



## 7. CONCLUSIONS I SÍNTESI



Una primera consideració, que ja era un punt de partida de l'estudi però que els resultats confirmen abastament, és **la necessitat d'insistir en l'heterogeneïtat dels col·lectius estudiats**. Com ja s'ha assenyalat, no es pot parlar dels immigrants com d'un grup homogeni, ni per referir-nos a les pràctiques relatives a la seguretat alimentària, ni per referir-nos a cap altra qüestió. D'una banda, perquè existeixen diferències entre els diversos col·lectius; de l'altra, perquè dins de cada col·lectiu es detecta també una notable diversitat. La constatació d'aquesta realitat s'ha de tenir ben present a l'hora de planificar intervencions. Aquesta qüestió es reprendrà més endavant. En segon lloc, cal també tenir present que **una part de les observacions que es poden fer en relació amb els col·lectius estudiats**, sobre seguretat alimentària, també és aplicable a la població autòctona. Com ja s'ha indicat, es pot dir que **són les grans claus de la gestió de la seguretat en l'àmbit domèstic**.

Ara bé, tot i que cal tenir ben present aquesta realitat, també és cert que les circumstàncies que envolten el procés migratori i d'adaptació a la societat d'acollida, permeten parlar de problemàtiques pròpies d'aquests col·lectius, presos en conjunt. Finalment, les especificitats culturals i les situacions socioeconòmiques en origen permeten també identificar alguns elements propis d'uns col·lectius i no d'altres. Pel que fa als trets compartits amb la població autòctona, el que podem anomenar les grans claus de volta de la gestió domèstica de la seguretat alimentària, ja hem dit que destacaven:

### **Un nivell mig-baix, baix de coneixements teòrics sobre seguretat alimentària.**

**Desigualtat de coneixements pràctics sobre seguretat alimentària, en funció de variables clau: sexe, edat, nivell d'estudis i ocupació.** S'observa una ruptura general en la transmissió dels coneixements pràctics i un debilitament normatiu en les generacions joves, amb poques competències culinàries.

**Disposició desigual a dedicar temps a les tasques relacionades amb l'alimentació, en funció de variables clau: sexe, edat i estructura de la llar.** Les generacions joves mostren una disposició notablement inferior a la de les grans —majors de quaranta-cinc anys—, fet que sovint es tradueix en un debilitament de les normes que regeixen les pràctiques. Per exemple: major accés a la congelació, amb pràctiques subsegüents de descongelació poc correctes, evitació de pràctiques que demanen temps, com netejar les verdures i les hortalisses, o el reescalfament molt ràpid i superficial de plats prèviament preparats.

Mentre que entres les característiques compartides pels diferents col·lectius estudiats, que es deriven del fet migratori, sobresurten:

**El canvi alimentari desencadenat per la migració, a causa del canvi, a vegades radical, del context alimentari.**

**El pas d'unes pautes alimentàries centrades en productes frescos, amb un pes relativament baix dels productes processats, a unes altres en què els productes processats ocupen un espai destacat en l'alimentació.** La conservació dels productes adquireix un major protagonisme a destinació.

**Exposició menor a la sensibilització vers l'alimentació, en general, i vers les pràctiques de seguretat, en particular, que la població autòctona.**

**Percentatge més elevat que entre la població autòctona de persones que assumeixen totes les responsabilitats culinàries (proveïment, preparació, elaboració, conservació i consum dels aliments) sense haver-ne adquirit competències prèviament.**

**Entre tots els col·lectius estudiats es detecta un flux constant i considerable de productes alimentaris d'origen a destinació,** fet que pot generar problemàtiques específiques, en el transport i en la conservació.

**Entre els col·lectius estudiats es donen unes formes d'organització domèstica i unes estructures de la llar poc freqüents entre la població autòctona.** Algunes d'elles palesen problemàtiques relatives a la seguretat alimentària. En particular a les llars pluripersonals d'homes no emparentats i a les llars on conviuen diferents nuclis familiars.

Per acabar, entre els col·lectius estudiats es poden donar situacions que són rares entre la població autòctona, i que incideixen negativament en la gestió de la seguretat alimentària a la llar. Entre aquestes situacions, en destaquen dues, pel seu indiscutible impacte negatiu en la qüestió que ens ocupa: residir en habitatges que presenten deficiències clares i residir en habitatges en condicions d'amuntegament. El manteniment de les condicions higièniques bàsiques es fa difícil en aquestes circumstàncies, així com adoptar mesures elementals en la conservació i manipulació dels aliments.

