutrición como obligación de los Estados firmantes. Así, se reconoce la alimentación como un derecho fundamental y transversal para la vida e integridad humana.

Reconocer este derecho supone que la población tenga acceso de forma estable a una dieta saludable, con la cantidad y calidad suficiente de alimentos para lograr el crecimiento y desarrollo óptimo de todas las personas y respaldar el funcionamiento y

---

<sup>1</sup> Artículo 11. Instrumento de Ratificación de España del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, Nueva York 1966.

bienestar físico, mental y social en todas las etapas de la vida. El derecho a la alimentación contempla las dietas saludables como inocuas, variadas, equilibradas y basadas en alimentos nutritivos (Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, 2021). En cuanto a los alimentos, implica que estén disponibles a través de los recursos productivos del medio y a la venta en los mercados y comercios; que sean accesibles económicamente para que las personas puedan adquirir los alimentos de una dieta adecuada sin tener que priorizar otras decisiones económicas; y accesibles físicamente a todos los grupos de población sin distinciones. También que los alimentos deben ser adecuados, en tanto que contengan los nutrientes necesarios para una dieta equilibrada (Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos).

Atendiendo a nuestro contexto, hoy en día encontramos una doble problemática en lo que respecta a la alimentación de la ciudadanía. Por un lado, un sector de la población padece hambre y desnutrición provocada por la falta de acceso económico a los alimentos. A su vez, otra parte sufre malnutrición, obesidad y sobrepeso. Esto es, personas que tienen acceso a los alimentos carentes del contenido nutricional adecuado provocando consecuencias negativas para su salud (VSF Justicia Alimentaria Global, 2016).

De hecho, España, según la Encuesta Europea de Salud 2020 (INE, 2020), registra un 36% de la población con sobrepeso y un 15% con obesidad. El problema adquiere una dimensión alarmante si atendemos a las cohortes de edad más tempranas en las que un 40% de la población infantil padece sobrepeso u obesidad (Ministerio de Consumo, 2019). Por contraposición, en el periodo de julio de 2020 a julio de 2021 un 13,3% de los hogares españoles experimentaban algún nivel de inseguridad alimentaria (Morague-Faus & Magaña-González, 2022). Así, mientras una proporción de la población consume (de más) alimentos con una elevada densidad calórica, otro sector poblacional tiene carencias nutricionales por falta de acceso a los mismos.

El hambre y la malnutrición son dos caras de la misma moneda y, en ambos casos, suponen una vulneración del derecho a la alimentación (FAO, 2019). El sistema de producción y distribución no está asegurando este derecho, de forma que encontramos un problema estructural denominado inseguridad alimentaria<sup>2</sup>. La comprensión de los factores que han llevado a esta situación será fundamental para propiciar entornos donde la seguridad alimentaria sea una realidad.

En este contexto, la Política Agraria Común (PAC) de la Unión Europea ha jugado un papel relevante. La priorización del crecimiento productivo ante la calidad de los alimentos o las características de las explotaciones ha generado el decrecimiento masivo de las empresas familiares al mismo tiempo que impactos medioambientales crecientes: el incentivo al uso de agroquímicos, el aumento de los cultivos de regadío o el incremento de la ganadería industrial (Fritz, 2012).

Un claro ejemplo de la magnitud de la deslocalización es que para producir los alimentos que consumimos en España utilizamos 9,2 millones de hectáreas de otros países –equivalente a la superficie de Hungría –para abastecernos (Amigos de la tierra, 2022). Atendiendo al saldo comercial exterior (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2020), los productos alimentarios exportados suman 53.440 millones de euros y los

---

<sup>2</sup> La inseguridad alimentaria se puede presentar en diferente magnitud, en los casos leves implica incertidumbre acerca de la capacidad de obtener alimentos, en los casos moderados supone poner en riesgo la calidad de los alimentos y la variedad de los alimentos, conforme la inseguridad se incrementa se reduce la cantidad de alimentos y se saltan comidas, y el punto más grave es cuando se dejan de consumir alimentos durante un día o más.

importados 40.207 millones de euros. Esto evidencia las dinámicas del sistema e invita a reflexionar sobre el impacto económico y medioambiental de estos intercambios comerciales.

Además, la elección de fomentar determinados cultivos o especies en función de la productividad ha generado la pérdida del 75% de la biodiversidad alimentaria (Almond & Petersen, 2020). Este descenso generalizado y, de forma particular en los cultivos, implica una mayor vulnerabilidad a plagas, incremento del uso de plaguicidas y herbicidas y una dependencia de cada vez menos especies para alimentarnos.

El cambio de este modelo supone impulsar un ciclo cerrado en el propio territorio productor fomentando los denominados canales cortos de comercialización, basados en una circulación agroalimentaria en las que entre la producción y consumo hay uno o ningún intermediario (López García, 2011). Así, en el actual modelo, son las grandes cadenas de distribución las que concentran el poder definiendo los requisitos de los productos agrícolas demandados y teniendo, por tanto, mayor peso y capacidad de negociación, mientras que los agricultores y la pequeña y mediana industria de procesamiento y distribución intentan sobrevivir bajando los precios u ofreciendo mejores calidades (Fritz, 2012).

A raíz de cambiar nuestra forma de consumir hemos cambiado también nuestros hábitos alimenticios (Castro, 2017). El intermediario de confianza de la tienda tradicional ha sido sustituido por la publicidad de los productos y la estética de las mercancías (Wolfgang, 1989). Es de esta manera como la decisión de compra es guiada por la sofisticación de las técnicas de marketing. Con lo cual, el modelo alimentario queda a merced de los criterios de venta de las grandes cadenas de distribución.

Una consecuencia de lo anterior es el declive de la cultura gastronómica local y con ella la identidad colectiva y tradición culinaria que moldeaba un sistema alimentario sostenible (Leyna Trinidad & Pérez Vázquez, 2015). La reducción del tiempo dedicado a la cocina, el aumento del consumo de productos precocinados, la pérdida de platos típicos o regionales en los saberes comunes son ejemplos de esta nueva realidad.

Todos estos cambios han dado lugar a lo que se conoce como entornos alimentarios obesogénicos y su consecuente coste sanitario y social (VSF Justicia Alimentaria Global, 2016). Son marcos que propician el consumo de alimentos ultra procesados, bebidas con alto contenido en azúcar y hábitos sedentarios que se han extendido a una mayoría de la población.

A todo lo expuesto anteriormente hay que añadir el contexto de crisis energética y su relación con el sistema alimentario. La producción, desplazamiento y distribución de los alimentos, así como en la fabricación de los insumos y productos fitosanitarios tienen una elevada dependencia de los combustibles fósiles. La aparición del cénit de los combustibles fósiles y la inexistencia de una alternativa energética equiparable podría afectar gravemente a la seguridad alimentaria (Turiel, 2022). A pesar de que la energía eléctrica se presenta como la principal alternativa, un modelo basado en la misma requerirá una reducción drástica de su uso (Riechmann, 2021). Ya que no todos los procesos son electrificables, todavía encontramos problemas con el almacenamiento de la energía y las problemáticas relacionadas con la propia escasez de los materiales para la transición de los procesos (Cantos, 2021).

Además, la crisis climática está constatada de forma inequívoca por el IPCC -Panel Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático de la ONU- (IPCC, 2022).

