

GT 15: Comer em sociedade: políticas, economias e simbologias do ato alimentar

Sentir la comida. El inventario sensorial-emotivo como dispositivo de trabajo entre estudiantes y docentes de la carrera de Nutrición.

Autoras: Érica María Martinich* y María Lis del Campo**.

Resumen

Este trabajo reflexiona sobre lo educativo en el campo de la Nutrición mediante la deconstrucción de abordajes prescriptivos y normalizadores, a la vez que busca comprender las experiencias de la corporalidad (*sensu Citro*) a través de las cuales se significa/vivencia el comer. Recuperamos una herramienta de trabajo habitual en las prácticas de los/as nutricionistas: el registro de 24 hs, consistente en recordar la ingesta de alimentos del día anterior, y transformamos este recuento en *inventario sensorial-emotivo*. Este dispositivo develó cómo la aparente neutralidad de la descripción de porciones y alimentos enmascara una moral vinculada a modos legítimos de alimentarse, a la vez que descubre el archivo vivo de sabores, olores, materiales, voces, gestos, afectos y conflictos como modo de activación de experiencias sensibles. Proceso este último que requiere de la participación corporal y los sentidos para recuperar la ‘vitalidad’ del comer que el conocimiento nutricional ha venido relegando.

Palabras claves: Cuerpo – Sentidos - Nutrición – Educación alimentaria

*Profesora Asistente de la Escuela de Nutrición, Universidad Nacional de Córdoba (Argentina) y Maestranda en Antropología (UNC), ericamartinich@gmail.com

**Profesora Adjunta de la Escuela de Nutrición, Universidad Nacional de Córdoba (Argentina), Doctoranda en Ciencias Sociales (UNCuyo), Magister en Comunicación y Cultura (CEA-UNC), delcampo.marialis@gmail.com

Introducción

En las comidas flotan aromas y afectos, sabores emergen mientras las emociones y sensaciones se condensan, los cambios y las tradiciones se vuelven tangibles. ¿Qué recuerdos despierta un aroma? ¿Qué afectos se traman alrededor de una merienda? ¿Qué movimientos aparecen cuando queremos agasajar a otros/as al cocinar? ¿Qué sensaciones se despiertan al saborear en conjunto los alimentos del desayuno? ¿Qué sonidos circulan alrededor de un plato? ¿Qué experiencias emergen al saborear una comida? ¿Qué ocurre cuando estas experiencias se encuentran, a veces como un choque violento, con las prescripciones que difundimos los/as nutricionistas?

Estos interrogantes son parte de los intereses y reflexiones surgidas al interior de equipo docente de la asignatura Didáctica de la Nutrición, ubicada el segundo año de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Nacional de Córdoba (Argentina). Este espacio curricular tiene por objetivo desarrollar habilidades para el diseño de propuestas educativas participativas relacionadas al quehacer profesional del/la Licenciado/a en Nutrición¹. Para ello, de forma paralela al desarrollo de la asignatura, generamos un curso extracurricular en el que se problematizan las prácticas educativas propias del ejercicio profesional, a la vez que buscamos profundizar sobre su objeto: el universo alimentario.

Para situar en contexto, es necesario señalar que en Argentina la Educación Alimentaria es parte fundamental en planes y programas de salud y políticas alimentarias². No obstante, al analizar el componente educativo, estas propuestas privilegian recomendaciones individuales, mediante mensajes breves y concisos que priorizan la promoción de “estilos de vida saludables”, y dejan de

¹Nos parece oportuno explicitar que una de las funciones –de interés en este trabajo– a las que habilita el Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad Nacional de Córdoba (1986), es la de *educación y docencia*. Ésta posibilita el desempeño laboral en diferentes planos: la docencia en los diferentes niveles del sistema educativo formal –secundario, terciario y universitario de pre y posgrado–, la educación en nutrición y alimentación a nivel familiar y comunitario, dirección de cursos, carreras y escuelas con orientación en la temática, participación en la formulación de contenidos en nutrición y alimentación, capacitación de recursos humanos, dirección de unidades técnicas y de establecimientos de servicio alimentario.

²A nivel nacional, se creó El Plan Nacional de Seguridad Alimentaria en el marco de la Ley N° 25.724 [<http://www.msal.gov.ar/ent/index.php/programas/programa-nacional-de-alimentacion-saludable>]; el Programa Nacional Municipios y Comunidades Saludable el Programa Nacional de Alimentación Saludable [<http://www.cba.gov.ar/programa-de-alimentacion-saludable/>] y Prevención de la Obesidad; a nivel provincial, el Programa de Alimentación Saludable y el Programa Córdoba Diabetes: [<http://www.cba.gov.ar/programa-provincial-cordoba-diabetes-procordia/>].

lado aspectos de carácter estructural como serían las “condiciones de vida saludables” (Carvalho, 2008:337)³.