A partir d'aquests factors, ara hem de considerar quins són els diferents tipus de coneixements i pràctiques que es tenen per establir els àmbits d'intervenció.

## 7.1. ÀMBITS D'INTERVENCIÓ

En aquest informe s'ha assenyalat que els coneixements, tant teòrics com pràctics, i les pràctiques relacionades amb la seguretat alimentària es podien separar en quatre grups. També s'ha dit que distingir entre aquests quatre grups pot ser útil a l'hora de dissenyar intervencions per millorar la gestió domèstica de la seguretat alimentària entre els col·lectius estudiats. Ara reprenem aquests quatre grups a partir dels resultats de l'estudi.

**1) Coneixement declaratiu:** aquella informació que els entrevistats manifesten que els ha arribat en relació amb la seguretat alimentària. En aquest estudi s'ha palesat que el coneixement declaratiu sobre la qüestió que ens ocupa, entre els col·lectius estudiats, consisteix bàsicament en:

- Si no es mantenen unes condicions higièniques bàsiques a l'hora de manipular els aliments, aquests es poden contaminar i causar trastorns de salut.
- Els productes es poden malmetre i per això cal atendre els indicadors del seu estat (color, olor, textura).
- Cal rebutjar els productes que presentin deficiències en algun d'aquests indicadors.
- Les condicions dels productes en la producció, el transport i la venda els poden contaminar o malmetre, per tant, també cal parar-hi atenció.
- Els nens petits, els malalts i les dones embarassades són grups sensibles en relació amb aquestes qüestions.

**2) Coneixement interioritzat i concretat en pràctiques:** es tracta de coneixement ben interioritzat, que es concreta, en pràctiques sistemàtiques. L'extensió i la intensitat d'aquestes pràctiques varia, com també varia el grau de coneixements que es tenen sobre la seva conveniència.

- **Coneixement:** si no es mantenen les condicions higièniques bàsiques els aliments es poden contaminar. **Pràctica:** rentar-se les mans a l'hora de manipular els aliments.
- **Coneixement:** si no es mantenen les condicions higièniques bàsiques els aliments es poden contaminar. **Pràctica:** mantenir nets els espais on es cuina.
- **Coneixement:** si no es mantenen les condicions higièniques bàsiques els aliments es poden contaminar. **Pràctica:** mantenir nets els estris amb què es cuina.
- **Coneixement:** la brutícia externa pot contaminar els productes. **Pràctica:** rentar-los abans de preparar-los i consumir-los.
- **Coneixement:** quan els productes deixen de ser frescos, es poden malmetre i provocar trastorns a qui els consumeix. **Pràctica:** vigilar la data de caducitat dels productes (com ja s'ha dit, només esdevé pràctica interioritzada per a determinats productes, bàsicament iogurts i formatges frescos, mentre que per a altres el grau de concreció és molt menor).
- **Coneixement:** quan els productes deixen de ser frescos, es poden malmetre i provocar trastorns a qui els consumeix. **Pràctica:** si no es preveu consumir la carn i el peix fresc en els propers àpats, s'han de congelar.
- **Coneixement:** es pot prolongar la frescor dels aliments, per tal que no es malmetin. **Pràctica:** conservar la llet encetada i els derivats lactis en fred.

- **Coneixement:** es pot prolongar la frescor dels aliments perquè no es malmetin. **Pràctica:** conservar la carn i el peix fresc a la nevera.
- **Coneixement:** la recongelació d'un producte descongelat el pot malmetre. **Pràctica:** no tornar a congelar un producte descongelat (amb algunes excepcions, com ja s'ha dit).
- **Coneixement:** la data de caducitat és un indicador de l'estat d'un producte. **Pràctica 1:** atendre la data de caducitat. **Pràctica 2:** rebutjar els productes que la sobrepassin.