La pérdida de biodiversidad, el riesgo de incendios y sequías, en definitiva, las consecuencias del clima extremo son los resultados directos sobre el sistema alimentario que afectarán -y están afectando- a la capacidad productiva, a la disponibilidad alimentaria y su accesibilidad para la ciudadanía.

En este punto nos encontramos con el concepto de soberanía alimentaria, que hace referencia al derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias alimentarias y agrícolas sin imposiciones externas (Windfuhr & Jonsén, 2005; Patel, 2012). La idea de la soberanía alimentaria surgió como respuesta a las políticas neoliberales de ajuste estructural impuestas por las instituciones financieras internacionales en los años 80 y 90 del siglo pasado. Estas políticas promovían la liberalización comercial y la privatización de los recursos naturales, lo que llevó a una mayor dependencia de los países en desarrollo de los alimentos importados y a la pérdida de control sobre su propia producción alimentaria.

En 1996, en el marco de la Cumbre Mundial de la Alimentación en Roma, la organización internacional de campesinos, La Vía Campesina, acuñó el término de "soberanía alimentaria" como una alternativa a estas políticas neoliberales. Desde entonces, el término ha sido adoptado por una amplia gama de organizaciones y movimientos sociales. Además, ha sido reconocido como un derecho humano fundamental por la FAO y otros organismos internacionales. Se reconoce, por tanto, que la producción y distribución de alimentos debe estar en manos de las personas y comunidades locales, así como la necesidad de promover una agricultura sostenible y la preservación de la biodiversidad, la protección de los derechos de los agricultores, especialmente de los pequeños productores, las mujeres y los pueblos indígenas.

Como hemos señalado, la forma en que nos alimentamos tiene una repercusión política, ambiental y social de primer orden tanto en las sociedades desarrolladas como en las que están vías de desarrollo. Por estas razones, las ciudades en el norte globalizado están comenzando a replantearse sus formas de abastecimiento de alimentos y si es posible adoptar una forma de alimentación más cercana, justa y sostenible.

### 3. METODOLOGÍA

Hemos llevado a cabo un estudio de carácter descriptivo en Zamora para analizar las posibilidades de cambio del sistema alimentario. Se trata de una ciudad de tamaño pequeño (59.475 habitantes según el Padrón de 2022 elaborado por el INE) en el noroeste peninsular incluida en la categoría de la España donde nunca pasa nada (Andrés, 2021). Para la consecución de los objetivos propuestos, aplicamos técnicas de investigación cuantitativas y cualitativas.

En concreto, administramos una encuesta a la población residente mayor de 18 años (online y presencial). La muestra alcanzada es de 420 individuos ( $\pm 3,5\%$  de margen de error y 95% de nivel de confianza). El objetivo de este proceso es identificar, entre otras cuestiones, los hábitos de consumo alimentario de la población, el conocimiento e interés en torno a los productos de proximidad, la capacidad de abastecimiento del pequeño comercio y las necesidades del sector productivo.

El abordaje cualitativo ha consistido en la realización 9 entrevistas de investigación social semi-estructuradas tal y como establecen Taylor y Bogdan (1994) o Alonso (1995 y 1998) y 4 grupos de discusión a consumidores.

Las entrevistas han permitido conocer el sistema alimentario en Zamora desde la perspectiva de los informantes clave. Es decir, hemos recogido los discursos de personas, grupos e instituciones que desempeñan un papel fundamental en el tema investigado y que tienen un impacto significativo en el área de estudio. Por tanto, los perfiles mostrados a continuación son esenciales para comprender y analizar el sistema alimentario local.

**Tabla 1. Perfil entrevistas informantes clave**

N.º	Perfil	Código
1	Distribución de productos ecológicos	E1
1	Administración pública vinculada al fomento de la producción local	E2
2	Restaurante	E3, E4
1	Asociación de Productores locales	E5
1	Asociación de consumidores de productos ecológicos	E6
1	Concejalía de Medioambiente	E7
2	Tienda de producto local	E8, E9

Fuente: Elaboración propia a partir de la encuesta.

Los grupos de discusión han permitido acercarnos a los significados de los consumidores a partir de dos variables: edad y frecuencia de consumo de los productos locales.

**Tabla 2. Perfiles grupos de discusión**

N.º	Perfil	Código
1	Consumidores habituales de productos locales entre 18 y 40 años	GD1
1	Consumidores habituales de productos locales entre 41 y 70 años	GD2
1	Consumidores esporádicos de productos locales entre 18 y 40 años	GD3
1	Consumidores esporádicos de productos locales entre 41 y 70 años	GD4

Fuente: Elaboración propia a partir de la encuesta.

Como se puede apreciar en las tablas 1 y 2, hemos trabajado con una muestra teórica-intencional en el ámbito de la ciudad de Zamora, por lo que las personas entrevistadas e integrantes de los grupos fueron seleccionadas según características estructurales. A su vez, este muestreo teórico no finalizó hasta el surgimiento de nuevos conceptos, vale decir, hasta la saturación de los datos (Carrero, Soriano y Trinidad, 2006). El criterio muestral incluye, por tanto, la participación de diversos actores, para enriquecer la emergencia de discursos diferentes en relación al objeto de estudio. A partir del diseño muestral, contactamos con diversas entidades (públicas y privadas) dedicadas a la distribución y comercialización de alimentos. En primer lugar, para realizar entrevistas a los actores clave. Y, en segundo lugar, para conformar los grupos de discusión programados. A partir de ese momento, utilizamos el procedimiento de bola de nieve hasta llegar al punto de saturación del discurso.

Entrevistas y grupos han sido grabadas digitalmente previo consentimiento. Posteriormente se han transcrito para facilitar el análisis cualitativo de los discursos recogidos. A tal efecto, se ha utilizado el método comparativo constante de la teoría fundamentada (Strauss y Corbin, 2002). Los discursos transcritos han sido analizados a partir de una codificación abierta. La constante comparación entre códigos ha permitido una interpretación más amplia de la información a través de la construcción de categorías (Carrero, Soriano y Trinidad, 2006). En el siguiente apartado, reproducimos de manera

literal los verbatim extraídos del análisis cualitativo efectuado asignando un código a cada entrevista o integrante de grupo de discusión (tablas 1 y 2) para garantizar el anonimato de los/as participantes en la investigación.

#### 4. RESULTADOS

Alimentarse, es decir, el acto de ingerir alimentos para saciar el hambre y obtener nutrientes puede parecer a priori sencillo. Bien al contrario, comprende un intrincado conjunto de acciones y decisiones individuales, pero también colectivas, que van más allá del acto de comer. Los datos y discursos presentados a continuación describen el consumo alimentario de los zamoranos y las zamoranas haciendo especial hincapié en los productos de proximidad, el cambio de hábitos, las posibilidades para el autoabastecimiento y la generación de espacios para los productos de proximidad.