Conscientes de la polisemia de los postulados tradicionalmente legitimados, de sus consecuencias prácticas, su connotación ético-política, y ante la evidente crisis del modelo biomédico vigente, nos interesamos por estudiar y desentrañar estas ambivalencias en el campo disciplinar de la Nutrición. A la vez, intentamos explorar dispositivos de abordaje⁴ que permitan comprender la relación de las personas con los alimentos y la comida, más que normalizar las prácticas alimentarias en pos de un estándar ‘nutricionalmente adecuado’.

Entendemos al universo alimentario como el conjunto de prácticas, saberes e ideologías que delimitan, y son delimitadas, por todo aquello que es nombrado como comestible en un lugar y un tiempo determinados. Se trata de un fenómeno heterogéneo y complejo, que articula el individuo biológico con el sujeto social o, en otras palabras, en el que se materializa la relación entre naturaleza y cultura, que expresa y encarna relaciones sociales y de poder.

Bajo esta definición, demasiado amplia y difusa en principio, nos interesa mirar la relación entre los sujetos y la comida, no como una relación de exterioridad, sino como experiencia que logra concretarse gracias a la materialidad del cuerpo, sus percepciones, sensaciones, gestos y movimientos, los cuales han sido socialmente producidos y reproducidos. Para captar esta relación, entendemos con Le Breton (2006) que “comer es un acto sensorial total” (p. 263), en que la boca es la frontera entre el mundo y nosotros/as, entre el afuera y el adentro, a la vez que excede el sentido del gusto ya que convoca diversas modalidades sensoriales que confluyen para saborearlo.

El desarrollo de esta ponencia se estructura de la siguiente manera: En un primer momento buscamos desnaturalizar la noción de *cuerpo* que ocultan los abordajes prescriptivos y normalizadores propios de la Ciencias de la Nutrición. Esto implica abandonar la visión hegemónica del cuerpo *como objeto* para aproximarnos a la *corporalidad* como experiencia vital

³Ya en 1986, la Carta de Ottawa (WHO, 1986) planteaba la necesidad de pensar la Promoción de la Salud en el marco de las políticas públicas, del desarrollo de habilidades personales y del fortalecimiento de la acción comunitaria. Sin embargo, las propuestas plasmadas en los documentos fundantes de la OMS para la Promoción de la Salud, fueron selectivamente apropiadas por algunos sectores y actores, centrándose en la modificación de comportamientos individuales para la prevención de enfermedades, como son los hábitos alimentarios, y dejando de lado el desarrollo el componente *comunitario* como instancia de construcción de sujetos autónomos capaces de decidir qué es ‘lo saludable’ para su vida y su desarrollo.

⁴Retomando los aportes de Marta Souto (2009) el dispositivo es una *construcción técnica*, es decir una herramienta, un artificio complejo; y a la vez una *construcción social*, ya constituye una red heterogénea de componentes diversos, que articula tramas de saber/poder con capacidad productora de sujeciones. Reconociendo estos encuentros extracurriculares como proceso formativo, se trata de pensar modos de acción, a partir del encuentro de los/as participantes consigo mismos/as y con los/as otros/as.

humana y como potencia encarnada, constitutiva y transformadora de la vida social (Citro, 2009). Asimismo, para pensar el comer y la comida, nos interesa centrarnos en el cuerpo y los sentidos como mediadores de la relación que establecemos con el mundo, reconociendo que las experiencias alimentarias se encuentran a su vez atravesadas por las condiciones sociales y culturales, así como por la biografías personales.

En un segundo momento, describimos el proceso de (re)creación de una herramienta de trabajo habitual en las prácticas de los/as nutricionistas que consiste en el recuento de la ingesta de alimentos y bebidas del día anterior, transformándola en *inventario sensorial emotivo* como apertura al archivo vivo de sabores, olores, materiales, voces, gestos, afectos y conflictos como modo de activación de experiencias sensibles.

Para concluir, expresamos nuestra intención de continuar problematizando lo educativo en el campo de la Nutrición, frente a nuevos interrogantes que atraviesan nuestra práctica académica y profesional, dado que el proceso de deconstrucción que hemos iniciado nos obliga a inventar modos otros de *ser* nutricionistas.

Breve recorrido: Del *cuerpo máquina* de la Ciencia de la Nutrición a la *experiencia vital* del comer.