**3) Pràctiques interioritzades no basades en coneixement:** tot aquell conjunt de pràctiques que un té del tot rutinitzades, però que no sap bé per què s'han adoptat. Cal tenir en compte, però, que algunes d'aquestes pràctiques es perden precisament amb la migració, per dos motius fonamentals: a) per ruptura en la transmissió dels coneixements, b) per modificació de les pràctiques arran del contacte amb la societat d'acollida (és el cas de la preferència per la carn ben cuïta o la carn mig crua). En aquest estudi se n'han observat les següents:

- Evitació de les carns i el peix cru, llevat de les excepcions assenyalades en aquest informe. (Hàbits i preferències com a principals motius adduïts)
- Tapar/separar/protegir els productes que han d'estar en contacte (evitar l'intercanvi d'olors i sabors com a principal motiu).
- Evitar el degoteig de suc de carn o peix fresc sobre altres productes (fàstic, i evitació de l'intercanvi d'olors i sabors com a principals motius adduïts).
- Utilitzar estris i espais diferents per tallar carn, peix i altres productes, o rentar-los abans de passar dels uns als altres (fàstic com a principal motiu).
- Escalfar de nou els plats prèviament cuïnats i conservats ( hàbits i preferències com a principals motius).

**4) Pràctiques errònies:** aquestes pràctiques es deuen al desconeixement de les conseqüències negatives i a la manca d'informació sobre quines serien les més adients per tal de reduir-les o evitar-les. Entre els col·lectius estudiats, s'han detectat:

- **Desconeixement de la salmonel·losi** i de quines mesures cal adoptar per reduir-ne els riscos. **Pràctiques errònies:** trencar l'ou en el mateix plat on s'ha de batre, no quallar del tot l'ou, rentar-lo amb aigua, separar la clara del rovell amb la mateixa closca, deixar les truites a temperatura ambient més de dues hores. (Pràctiques equivalents a les observades entre la població autòctona)
- **Desconeixement de les causes i les conseqüències de la contaminació encreuada**, i de les mesures que cal adoptar per reduir-ne el risc, especialment en la manipulació de la carn. **Pràctiques errònies:** no separació al frigorífic de productes crus i cuïnats, tallar en el mateix espai i/o amb els mateixos estris carn crua i hortalisses.
- **Desconeixement de la necessitat de reescalfar bé els plats prèviament cuïnats.** **Pràctiques errònies:** reescalfament insuficient —o inexistent— de productes cuïnats amb antelació i guardats per a un consum posterior.
- **Desconeixement de les pràctiques de descongelació recomanades.** **Pràctiques incorrectes:** deixar a temperatura ambient.
- **Desconeixement que es pot consultar la data de caducitat dels ous.** **Pràctica errònia:** no consultar-la.

## 7.2. CRITERIS D'INTERVENCIÓ

L'establiment dels quatre grups de coneixements que s'han esmentat en manipulació domèstica contribueix a definir alguns criteris bàsics d'intervenció.

- En el primer grup, que integra **les pràctiques al voltant de les quals s'observa un elevat grau de coneixement declaratiu, les campanyes informatives generals semblen innecessàries. La informació ja ha arribat a la major part de la població.** Si, amb tot —com passa en nombroses

ocasions—, aquest coneixement no es concreta en les pràctiques corresponents, cal adreçar informació específica als grups més sensibles. Aquesta informació específica no s'ha d'adreçar a indicar la conveniència de la pràctica, ja que aquesta ja es coneix i per tant no atraurà l'atenció, sinó a insistir en les conseqüències negatives de no fer-ho, en situacions concretes, en col·lectius concrets i per les vies més idònies en cada cas.

- **El segon grup, que integra el coneixement ben interioritzat i concretat en pràctiques, no exigeix cap mena d'intervenció urgent.** Si bé és convenient mantenir i reforçar aquests coneixements i pràctiques mitjançant recomanacions generals adreçades tant a la població autòctona com a la nouvinguda, cal cercar els canals adients per arribar amb la màxima eficàcia a l'una i a l'altra.
- **El tercer grup, relatiu a les pràctiques convenients no basades en coneixements, tampoc requereix grans intervencions, però sí resulta beneficiós reforçar-les fent accessible el coneixement que les justifica. En aquest cas sí poden ser efectives les campanyes generals,** ja que en aquest cas no es tracta de modificar pràctiques —cosa sempre difícil— sinó de proporcionar arguments que reforcin i perpetuïn les pràctiques existents. Com s'ha comentat a l'informe, aquesta mena de pràctiques solen estar ben interioritzades per part de les dones responsables de les tasques domèstiques, però no sempre es transmeten de manera eficaç a les persones que s'incorporen de nou a aquestes tasques (homes sols, dones joves), per la qual cosa es poden diluir progressivament. Per tant, reforçar-les mitjançant l'increment del coneixement pot ser útil no només en el present, sinó necessari de cara al futur.
- El quart grup, el que integra **les pràctiques errònies al voltant de les quals es detecta manca de coneixements, és el que demana una major intervenció per millorar-les.** Per tal que aquestes intervencions puguin assolir els seus objectius, cal plantejar quins són els canals preferents per desenvolupar-les.