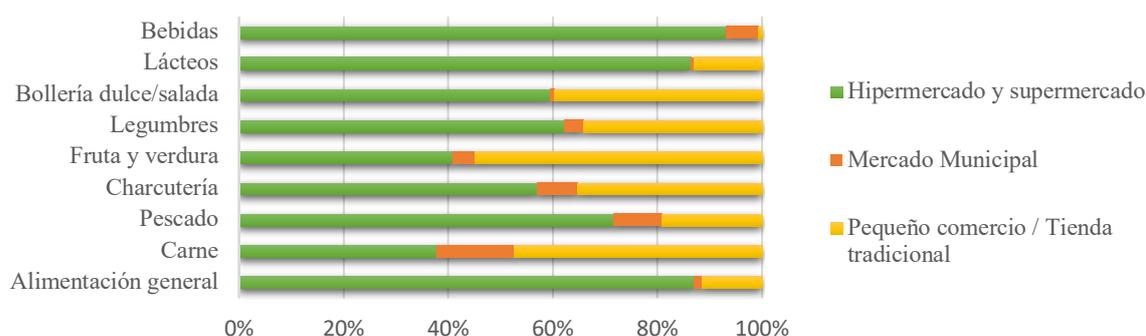
##### Alimentarse en Zamora

Identificamos, en relación al tipo de comercio al que acuden los zamoranos y zamoranas para comprar según qué tipo de alimentos (gráfico 1), un patrón mixto que combina la compra de productos frescos (carnes, verduras y frutas) en el comercio de proximidad y la adquisición de productos envasados o de despensa en las grandes superficies y supermercados.

*"Yo lo que es pescadería, carnicería y productos así frescos suelo comprarlo pues o en el Mercado de Abastos o lo que es el pescado... pues también en el Mercado de Abastos o en [nombre de gran superficie], lo que es carne o pescado, y luego frutería suelo comprar pues en fruterías fuera de grandes superficies, generalmente al lado de mi casa y bueno también miro un poco la oferta y tal, pero vamos eso siempre lo compro fuera de grandes superficies quitando el pescado." (GD1.3)*

Los datos de la encuesta corroboran el análisis cualitativo y confirman que la carne, fruta y verdura son los principales grupos de alimentos que una mayoría de la población continúa comprando en el pequeño comercio de Zamora. Si bien, casi un 90% de la población realiza la compra mayoritaria de alimentación en general en una gran superficie.

**Gráfico 1. Lugares en que realiza la compra según el tipo de producto en Zamora, 2023**



Fuente: Elaboración propia a partir de la encuesta.

Por otro lado, identificamos la tendencia a realizar una única gran compra en un supermercado o hipermercado. En cuyo caso, los integrantes del grupo de discusión de consumidores habituales de productos locales entre 41 y 70 años interpretan que se debe a la comodidad asociada a un solo desplazamiento y su relación con la percepción de reducción de tiempo invertido.

*"Es por comodidad, dices ya que voy a por no sé qué pues hago la compra y no pierdo tiempo y no piensas en si es bueno o si es malo o cómo es." (GD2.4)*

*"A ver, yo reconozco que he estado en el sitio de la pereza de decir yo lo compro todo en el mismo sitio y... A ver, es cómodo, vas, compras todo y ya está, pero es verdad que después se nota, el precio, el sabor..." (GD2.5)*

Resulta interesante reflexionar sobre por qué es más cómodo acudir a una superficie de mayor tamaño a pesar de ser conscientes de que los precios y, en especial, la calidad percibida difiere significativamente. Uno de los motivos encontrados es el aumento de las distancias entre establecimientos. Aumento que se entiende mejor si se tiene en cuenta que el tejido comercial de la ciudad se encuentra en declive y, por tanto, beneficia a las grandes superficies.

*"Entre mi mujer y yo al final nos recorreremos Zamora entera para poder ir a comprar a las tiendas de confianza, que sabemos que tienen productos de aquí y de calidad, porque la carnicería está en una punta y la frutería en otra." (GD4.3)*

Por otro lado, el Mercado de Abastos como referente en la ciudad para comprar productos frescos también se encuentra en decadencia por dos motivos: el descenso de la oferta y variedad de puestos, la disminución y envejecimiento de los usuarios y la dificultad de los accesos. La instalación es entendida como un destino para compras esporádicas. Pero, de forma paralela, se percibe un sentimiento de nostalgia y anhelo por lo que el Mercado representó.

*"Yo llevo muchos años viviendo solo, veintitantos años viviendo solo y he ido evolucionando en las compras. Por ejemplo, yo antes compraba mucho en el mercado: carne, pescado, fruta y poco a poco he tenido que dejar de ir por el aparcamiento, o sea, era inviable aparcar." (GD1.1)*

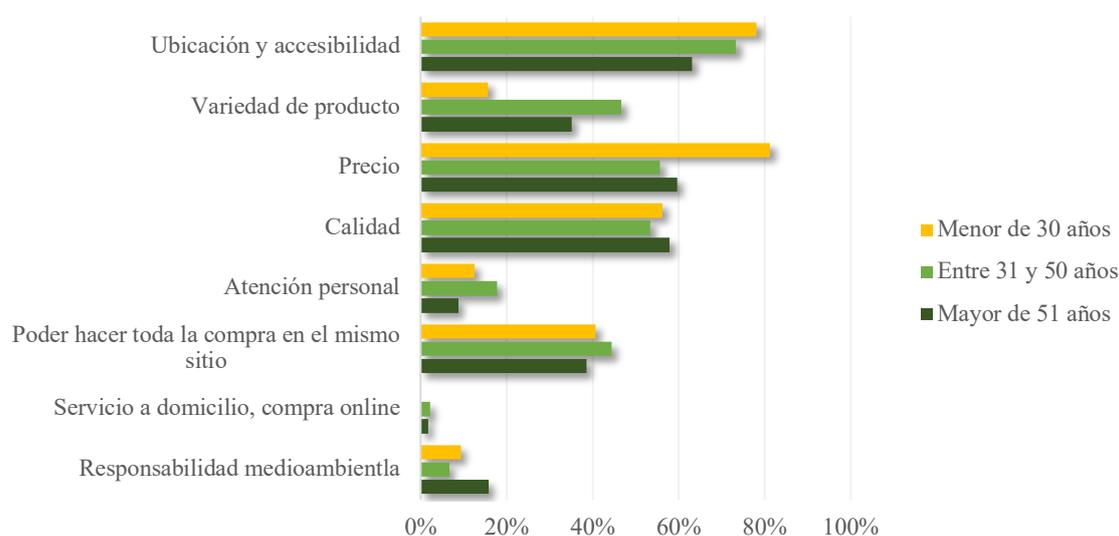
*"Yo antes los alimentos frescos como la carne los compraba en el Mercado de Abastos, pero han ido cerrando puestos y me parece muy triste." (GD1.2)*

Ante la cada vez más incipiente tendencia de decrecimiento del tejido comercial local y el aumento de supermercados y grandes superficies cabe resaltar la importancia que ostenta la decisión de comprar en un supermercado frente a comprar en el pequeño

comercio local. Este hecho implica que, de forma indirecta, el modelo alimentario quede a merced de los criterios de venta de las grandes cadenas de distribución.

El gráfico 2 refleja los motivos que determinan la decisión de realizar la compra en un establecimiento u otro y ayuda a comprender que la edad juega un papel fundamental en la elección. A primera vista, la ubicación y la accesibilidad del establecimiento se posicionan como los factores decisivos para los tres grandes grupos de edad. Sin embargo, el precio destaca significativamente como el factor más determinante en el caso de los menores de 30 años, elemento sobre el que profundizaremos más adelante.

**Gráfico 2. Principales factores a la hora de decidir un establecimiento para realizar la compra según grupos de edad en Zamora, 2023**



Fuente: Elaboración propia a partir de la encuesta.