Durante mucho tiempo, y aún hoy, el paradigma biologista-mecanicista fue el predominante para pensar el cuerpo -y las prácticas o acciones sobre él- en las Ciencias Médicas en general, y de la Nutrición en particular⁵. Este paradigma nace con los avances de la revolución científica y la aparición de las máquinas a vapor circundante al ámbito de la producción y el trabajo. Así, la metáfora de la máquina se desliza hacia la imagen del ser humano, el cuerpo pasa a ser pensado como máquina y el alimento como su combustible. Esta perspectiva consolidará a la Nutrición como disciplina, para comenzar a cuantificar los gastos energéticos y los valores calóricos de los nutrientes a través de la prescripción de dietas o ingestas universales y cuantificadas, necesarias para mantener en funcionamiento ese cuerpo (Ibáñez y Huergo, 2012; Garrote, 2000). De esta

⁵Esta noción del cuerpo-máquina, producto del proyecto histórico político llamado Modernidad, permea hasta hoy en día las prácticas y representaciones de los profesionales de la salud. En el caso particular de la formación de los/as nutricionistas de la Universidad Nacional de Córdoba, advertimos esta concepción en la estructura del Plan de Estudios vigente (1986). Allí observamos el abordaje de las dimensiones biológicas y socioculturales del cuerpo como compartimentos separados y estancos, y por otro, un predominio de espacios curriculares en que el cuerpo es entendido como soporte material del ser humano, formulado en términos anatómo-fisiológicos (en órganos, aparatos y sistemas y sus funciones metabólicas) y puesto en relación con los alimentos en término de nutrientes.

manera, concebido el acto de comer sólo en su dimensión biológica⁶, se ve obstaculizada la posibilidad de entenderlo en sus aspectos sociales y políticos, así como en su dimensión imaginaria y simbólica.

Numerosos trabajos socio-antropológicos⁷ se han abocado al estudio de la alimentación (desde la obtención, preparación, hasta la distribución y consumo) poniendo el foco en disimiles propuestas de análisis, desde la expresión de sistemas simbólicos a través de la comida, el condicionamiento ecológico, la determinación económico-política, los sistemas de consumo, intercambio y circulación, entre otros. No obstante, estos recorridos parecen haber transitado paralelamente a los avances de la Nutrición -aun adheridos a una mirada positivista y poco flexible-, quedando reducido el alimento-nutriente al campo del saber y la práctica médica/nutricional (Garrote, 2000). Así, la alimentación quedó asociada a un factor externo que ‘beneficia’ o ‘perjudica’ el normal funcionamiento del organismo/ ideal del cuerpo, la ciencia nutricional se instaló por medio de una racionalidad dietética o “consciencia alimentaria” (Barthes, 2006, p. 219), y su modo de abordaje encontró lugar en lo educativo.

Situamos estas operaciones en el marco de un proceso que Gracia Arnáiz (2007) denomina *medicalización de la alimentación*⁸, el cual avalado por el poder político del Estado, se asocia al mercado de lo saludable, y vende la imagen normalizada y mediatizada de un cuerpo acorde a los cánones de lo aceptable, con el traspaso a la gestión privada de la salud, reducida a los comportamientos individuales y a la responsabilidad de los sujetos (Castiel y Álvarez-Dardet, 2007; Díaz Méndez y González Álvarez, 2008; Panier, 2010, Rodríguez Zoya, 2010; del Campo, 2014). De esta manera, la alimentación y la comida, modeladas por el lenguaje de la ciencia, son representadas como un conjunto de categorías abstractas (características cuanti y cualitativas como el porcentaje de hidratos de carbono, proteínas, lípidos, fibra, etcétera, y de los modos de comer, como número de comidas o los periodos de tiempo entre una y otra) que se posicionan en una

⁶ Consideramos esta dimensión biológica del comer como sinónimo de la palabra *alimentación* en tanto es considerada, desde la disciplina de la Nutrición, el primer tiempo de la ‘nutrición’, (comprende desde la selección, preparación e ingestión de alimentos hasta la digestión y absorción de los nutrientes) y tiene como finalidad proporcionar al cuerpo los alimentos que le son indispensables (Asaduroglu, 2005).

⁷ Pueden consultarse Malinoswski, 1995 [1932]; Richards, 1948 [1932]; Douglas, 2007 [1966], Levi-Strauss, 2002 [1968]; Sahlins, 1988.; Harris, 1989; Fischler, 1995; Goody, 1995.