## 7.3. CANALS PREFERENTS PER A LA INTERVENCIÓ

A l'hora de sensibilitzar i transmetre de manera eficaç informació sobre les qüestions relatives a la seguretat alimentària que s'han assenyalat, i sobre aquelles en les quals seria convenient incidir, cal plantejar quins són els canals preferents per planificar i dur a terme les intervencions. Cal contemplar tant les limitacions i les dificultats en l'accés a la població diana, com els elements que l'afavoreixen. Tot seguit, es concreten:

### a) Limitacions i dificultats en l'accés a la població diana:

**Dificultats en la comprensió de l'idioma.**

**Limitacions/desinterès en l'accés als mitjans de comunicació autòctons.**

**Manca de temps/sobrecàrrega de treball.**

**Insuficient percepció de rellevància.** Cal insistir que aquest és un factor crític tant a la llar com als establiments.

**Replegament de determinats col·lectius.** Molt en particular del xinès i de determinats grups dins d'altres col·lectius (pakistaneses, marroquines i senegambianes a la llar, persones en situació d'irregularitat i/o gran precarietat econòmica, homes sols amb la família en origen)

**Existència de diferències entre les pràctiques recomanades i les pràctiques apreses en origen.** Per exemple, si com afirma una de les entrevistades, al Marroc els iogurts i els formatges frescos no es guarden en fred al punt de venda, sinó que es presenten a temperatura ambient, es percep que aquesta mesura és innecessària i no s'aplica tampoc a la llar. Per tant, es deixen fora del frigorífic.

**b) Elements afavoridors de l'accés a la població diana**  
**Percentatge significatiu d'ocupació en sectors sensibles:**

- En determinats col·lectius, **existència de xarxes socials denses** que faciliten la transmissió de la informació per la via de la comunicació personal;
- Existència, en determinats col·lectius, d'una **vida associativa significativa**, amb algunes associacions de dones particularment actives. Aquesta és una via per accedir a alguns grups particularment ocults, com els de les dones pakistaneses. També cal contemplar les **associacions professionals**, des de la perspectiva dels establiments;
- En determinats col·lectius, **vinculació més intensa dels fills amb la societat d'acollida**, cosa que els pot convertir en transmissors d'informació. Això es pot aplicar a tots els col·lectius, ja que el reagrupament o el naixement dels fills a destinació és un fet des de fa anys, però sembla particularment adient en el cas dels xinesos, col·lectiu en què el replegament dels adults sembla més intens;
- La major part dels nouvinguts tenen, amb més o menys regularitat, **contacte amb personal sanitari local** i, una part significativa, també **amb mediadors o mediadores culturals**. Aquests professionals poden constituir peces clau en la transmissió d'informació. El seguiment de l'embaràs, per part de personal mèdic i d'infermeria, i l'atenció mèdica als nens, per part dels pediatres, s'han evidenciat a l'estudi com a moments clau en la transmissió d'informació sobre alimentació i mesures per garantir la seguretat alimentària a la llar;
- Existència d'un nombre considerable d'**iniciatives**, engegades tant per organismes públics com privats, així com per associacions independents sense ànim de lucre. Des d'elles es **generen contextos que es poden utilitzar per a la transmissió d'informació**: organització de tallers d'activitat física per a dones immigrades, activitats formatives o de lleure per a determinats col·lectius de nouvinguts, etc.;
- **Existència de mitjans de comunicació propis en diferents formats** (premsa, ràdio, televisió...), adreçats a col·lectius específics, especialment als llatinoamericans i als musulmans;
- **Rellevància intrínseca dels missatges**, fàcilment identificable per part dels membres de tots els col·lectius estudiats, si es comunica de manera adequada. Tot i les diferències que hi pugui haver entre els col·lectius, el missatge és perfectament entenedor per a tots. Per exemple, si bé en la cultura xinesa les relacions entre l'alimentació i la salut estan profundament interioritzades i tenen més complexitat que a la cultura alimentària senegambiana, en aquesta cultura també està perfectament desenvolupada la comprensió entre el consum alimentari i els beneficis o perjudicis per a la salut. Aquest element és favorable tant a la llar com en els establiments.