Hasta ahora, hemos expuesto los hábitos de consumo sin tener en cuenta la procedencia de los alimentos. No obstante, uno de nuestros objetivos es describir el consumo zamorano de productos de proximidad. Cuando hemos preguntado por aquellos productos de origen zamorano que se conocen, inmediatamente se hace referencia a los que están bajo una denominación de origen, marca de garantía o marca de renombre. De este modo, descubrimos el desconocimiento generalizado sobre la producción de alimentos locales más allá de las etiquetas de referencia mencionadas anteriormente.

El desconocimiento, tal y como se recoge en los discursos de los grupos, se debe, en parte, a la falta de transparencia por parte de las empresas a la hora de transmitir la información sobre la trazabilidad de los alimentos en las etiquetas.

*"Yo, por ejemplo, en el [nombre de supermercado] que también vendemos he visto a gente coger el queso nuestro y les digo: "Este lo hacemos nosotros aquí en Zamora." Y siempre te dicen: "Ah, ¿sí?" Porque después no viene que se fabrica en Zamora." (GD1.1)*

"Tendrían que ponerlo porque igual que en el pescado yo me fijo que pone pescado en no sé dónde, pues en la fruta tendrían que ponerlo igual, estas naranjas vienen de Málaga, estas de Huelva, las otras del otro lado, tendrían que ponerlo, que supieran de dónde vienen para poder decidir." (GD1.5)

"Y la carne normalmente compras una bandeja y no te suele venir de dónde es." (GD2.2)

"Te imaginas que es de aquí porque lo has comprado aquí." (GD3.1)

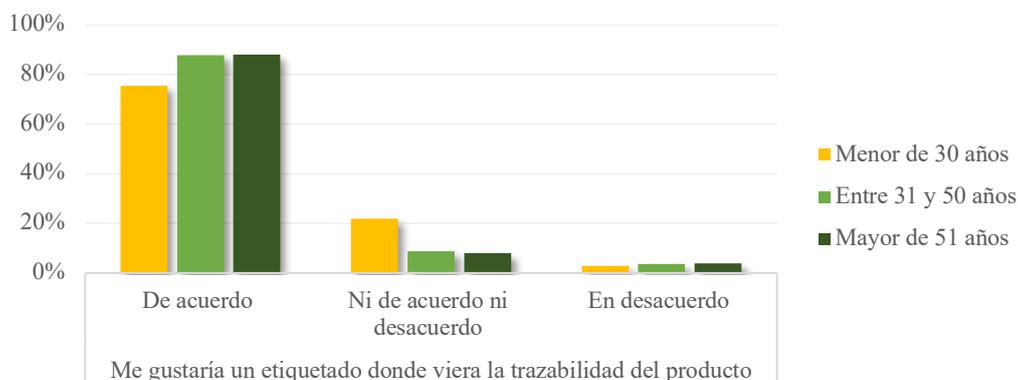
En los casos en los que en la etiqueta sí viene reflejada la procedencia del alimento, la extensión de la trazabilidad genera confusión. En la actualidad, la trazabilidad de un producto puede atravesar múltiples destinos desde la recolección, el procesado, el envasado y los diferentes intermediarios hasta el lugar de venta. Por este motivo, la información en ocasiones se muestra incompleta, de modo que aparece una única localización como, por ejemplo, el lugar de envasado o de producción.

"Yo creo que sí se consume, pero que no sabemos que es de Zamora porque yo, por ejemplo, voy al súper y ves queso marca [nombre de supermercado] y luego lees la etiqueta y pone Zamora. Lo que pasa que lo compras y no sabes de dónde es." (GD3.5)

"Es que hay veces que cuesta verlo y otras veces te pone yo qué sé Palencia y sigues leyendo y pone Perú ¿Entonces de dónde es? No es fácil ver de dónde es un producto en la etiqueta." (GD3.6)

Esta problemática dificulta a las personas con iniciativa la compra de productos de proximidad fácilmente.

**Gráfico 3. Grado de conformidad con la afirmación en Zamora, 2023**



Fuente: Elaboración propia a partir de la encuesta.

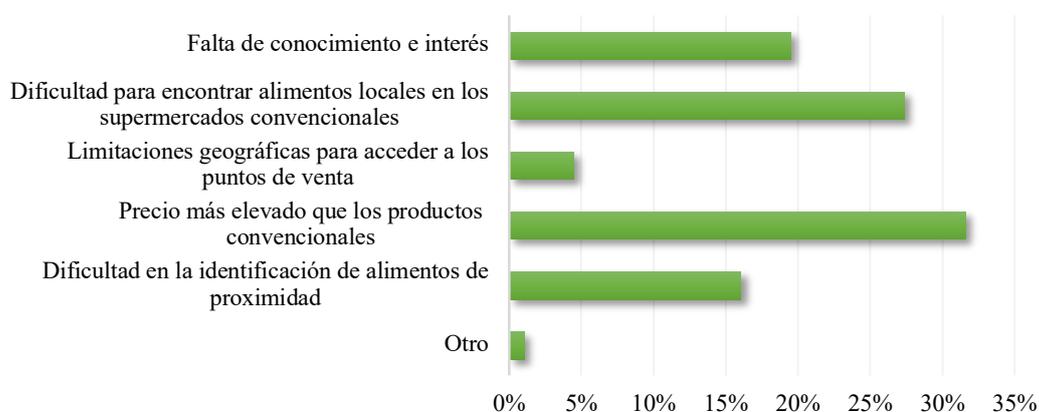
En cualquier caso, la calidad de los productos zamoranos es reconocida por las personas que han participado en la investigación como un motivo para decantarse por ellos a la hora de comprar. Asimismo, este reconocimiento mantiene una estrecha relación con la confianza depositada en las tiendas de referencia. Este hecho pone de manifiesto el valor otorgado a los productos con cadenas de producción y distribución cortas frente a las largas que tienen una mayor presencia en las superficies de mayor tamaño. Se entiende que el conocimiento del origen y de la persona que lo vende dota al producto de un valor superior. Además, existe una conciencia colectiva sobre los beneficios socioeconómicos que supone consumir producto local, dotando de valor a aquellos establecimientos que generan beneficios “para el vecino” y eliminan la larga cadena de intermediarios que implican los supermercados.

*“Tú estás viviendo en una ciudad y el dinero que dejas en la gran superficie se va fuera la mayoría, entonces las pequeñas ciudades cada vez tienen menos población, cómo vamos a ganar población si estamos mandando el dinero fuera con esa táctica de consumo.” (E1)*

*"Si puedo fruta de Zamora la compro, como la fruta de Toro o la leche, queso de Zamora, aunque algunas veces pago más de lo que ofrecen otras empresas de fuera de Zamora, zanahorias también si puedo de Castilla y León, todo lo que pueda todo de Zamora porque a mí me gusta que me consuman lo mío." (GD1.1)*

Pero, tal y como señalamos con anterioridad, a pesar de la importancia otorgada a los productos locales, el factor que más influye en la decisión de compra es el precio (gráfico 4).

**Gráfico 4. Principales barreras frente al consumo de productos de proximidad en Zamora, 2023**



Fuente: Elaboración propia a partir de la encuesta.