⁸ Este concepto alude al proceso de incorporación del conocimiento científico-nutricional -materializado en normas dietéticas- en el discurrir de la vida cotidiana. Éste se sustenta en las funciones biológicas de los alimentos para prescribir la promoción y/o restricción del consumo de ciertos tipos y cantidades de alimentos, así como pautas relacionadas al cómo, cuándo y con quien comer. (Gracia Arnaiz, 2007). En este proceso, la dimensión simbólica del alimento se desplaza del conocimiento empírico (sabores, texturas, olores, formas y tamaños) que orientaba la selección de los alimentos y las comidas, hacia motivos predominantemente de orden nutricional.

instancia superior a las prácticas reales de los sujetos, al mismo tiempo que se distancia de la experiencia y del fenómeno. Los alimentos son “descorporizados” (Centocchi, 2011, p.132) por cuanto se convierten en un conjunto de componentes que resultan ajenos a los sentidos y cuya lógica de ordenamiento responde a unos criterios que requieren de las competencias propias del sistema escolar –tales como leer, entender vocablos técnicos, analizar, comparar el contenido de las etiquetas- para su interpretación.

En este trabajo pretendemos complejizar este modo de relación del cuerpo como objeto y los alimentos/comida como contenedores de nutrientes siempre abstractos, para centrarnos en una noción de corporalidad, que se constituye como dimensión encarnada ineludible, como condición para existir y accionar en el mundo (Citro, 2009).

“El cuerpo tiene la misma carne que el mundo”, dice Merleau-Ponty (en Le Breton, 2016, p. 21). Y en ese vínculo sujeto/mundo, los sentidos y el cuerpo son los mediadores de esa relación, que a su vez se hace a través de los significados construidos en función a la condición social y cultural y la historia personal.

Según David Le Breton (2006), el mundo es tanto una construcción de la sensorialidad corporal, como de las percepciones que atraviesan a los sujetos y que permiten codificarlo y transformarlo. Siguiendo con el autor, pensamos el mundo a través de “un prisma sensorial”. Por consiguiente, podemos asumir que, de la misma manera que el cuerpo geométrico aludido, refleja, refracta y descompone la luz que lo atraviesa en sus colores primarios, las percepciones sensoriales y lo que la cultura ha hecho de ellas -ver, tocar, oír, oler e incluso *saborear*-, otorgan coherencia e inteligibilidad a la forma en que nos posicionamos en el mundo.

En esta dirección, intentamos comprender las experiencias corporizadas de las prácticas de la vida social (el comer) asumiendo la materialidad del cuerpo y su capacidad pre-reflexiva (percepciones, sensaciones, gestos) de ‘comprender’ el mundo (Citro, 2004) y, a su vez, ponerlos en relación con los significados culturales que se traman a su alrededor. Desde esta posición, degustar un alimento/comida se vuelve un medio para conocer el mundo. En este punto es importante reparar en lo que Montoya (2010) propone: pensar en la etimología de las palabras *saber* y *sabor*, para explicar la anterior afirmación. Ambas palabras provienen de la raíz latina *sapio* o *sapere*, que significa tanto saborear, degustar como entender; por otro lado, *sapientia* que significa sabiduría y alude a tener conocimiento del mundo pero también significa degustar el mundo. De este modo, saborear algo es de algún modo crecer en conocimiento y conocer algo es saborear lo que se sabe.

En el acto de preparar y comer alimentos/comidas hay un conocimiento encarnado, es decir, el cuerpo, los sentidos y las emociones son puestas en juego al momento de habitar/conocer el mundo (Heldke en Montoya, 2010). Es justamente *desde* la experiencia corpórea de la comida - movimientos que se dan al preparar y comer, un sentido desarrollado del olfato y del gusto, una conciencia de la textura y una afectividad aprendida a través del con-tacto con los alimentos y con otros/as- que intentamos recuperar y comprender ese acto, en tanto experiencia corporal, intelectual y afectiva (Montoya, 2010).

El inventario sensorial emotivo

Quien solo haga el inventario de sus hallazgos, sin poder señalar en qué lugar del suelo actual conserva sus recuerdos, se perderá lo mejor. (Walter Benjamin)

Si como dice Giard (2010), cada plato cuenta una historia o la evoca, y su incorporación se vivencia en el cuerpo desde lo sensorial y emocional, es necesario utilizar otras modalidades de abordaje, no para ‘enseñar’ a los sujetos a alimentarse, sino para profundizar en la comprensión de su relación con la comida. Y, para emprender esta tarea, utilizamos una herramienta que llamamos *inventario sensorial-emotivo*.

En primer lugar, recuperamos un instrumento de trabajo habitual en las prácticas de los/as nutricionistas: el recordatorio de 24 horas. Este se utiliza para evaluar la ingesta dietética⁹ como parte de la anamnesis alimentaria¹⁰, en el diagnóstico alimentario-nutricional. Mediante este procedimiento se recolecta información sobre la ingesta de alimentos y bebidas de un día habitual. Su objetivo es proporcionar datos sobre las comidas que el paciente realizó el día anterior a la entrevista; en el cual se detalla el horario de las comidas, los tipos de alimentos y bebidas consumidos, sus cantidades y modo de preparación (Ferrari, 2013; Asaduroglu, 2005). Se realiza mediante entrevista personal o telefónica, utilizando un formulario estandarizado, con preguntas dirigidas, que buscan la máxima neutralidad posible, a fin de evitar conducir al entrevistado a respuestas específicas cuando no recuerda o no sabe qué responder. Entre las fortalezas que se le reconocen en el campo de la evaluación nutricional se incluyen: que, debido al corto período de

⁹Otros métodos de recolección de datos son: Frecuencia alimentaria, Registro de Alimentos, Autorregistro por pesada o por medida.

¹⁰Es una técnica que permite evaluar la ingesta dietética, y consiste una entrevista que tiene como objetivos obtener datos significativos sobre el consumo/ingesta de alimentos de un sujeto a lo largo del tiempo para establecer su relación con el estado nutricional. Su propósito es proporcionar educación alimentaria nutricional y proveer fuentes de nutrientes (Asaduroglu, 2005).

tiempo transcurrido, los entrevistados están capacitados de recordar la ingesta de la dieta, que no es necesario que sean alfabetos si se cuenta con un administrador del instrumento bien entrenado, que es rápido y fácil de responder y codificar, por lo que es aplicable a un margen más amplio de la población, es de bajo costo y fácil de estandarizar. La mayor debilidad en la confiabilidad del instrumento radica en el reporte exacto del consumo de alimentos y bebidas relacionadas con la memoria o la situación durante la entrevista (INCAP, 2006).

Es justamente en esta ‘debilidad’ que plantea el método, donde advertimos la potencia de transitar por los lugres de la memoria y sus olvidos en relación con las historias del comer y la comida, pues estos están hechos carne y se recrean constantemente en nuestros haceres y decires cotidianos. También es allí donde advertimos la posibilidad de desobstruir la dimensión conflictiva de las experiencias alimentarias, regresando a lugares en que el alimento/comida quedó asociado a momentos, sensaciones y emociones ‘poco nutritivas’.

Nos preguntamos entonces por el sentido de ese registro ordenado de nutrientes que el cuerpo ingiere, digiere, excreta y *acumula*- y llegamos a la pregunta de qué es lo que se vuelve necesario inventariar, y cuáles son los efectos, buscados o no de ese inventario, o bien cómo pensar un modo de inventariar algo más que nutrientes. En otras palabras, nos interesamos más en la práctica del registrar como proceso, que del registro como producto.

En vista de ello, (re) creamos la noción de *registro* como cúmulo de nutrientes y proporciones, y lo transformamos en un *inventario sensorial emotivo*, que implementamos en uno de los encuentros de formación extracurricular que mencionamos al inicio. Esta experiencia es parte de una serie talleres mensuales de algo más de dos horas de duración, que desarrollamos en la misma Universidad¹¹. Participamos las autoras de este trabajo, como coordinadoras, y seis integrantes del equipo docente de la asignatura (ayudantes alumnas y una profesional adscripta).

La primera instancia de la experiencia consistió justamente en que las participantes del taller aplicaran el registro de 24 horas del día anterior a la propia alimentación. Objetivar la propia ingesta de alimentos dio lugar a miradas examinadoras sobre los alimentos enumerados, algunas otras sorprendidas, así como a ironías frente a la falta de coherencia con las recomendaciones

¹¹Para estos encuentros se utilizan como insumo, diversos materiales teóricos, a los que por lo general no se accede durante el cursado de la carrera. En este caso particular, esos materiales tenían que ver con el comer y beber como medio de cognición del mundo, y el análisis de la participación de cuerpo y los sentidos desde la visión explicitada en esta ponencia (Montoya, 2010) en articulación con el análisis del film “Como agua para chocolate” (Dir. Alfonso Arau, México, 1992), basado en la obra homónima de Laura Esquivel (1989).

nutricionales que dan sentido, por lo menos en su versión más legítima y difundida, a nuestra profesión.