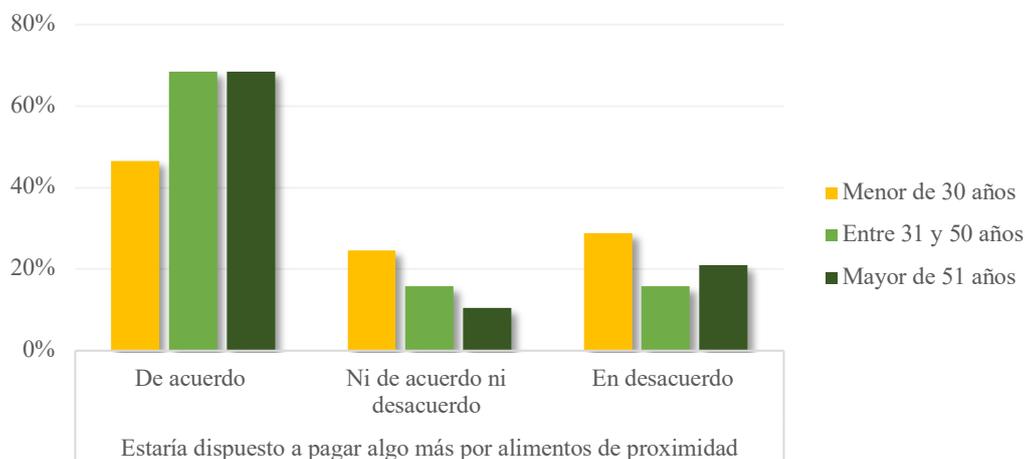
El pequeño comercio reconoce la imposibilidad de competir contra los precios de las grandes superficies en la mayoría de los casos a excepción de los productos frescos, donde presentan un mayor margen de actuación y posibilidad de ser competitivos. Por ello, los agentes entrevistados consideran conveniente educar y concienciar en los beneficios que implica apostar por el producto local.

*"Lo más difícil es el tema precios y que la gente pues pueda consumir aquí y no tenga que irse a los supermercados a buscar ofertas porque contra ellos no puedes competir. Al precio que ellos venden al público es al precio al que nosotros compramos como tienda, es que contra eso es imposible porque ellos van a pérdidas en ciertos productos digan lo que digan, después las recuperarán por otro lado." (E6)*

*"El 90% del consumo es por el precio. Tenemos que darle una vuelta a eso. Hay que mostrar que puede haber pequeñas diferencias de precio entre lo local y lo que viene de fuera, muchas veces procesado, pero que la calidad es mejor y además es más saludable". (E2)*

Además, tal y como reflejan los resultados de la encuesta (gráfico 5), existe cierta predisposición a pagar más por alimentos de proximidad por parte de un grupo de población – los mayores de 30 años –.

**Gráfico 5. Predisposición a pagar más por un producto local de calidad en Zamora, 2023**



Fuente: Elaboración propia a partir de la encuesta.

#### 4.1 Entre la tradición y el porvenir

Los discursos emergidos en el trabajo de campo cualitativo nos han permitido identificar una serie de factores que ayudan a condicionar o motivar la decisión de alimentarse de una forma u otra. En primer lugar, la alimentación parece que se ha visto transformada por la disponibilidad de todo tipo de frutas y verduras a lo largo del año, provocando la pérdida de la dieta subordinada a los alimentos de temporada propios de la zona. Para que

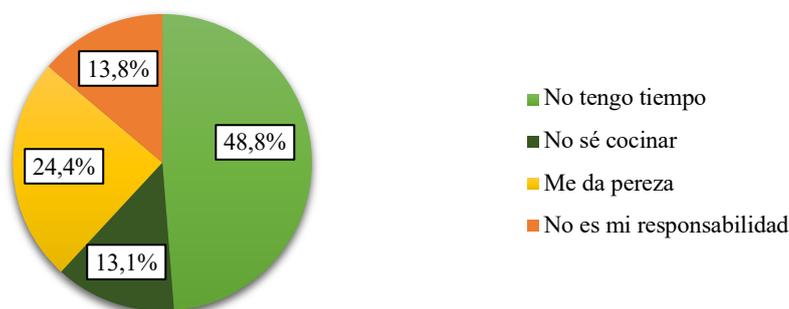
esta disponibilidad sea efectiva los alimentos deben extraerse de otras partes del territorio nacional o internacional ya que la climatología local no permite cultivar todo tipo de hortalizas y frutas durante todo el año. El segundo factor es la inclusión en nuestras dietas de alimentos del resto del planeta. Es decir, se ha producido una globalización tanto de los alimentos como de las dietas.

*"Antes no había frutas tropicales." (GD1.3)*

*"Y no sólo los ingredientes, también las recetas. Antes se hacían un guiso y ahora te haces una pizza o una hamburguesa o unas gyozas o sushi, pero lo de aquí no te lo comes." (GD3.1)*

Si el primer paso para alimentarnos es pensar qué vamos a comer, el segundo es obtener los alimentos – acto que también está sufriendo transformaciones como venimos exponiendo – y el tercer paso sería cocinarlos.

**Gráfico 1. Principal motivo por el que no cocina, Zamora, 2023**



Fuente: Elaboración propia a partir de la encuesta.

Observamos que este último eslabón en el proceso de alimentación está perdiendo peso porque el tiempo invertido en la cocina parece ser cada vez menor. El tiempo se convierte en eje discursivo y en uno de los elementos centrales a la hora de entender el modelo alimentario actual.

Es cierto que la cocina requiere de tiempo, pero otro factor al que los y las participantes han hecho alusión, especialmente en los hogares unipersonales, es la apatía que les provoca cocinar. Desde el trato con el tendero hasta compartir la comida en la mesa cocinar es un acto que implica una serie de interacciones sociales y, por tanto, compromiso y responsabilidad con el resto de comensales.

Por último, descubrimos que, además de la falta de tiempo y la apatía, los actores clave atribuyen al desconocimiento de las recetas otro factor que subyace a la pérdida de la costumbre de cocinar.

"La gente que viene a consumir aquí tiene un poco de cultura gastronómica, de hecho, cosas que hacemos muchas veces, ayer por ejemplo en la cola una socia le estaba diciendo a otra cómo hacía ella el hinojo o cómo hacía no sé qué. Y de vez en cuando cogemos y decimos: "Vamos a hacer una tarde, a reunirnos para darnos consejos sobre cómo consumir los productos." Que a veces no los compramos por no saber cómo cocinarlos o cómo se saca mejor partido a un producto." (E6)

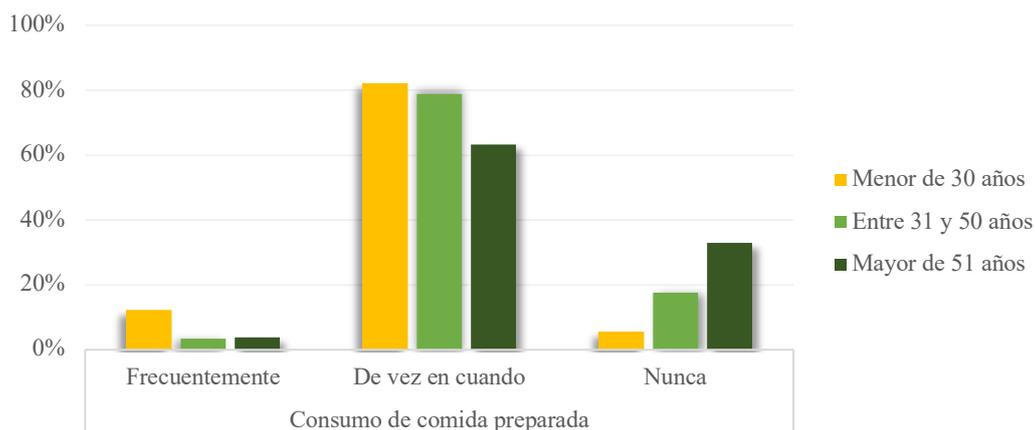
Además, en el caso de Zamora, uno de los principales problemas detectados para consumir productos locales es la dificultad para su identificación, localización y adquisición. De hecho, el espacio por excelencia para la distribución mayorista, Mercazamora, se encuentra en pleno declive.