En la práctica del registro de alimentos y nutrientes hay un norte socialmente acordado: la *alimentación saludable*, la que la ciencia autoriza como comestible y vuelve al alimento un lugar de acopio de prescripciones y prohibiciones sujetas a pautas culturales, normas sociales y trayectorias personales de quien registra. Sin embargo, esa colección en la vida cotidiana no es una lista estática, sino que, como afirma Giard (2010), es imprecisa y contradictoria, y allí se archivan también recuerdos de olores, sabores, colores, sonidos y texturas, que se reactualiza en el cruce entre pasado y presente.

En esta dirección, buscamos desplazar el registro de nutrientes del marco de la norma nutricional y de los efectos culpabilizadores que esta promueve, para permitir otros modos de relación con las palabras, al activar imágenes y sentidos sobre el alimento y la comida. Para ello, nos remitimos a la noción de *archivo*. Entendemos esta noción, no como un stock lineal y homogéneo de alimentos y bebidas, sino como conjuntos de imágenes, texturas, materiales, funciones, conjuntos heteróclitos hechos de fragmentos, tomando como inspiración el concepto de *imaginación poética* en el campo del arte (Porrúa, 2013).

Bajo el supuesto de que estos elementos y retazos, son reactualizados y corporizados a través de la escritura y de la lectura al compartirlos con otros, el registro se situó en un segundo momento en la escena sensorial del comer. Para ello, fuimos guiando la actividad, primero seleccionado una de las comidas anotadas, para luego, a través de orientaciones concretas, propiciar la mayor conexión posible la cartografía sensorial de dicha comida. De esta manera, algunas orientaciones se enfocaron más en los aspectos intrínsecos de la comida, como los ingredientes, su combinación, cocción y presentación; y otras más hacia la conexión con el escenario de esa comida: el momento de la elección o preparación de esa comida, los utensilios, la vajilla, la comensalidad, el espacio físico, la iluminación, los colores, los sonidos, la temperatura del ambiente, es decir elementos que permitieran convocar desde los sentidos ese contexto para reconstruirlo y los lugares y momentos a dónde esas percepciones las llevarán¹².

Inventariar sensaciones y paisajes de la comida posibilitó la reaparición intermitente de recuerdos que se traman –asoman, desdibujan, superponen y entran en conflicto- con la multiplicidad de

¹² Mientras algunas escribían sin parar, otras se detenían unos minutos y luego continuaban: *El olor de las tostadas me recordó las voces de personas con las que desayuné (...) Porque yo he vivido con mucha gente.* (M., estudiante avanzada).

informaciones circulantes sobre el comer y la comida en el espacio social. Precisamente porque se trata de experiencias que se reactivan y subsisten en una memoria vital “fragmentaria y tenaz” (Giard, 2010, p. 157).

En el comer se conjugan la sensación, la emoción y el sentimiento, y sus relaciones con el pensamiento y la palabra (Hernández, 2007). Así es que en este vínculo, que se despliega cotidianamente, buscamos poder nombrar las emociones que estaban de trasfondo -o como protagonistas- de esa comida elegida, por lo que al inventario sensorial le sumamos las emociones que circundaban esa comida. ¿Alegría?, ¿Enojo? ¿Preocupación?, ¿Tranquilidad?, ¿Ansiedad?, ¿A qué se debía?¹³

Las emociones son actitudes provisorias que manifiestan la tonalidad afectiva del sujeto en su relación con el mundo, lo que las genera, la manera en que resuenen en él, su modalidad de expresión, y no se conciben al margen de sentidos y valores que rigen las interacciones dentro de un grupo. Los sentimientos y emociones responden a explicaciones sociales y culturales diferentes, dado que el grupo social identifica, clasifica y juzga los estados afectivos según su concordancia con comportamientos esperados en diferentes situaciones (Le Breton, 2013).

Considerando estas dimensiones del comer, es que al finalizar la actividad la materialidad del alimento se entrelazaba con los olores, angustias, frescura, soledad, alegría, momentos compartidos con otros/as. Incluso con sensaciones y emociones todavía imposibles de verbalizar.

Conclusiones

En este texto hemos propuesto un abordaje posible de la relación entre los sujetos y la comida. Para captar ese vínculo, convertimos en *inventario sensorial-emotivo* un método tradicional de evaluación de la ingesta dietética, frecuentemente utilizado por las/os nutricionistas para el diagnóstico nutricional.

Tomando como punto de partida la inquietud por deconstruir y problematizar los modos predominantes prescriptivos y normalizadores de la EAN, analizamos la concepción de cuerpo que les subyace, cuestionando la noción del cuerpo máquina u objeto y tomando contacto con la ‘corporalidad’ como experiencia vital humana. Desde este lugar, encontramos que el cuerpo y los sentidos son mediadores de la relación que establecemos con el mundo, reconociendo que las

¹³C. se emocionó al compartir con el resto lo que había sentido durante el registro, y lo expresó con un gesto de la mano que iba desde el pecho hasta el abdomen, haciendo referencia a un puñal. S. contó de su solitario almuerzo con arroz, y compartió la tristeza de esta anhelada soledad, sin la presencia a veces conflictiva de su familia.

experiencias alimentarias se encuentran a su vez atravesadas por las condiciones sociales y culturales, así como por las biografías personales.

En este marco, vimos que existe una raíz etimológica que vincula el acto de *saborear* al acto de *conocer*. Ese origen común nos indica que la práctica del comer damos cuenta del modo en que entendemos el mundo que nos rodea, por lo que se vuelve imprescindible prestar atención a las relaciones particulares que los sujetos construyen en torno al alimento/comida. Allí se pone en juego lo que Le Breton (2006) llama “gustación del mundo” (p. 274), en que el acto de alimentarse como experiencia corporal (y sensorial), intelectual y afectiva, aprendida individual y socialmente, ordena y clasifica el mundo a su manera.

Para concluir, es necesario retornar al disparador inicial que motiva este trabajo: la pregunta por el sentido de lo educativo en la praxis de los/as nutricionistas. Qué queremos enseñar, cómo lograrlo y finalmente si es necesario hacerlo constituyen interrogantes que no responderemos pero que atraviesan nuestra práctica académica y profesional.

Podemos dar cuenta de un primer movimiento, el de la superación la visión del cuerpo predominante en las Ciencias Médicas, consolidada con la burguesía y que Le Breton (2012) describe como “ontológicamente vacía” bajo la forma de un “materia diferente de la del hombre que encarna” (p. 45 y 60). En el ámbito disciplinar de la Nutrición, esto constituye un aporte porque nos permite recuperar la confianza en las percepciones y emociones de los cuerpos *que comen* a la vez que cambiar los interrogantes que atraviesan la práctica nutricional. Resulta obsoleto continuar indagando por qué la Educación Alimentaria –o mejor dicho sus recomendaciones- no han resultado efectivas en vista de los indicadores de la situación alimentaria-nutricional poblacionales, sino que la pregunta debe centrarse a esta altura en cómo entendemos la relación alimento/cuerpo/mundo.

Mirar de frente esta relación implica una posición incómoda, ya que la formación profesional como Licenciados/as en Nutrición y lo que ‘aprendimos a prescribir’ se encuentra de manera abrupta con un modo de entender la relación entre los sujetos y la comida por fuera del procedimiento normalizador que le da origen.

Entonces, ¿cómo ser nutricionistas si no es desde allí? El interrogante amerita el esfuerzo por inventar nuevos modos de abordaje que posibiliten recuperar lo que hay de creativo en las prácticas y que vuelva a incluir a los sujetos como productores y reproductores de cultura. Los aportes de Michel De Certeau y Luce Giard (2010) resultaron inspiradores, ya que, si en la vida cotidiana habita una producción poética (crear, inventar, generar) que opera frente a unas condiciones, reglas

y productos impuestos por el orden socioeconómico imperante, esto vale tanto para el comer, el cocinar, el habitar, y como para el *ser* nutricionistas.

Bibliografía

- Asaduroglu, AV. (2005). Manual de nutrición y alimentación humana. Córdoba: Editorial Brujas.
- Barthes, (2006).
- Carvalho, SR. (2008). Promoción de la Salud, ‘empowerment’ y educación: una reflexión crítica como contribución a la reforma sanitaria. *Salud Colectiva*, Buenos Aires, 4 (3), pp. 355-347.
- Castiel, L. y Alvarez Dardet, C. (2007). La Salud Persecutoria. *Saúde Pública*, 41 (3), 461-466.
- Centocchi, C. (2011). No despertarás la gula: los alimentos en el discurso de la Dietética. En Traversa, O. (coord.), *Comer, beber, hablar. Semióticas culinarias*. deSignis 18. Buenos Aires: FELS - La Crujía, pp. 129 – 137.
- Citro, S. (2004). La construcción de una antropología del cuerpo: propuestas para un abordaje dialectico, “Ponencias del VII Congreso Argentino de Antropología social”.
- Citro, S. (2009). *Cuerpos Significantes. Travesías de una etnografía dialéctica*. Buenos Aires: Editorial Biblos, Colección Culturalia.
- del Campo, ML. (2014). *Decir la comida. Un estudio cualitativo sobre los sentidos del comer sano*. Tesis de Maestría en Comunicación y Cultura Contemporánea. Centro de Estudios Avanzados – Universidad Nacional de Córdoba.
- Díaz Méndez, C. y González Álvarez, M. (2008). Industria y alimentación: de la publicidad referencial a los alimentos funcionales. En Díaz Méndez, C y Gómez B. C. (coord.), *Alimentación, consumo y salud. Colección Estudios Sociales*, (24). Barcelona: La Caixa, pp. 105 – 129.
- Douglas, M. (2007 [1966]). *Pureza y Peligro. Un análisis de los conceptos de Contaminación y Tabú*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Ferrari, M. (2013). Estimación de la Ingesta por Recordatorio de 24 horas. *Diaeta*, 31 (143), pp. 20-25.
- Fischler, C. (1995). *El (h) Omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.