Los factores mencionados son entendidos como favorecedores de la disminución del tiempo invertido en cocinar, pero no deben entenderse como responsabilidades individuales ya que están conectados con otros fenómenos como la oferta de alimentos precocinados o las jornadas laborales partidas.

Todas estas transformaciones en las dietas, técnicas culinarias y recetas tienen un mayor o menor impacto según la edad de las personas. Las nuevas generaciones han nacido en el boom de lo que se conoce como comida basura o comida rápida y con una amplia gama de comida precocinada y ultra procesada con lo cual, para las cohortes de menor edad, cocinar ha pasado de ser una necesidad a convertirse en una elección.

El gráfico 7 es un reflejo de la tendencia de la población más joven por el consumo de alimentos preparados. No obstante, todos los grupos de edad presentan porcentajes por que superan el 60% en la frecuencia de vez en cuando, lo que revela que la población en general hace cada vez un mayor consumo de este tipo de alimentos en la ciudad de Zamora.

**Gráfico 2. Consumo de comida preparada según grupos de edad en Zamora, 2023**



Fuente: Elaboración propia a partir de la encuesta.

## 4.2 Exploración para el autoabastecimiento y los espacios de proximidad

Las sucesivas crisis económicas, sanitarias y ambientales a nivel nacional e internacional han puesto de manifiesto las relaciones de dependencia en el actual mundo globalizado. En lo que respecta a la deslocalización de la producción, han surgido dos problemáticas.

En primer lugar, las cadenas alimentarias son muy extensas y, por tanto, insostenibles medioambientalmente por el impacto que generan. Externalidades que afectan paralelamente a la calidad de vida de la población residente en los países productores y a las poblaciones locales por la pérdida de calidad y el encarecimiento de los productos perecederos. Y, en segundo lugar, se han descuidado las cadenas cortas de producción, distribución y comercialización y, en consecuencia, el autoabastecimiento en las ciudades de tamaño intermedio o pequeño requiere de una serie de actuaciones y transformaciones.

En el caso de Zamora, una parte de los actores clave señala su convencimiento de que la provincia cuenta con espacios de cultivo suficientes para autoabastecerse.

*"Nos podríamos auto abastecer en un 80%. Es cierto que hay productos que no se dan, pero hay suficiente variedad de alimentos. Eso sí, se tienen que procesar aquí. No mandar a Navarra y luego lo devuelvan envasados". (E2)*

*"En alimentación yo creo que lo tenemos fácil el autoabastecernos, eh, no te digo en otro tipo de productos como ropa, calzado o medicamentos, pero en alimentación tenemos una tierra perfecta, un río divino que nos da agua. Si hacemos las cosas bien no sería muy difícil el autoabastecernos." (E1)*

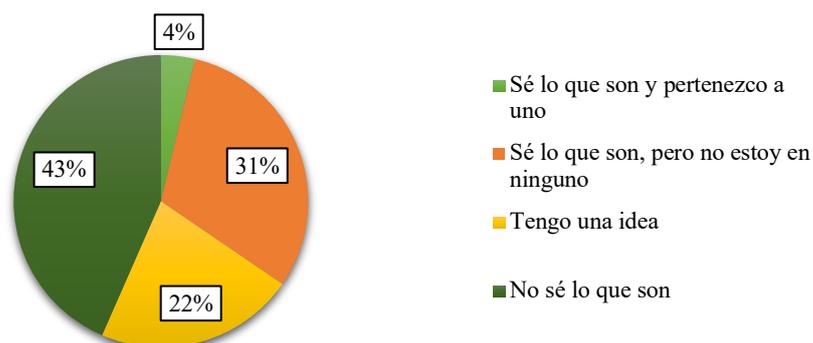
Los participantes en el trabajo de campo cualitativo entienden que el autoabastecimiento debe ir acompañado de modificaciones en el sistema productivo que subsanen las problemáticas derivadas de la falta de relevo generacional en el sector primario.

*"Las capitales pequeñas como, por ejemplo, Zamora que podría abastecerse ella misma porque tiene una buena huerta, te digo Zamora porque es una capital pequeña, Valladolid también tiene una buena huerta, pero son capitales que ya te digo, se industrializan y la gente prefiere trabajar en una industria antes que continuar con la explotación de sus padres de agricultura o ganadería [...] La gente joven, ya te digo, si los padres pueden no te aconsejan que continúes porque a mí no me aconsejaron que continuara. Yo mi idea al principio no era estar aquí." (E9)*

*"Yo muchas veces lo pienso, muchos de nuestros abuelos son los que continúan con el huerto y demás, pero cuando ellos no estén quién va a coger ese legado porque yo estoy segura de que mi abuelo sabe muchísimas cosas del huerto que yo por muchas que me explique no me las va a explicar todas." (GD2.5)*

Mientras que el caso de la compra al por menor, si exceptuamos el comercio de cercanía ya tratado, el Mercado Ecológico (se celebra una vez al mes) apenas cuenta con media docena de productores. Otra manera de adquirir producto local al por menor son los grupos de consumo o asociaciones de consumidores. Este tipo de comunidades no están muy extendidas en Zamora. Uno de los motivos puede ser el desamparo legal al que se enfrentan. Además, se percibe un desconocimiento generalizado de estos proyectos comunitarios (gráfico 8).

**Gráfico 3. Conocimiento grupos de consumo en Zamora, 2023**



Fuente: Elaboración propia a partir de la encuesta.

Por último, existen huertos urbanos municipales para quienes optan por cultivar sus propias hortalizas. Aunque desde el sector de la restauración también se entienden que la disponibilidad de un huerto beneficiaría su actividad y la gestión de los residuos orgánicos.

*"Si tuviéramos, pues eso, una granjita a las afueras de Zamora con nuestros cerdos, nuestras gallinas, un huertito pues al final es verdad que te interesarías más por los desperdicios para alimentar a los animales y eso, y en este caso como no tenemos nada, me pasa a mí y al resto de sitios, todo fuera, todo para la basura porque no hay viabilidad de hacer nada con el desperdicio." (E4)*

La cuestión a resolver es si los zamoranos y zamoranas estarían dispuestos a labrar y cultivar las tierras concedidas. El mantenimiento de un huerto requiere de una gran dedicación en términos de esfuerzo y tiempo. Recursos que en el análisis del trabajo de campo cualitativo se han identificado como debilidades en el contexto actual.

## 5. CONCLUSIONES

La revisión de la literatura académica nos ha permitido constatar que la cadena alimentaria se ha globalizado, concentrado y oligopolizado, lo que ha favorecido la degradación del medio ambiente a través del abuso de prácticas intensivas y de la internacionalización de los mercados. Asimismo, a partir de la investigación efectuada en la ciudad de Zamora, hemos comprobado que la cultura alimentaria y gastronómica local en las ciudades intermedias y pequeñas puede encontrarse en declive y con ella la identidad colectiva y tradición culinaria que moldeaba un sistema alimentario sostenible y saludable. Si bien, la estructura sociodemográfica de las mismas, caracterizadas por el envejecimiento de la población, permite la pervivencia de hábitos vinculados con el consumo de proximidad y concienciación con las bondades del producto local. Por último, no debemos olvidar el papel del proceso socializador que conduce a un hiperconsumo basado en la inmediatez y facilidad de acceso a los productos.

En consecuencia, establecer modificaciones en los sistemas alimentarios en este tipo de hábitat urbano podría ser factible si se produce un apoyo en el acervo de conocimientos aportado por los y las mayores. Además, establecer líneas de actuación que favorezcan políticas y actuaciones en esa dirección supondrían validar un derecho y actuarían como agentes de dinamización social y económico del territorio. Así, fomentarían la producción local, protegerían las especies autóctonas, frenarían el deteriorado tejido comercial y mejorarían la salud comunitaria. De igual modo, habría que acompañar estas transformaciones en los modelos de producción y distribución con cambios en los hábitos de consumo focalizados a la oferta local.

Por tanto, una configuración del sistema alimentario con un mayor peso de la escala local, no solo tendría efectos positivos en la salud y el medio ambiente, sino que podría actuar como motor económico, facilitando la fijación de la población en nuestros municipios.

En resumen, hemos explorado las grietas para reemplazar un sistema alimentario globalizado y dominado por los intereses de las multinacionales por otro centrado en las necesidades y oportunidades que ofrecen las comunidades locales. Y esto no solo tiene beneficios para la seguridad alimentaria y la justicia social, sino que también contribuye a la sostenibilidad ambiental y a la preservación de la diversidad cultural y gastronómica.

En suma, se trata de favorecer un sistema sostenible en el que las personas tengan acceso a alimentos saludables y nutritivos producidos en los entornos cercanos. Avanzar en esta dirección supondría una mejora de la rentabilidad y las condiciones económicas y sociales de los productores y frenaría el éxodo rural, ayudando a paliar uno de los problemas más acuciantes de la denominada España Vacía.

Entendemos, por tanto, que trabajos como el aquí presentado son relevantes para la elaboración de planes que impulsen y promuevan un sistema productivo sostenible, basado en la producción y el consumo local, que ayude a desarrollar tejido productivo rentable mediante las correspondientes imbricaciones entre los entornos rurales y urbanos. Junto a lo anterior, consideramos que un avance en la dirección propuesta podría ser útil para otros territorios de características similares a las de nuestro ámbito de estudio.

## 6. REFERENCIAS

Almond, R., & Petersen, T. (2020). *Informe planeta vivo 2020: revertir la curva de la pérdida de biodiversidad*. Gland: WWF.

Alonso Benito, L. E. (1995). Sujeto y discurso. El lugar de la entrevista abierta en las prácticas de la sociología cualitativa. En J.M. Delgado y J. Gutiérrez. (Coord.), *Métodos y técnicas cualitativas de investigación en ciencias sociales* (pp. 225-240). Madrid, Síntesis.

Alonso Benito, L. E. (1998). *La mirada cualitativa en sociología*. Barcelona, Fundamentos.

Andrés, S. (2021). *La España en la que nunca pasa nada. Periferias, territorios intermedios y ciudades medias y pequeñas*. Madrid: Akal.

Amigos de la Tierra. (2022). *La urgencia de una transición agroecológica en España. Análisis de escenarios, estrategias e impactos ambientales de la transformación del sistema agroalimentario español*. Amigos de la Tierra.

Aradas Díaz, M. E. (2023). El periurbano como sistema alimentario local en el sur de Santa Fe. *Terra. Revista de Desarrollo Local*, 12, 100-125. DOI 10.7203/terra.12.25482

Boldizzoni, F. (2023). *Imaginando el final del capitalismo. Desventuras intelectuales desde Karl Marx*. Madrid: Akal.

Borras, A. M., & Mohamed, F. A. (2020). Health inequities and the shifting paradigms of food security, food insecurity, and food sovereignty. *International Journal of Health Services*, 50(3), 299-313. <https://doi.org/10.1177/0020731420913184>

Camacho Vara, J. H. (2023). Modernidad tecnológica en la producción de alimentos: ¿otro campo es posible? *Encrucijadas. Revista Crítica de Ciencias Sociales*, 23 (1), a2310.

Cantos, E. (2021). Los retos de una transición ecosocial. <https://vientosur.info/los-retos-de-una-transicion-ecosocial/>.

Carrasco, J. S. (2021). Lecciones de la pandemia para el desarrollo local. *Terra: Revista de Desarrollo Local*, 8, 662-677. DOI 10.7203/terra.8.21238

Carrero, V., Soriano R. M<sup>a</sup> & Trinidad, A. (2006). *Teoría fundamentada Grounded Theory. El desarrollo de teoría desde la generalización conceptual*. Madrid, Centro de Investigaciones Sociológicas.

Castro, N. (2017). *La dictadura de los supermercados. Cómo los grandes supermercados deciden lo que consumimos*. Madrid: Akal.

COAG (2019). *La "uberización" del campo español. Estudio sobre la evolución del modelo social y profesional de la agricultura*. Madrid: COAG.

Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. (2021). *Sobre los sistemas alimentarios y la nutrición. Directrices voluntarias del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial*. CSA .

Contreras, J., & García, M. (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel .

Delgado Cabeza, M. (2010). El sistema agroalimentario globalizado: imperios alimentarios y degradación social y ecológica. *Revista de Economía Crítica*, 10, 32-61.

Instituto Nacional de Estadística (2020). Encuesta Europea de la Salud en España. [https://www.ine.es/dyngs/INEbase/es/operacion.htm?c=Estadistica\\_C&cid=1254736176784&menu=resultados&idp=1254735573175#!tabs-1254736195745](https://www.ine.es/dyngs/INEbase/es/operacion.htm?c=Estadistica_C&cid=1254736176784&menu=resultados&idp=1254735573175#!tabs-1254736195745)

FAO. (2019). *The State of the World's Biodiversity for food and agricultura*. FAO Roma: FAO Commission on genetic resources for food and agriculture.

Fritz, T. (2012). *Globalizar el hambre. Impactos de la Política Agraria Común (PAC) y de las políticas comerciales de la UE en la soberanía alimentaria y los países del sur*. Madrid: Ecologistas en Acción.

García-Sempere, A., Morales, H., Hidalgo, M., Ferguson, B. G., Rosset, P., & Nazar-Beutelspacher, A. (2019). Food Sovereignty in the city?: A methodological proposal for evaluating food sovereignty in urban settings. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 43(10), 1145-1173. <https://doi.org/10.1080/21683565.2019.1578719>

Gowan, P. (2000). *La apuesta por la globalización. La geoeconomía y la geopolítica del imperialismo euro-estadounidense*. Madrid: Akal

IPCC. (2022). *Climate Change 2022. Impacts, Adaptation and Vulnerability*. Contribution of Working Group II to the Sixth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change [H.-O. Pörtner, D.C. Roberts, M. Tignor, E.S. Poloczanska, K. Mintenbeck, A. Alegría, M. Craig, S. Langsdorf, S. Löschke, V. Möller, A. Okem., Cambridge, UK and New York, NY, USA : Cambridge University Press . doi:10.1017/9781009325844

Leyna Trinidad, D., & Pérez Vázquez, A. (2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 6(4), 867-881.

Lessenich, S. (2019). *La sociedad de la externalización*. Barcelona: Herder.

Lis de Campo, M. & Remodegui, M. (2023). La mediatización del comer. Imágenes de la cultura alimentaria en escenarios patrimoniales en Córdoba, Argentina. *Encrucijadas. Revista Crítica de Ciencias Sociales*, 23(1), a2308.

López García, D. (2011). Canales cortos de comercialización como elemento dinamizador de las agriculturas ecológicas urbana y periurbana. *I Congreso Estatal de Agricultura Ecológica Urbana y Periurbana* , (págs. Sesión de trabajo IV: "La agroecología en casa del urbanita, cómo y por qué." ). Elx.

Ministerio de Consumo (2019). *Estudio de alimentación, actividad física, desarrollo infantil y obesidad en España (ALADINO 2019)*. Madrid: Ministerio de Consumo.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (2020). *Informe Anual de Comercio Exterior 2020*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Morague-Faus, A. & Magaña-González, C. R. (2022). *Alimentando un futuro sostenible. Estudio sobre la inseguridad alimentaria en hogares españoles antes y durante la COVID 19*. Barcelona: Universidad de Barcelona y Fundación Daniel y Nina Carasso.

Naredo, J. M. (2004). *La evolución de la agricultura en España (1940-2000)*. Granada: Universidad de Granada.

Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos. (s.f.). *El derecho a la alimentación adecuada. Folletos informativos sobre los derechos humanos*. Suiza.

Olcina Cantos, J. (2021). La adaptación al cambio climático, una oportunidad para el desarrollo territorial sostenible en escalas regional, subregional y local: ejemplos en el territorio valenciano. *Terra. Revista de Desarrollo Local*, 8: 253-279. DOI 10.7203/terra.8.20364

Patel R.C. (2012). Food Sovereignty: Power, Gender, and the Right to Food. *PLoS Med* 9(6): e1001223. DOI10.1371/journal.pmed.1001223

Páez, L. (2015). Globalización, soberanía y patrimonio alimentario. *Antropología Cuadernos de Investigación*, 15, 13-20.

Riechmann, J. (2021). Autolimitarnos para que pueda existir el otro. Sobre energía y transiciones ecosociales. *Papeles de Relaciones Ecosociales y Cambio Global*, 156, 11-25.

Ruiz-Martínez, I., & Esparcia Pérez, J. (2021). Sinergias rural-urbanas: hacia un marco conceptual aplicado al área funcional de Valencia (España). *Terra. Revista de Desarrollo Local*, 8: 579-604. DOI 10.7203/terra.8.21347

Soares, P., Almendra-Pegueros, R., Benítez Brito, N., Fernández-Villa, T., Lozano-Lorca, M., Valera-Gran, D., & Navarrete-Muñoz, E. M. (2020). Sistemas alimentarios sostenibles para una alimentación saludable. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*, 24(2), 87-89. <https://dx.doi.org/10.14306/renhyd.24.2.1058>

Strauss A. & Corbin J. (2002). *Bases de la investigación cualitativa. Técnicas y procedimientos para desarrollar la teoría fundamentada*. Medellín, Editorial Universidad de Antioquia.

Taylor, S.J. & Bogdan, R. (1994). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Barcelona, Paidós.

Turiel, A. (2022). La crisis de la energía en el mundo de hoy. Análisis del World Energy Outlook 2021. *JHU-UPF Public Policy Center*, 1: 1-21. DOI 10.31009/viewpoint.2022.01

Vergara-Romero, A., Jimber-del-Río, J. A., & Márquez-Sánchez, F. (2022). Food Autonomy within Food Sovereignty: Evidence from a Structural Model. *Agronomy*, 12(5), 1141. <https://doi.org/10.3390/agronomy12051141>

VSF Justicia Alimentaria Global. (2016). *Viaje al centro de la alimentación que nos enferma*. Barcelona: VSF. Justicia Alimentaria Global.

Wolfgang, H. (1989). *Publicidad y consumo : critica de la estetica de mercancías*. México: Fondo de Cultura Económica.

Windfuhr, M. & Jonsén, J. (2005). *Food Sovereignty Towards democracy in localized food systems*. London: ITDG Publishing.

Zollet, S., Colombo, L., De Meo, P., Marino, D., McGreevy, S. R., McKeon, N., & Tarra, S. (2021). Towards territorially embedded, equitable and resilient food systems? Insights from grassroots responses to COVID-19 in Italy and the city region of Rome. *Sustainability*, 13(5), 2425. <https://doi.org/10.3390/su13052425>

La soberanía alimentaria como activador de la dinamización territorial en las ciudades medias y pequeñas

## EXTENDED ABSTRACT

The environmental emergency, as well as the negative externalities of importing non-essential food products, when they can be produced in our immediate surroundings, invite us to reflect on the need to promote local production and consumption. All of this would reduce the presence of intermediaries that reduce the profits of local producers and promote the productive and commercial fabric of small and medium-sized towns and cities.

The research we present focuses on showing the possibilities of breaking the dynamics shown in Zamora, a small city in north-western Spain. In order to do so, we carry out an analysis of the intertwining of the locality with the food system. We focus on understanding the consumption habits and practices and the gastronomic culture of its inhabitants and their relationship with local food production and distribution.

To this end, we have carried out a descriptive study in the indicated study area to analyse the possibilities for change in the food system by applying quantitative (face-to-face and online survey) and qualitative (interviews with key actors and focus groups) research techniques.

The review of academic literature has allowed us to confirm that the food chain has become globalised, concentrated and oligopolised, which has favoured environmental degradation through the abuse of intensive practices and the internationalisation of markets. Furthermore, our research has shown that local food and gastronomic culture in small and medium-sized cities may be in decline, and with it the collective identity and culinary tradition that shaped a sustainable and healthy food system. However, the socio-demographic structure of these cities, characterised by an ageing population, allows for the survival of habits linked to local consumption and awareness of the benefits of local produce. Finally, we must not forget the role of the socialising process that leads to hyper-consumption based on the immediacy and ease of access to products.

Consequently, establishing modifications in the food systems in this type of urban habitat could be feasible if there is support from the wealth of knowledge provided by the elderly. Moreover, establishing lines of action that favour policies and actions in this direction would mean validating a right and would act as agents of social and economic dynamisation of the territory. Thus, they would promote local production, protect native species, curb the deteriorated commercial fabric and improve community health.

Similarly, these transformations in production and distribution models should be accompanied by changes in consumption habits focused on local supply.

In short, we have explored the cracks to replace a globalised food system dominated by multinational interests with one centred on the needs and opportunities offered by local communities. This not only has benefits for food security and social justice, but also contributes to environmental sustainability and the preservation of cultural and gastronomic diversity.

In short, the aim is to promote a sustainable system in which people have access to healthy and nutritious food produced in nearby environments. Moving in this direction would improve the profitability and economic and social conditions of producers and would halt the rural exodus, helping to alleviate one of the most pressing problems of the so-called "Empty Spain".

We therefore believe that works such as the one presented here are relevant for the development of plans that encourage and promote a sustainable production system, based on local production and consumption, which helps to develop a profitable productive fabric through the corresponding links between rural and urban environments. In addition to the above, we consider that a step in the direction proposed could be useful for other territories with similar characteristics to those of our area of study.