- Garrote, N. (2000). “Algunas reflexiones acerca de la contribución de la Antropología a la problemática de la alimentación y la salud”, en Investigación en Salud. Publicación Científica de la Secretaría de Salud Pública Municipal, Rosario.
- Giard L. (2010). Hacer de comer. En De Certeau, M.; Giard, L. & Mayol, P. La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar (3-15) México: Universidad Iberoamericana.
- Goody, J. (1995). Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada. Barcelona: Editorial Gedisa.
- Gracia Arnáiz, M. I. (2007). Comer bien, comer mal. La medicalización del comportamiento alimentario. Salud Pública de México, 49 (3), 236 – 242.
- Harris, M. (1989). Bueno para Comer. España: Alianza Editorial.
- Hernández H, M. (2007). Deleites y sinsabores de la comida y el comer: situando el tema. Atenea (Concepción), (496), 41-54. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-04622007000200003>
- Huergo, J. e Ibáñez, I. (2012). Mercantilización, medicalización y mundialización de la alimentación infantil. Intersticios: Revista Sociológica de Pensamiento Crítico, 6 (2), pp. 141 – 152. Disponible en: <http://www.intersticios.es>
- INCAP. (2006). Manual de Instrumentos para la Evaluación Dietética. Publicación INCAP/MDE/156. Guatemala, Centroamérica.
- Le Breton, D. (2006). El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos. Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión.
- Le Breton, D. (2012). Antropología del cuerpo y la modernidad. Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión.
- Le Breton, D. (2013). Por una antropología de las emociones. Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad. N°10. Año 4. pp. 69-79.
- Levi-Strauss, 2002 [1968]. Mitológicas I. LO crudo y lo cocido. México: Fondo de cultura económica.
- Malinowski, E. (1995 [1932]). Los Argonautas del Pacífico Occidental. Comercio y aventura entre los indígenas de la Nueva Guinea Melanésica. Barcelona: Península.
- Montoya, A. (2010). Saber/sabor. El alimento como medio sensual de significación, cognición y comunicación. Diario de Campo. Nueva época, 1 (1), pp. 39-48
- Panier, H. (2009). *La salud como consumo. La construcción del cuerpo saludable como dispositivo biopolítico en la Sociedad de Control*. V Jornadas de Jóvenes Investigadores.

- Instituto de Investigaciones Gino Germani- Facultad de Ciencias Sociales - Universidad de Buenos Aires.
- Porrúa, A. (2013) *La imaginación poética: Entre el archivo y la colección* (En línea). Trabajo presentado en VI Jornadas Internacionales de Filología y Lingüística, 7 al 9 de agosto de 2013, La Plata, Argentina. Disponible en: http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab_eventos/ev.3875/ev.3875.pdf
 - Richards, A. (1948 [1932]). *Hunger and Work in a savage Tribe: a functional study of nutrition among the southern bantu*. The Free Press, Glencoe, Illinois. USA. First American Edition.
 - Rodríguez Zoya, P. (2010). La medicalización como estrategia biopolítica. A parte *Rei, Revista de Filosofía*, 70, pp. 1 – 27.
 - Sahlins, M. (1988). "Cultura y Razón Práctica. Contra el utilitarismo en la teoría antropológica". Barcelona: Editorial Gedisa.
 - Souto, M. (2009). Complejidad y formación docente. En Yuni, J. (comp.) *La formación docente. Complejidad y ausencias*. Córdoba: Encuentro Grupo Editor.
 - Universidad Nacional de Córdoba. (1986). *Plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición*. Córdoba, Argentina.
 - World Health Organization. (Noviembre, 1986). *Ottawa Charter for Health Promotion*. First International Conference on Health Promotion, Ottawa, Canadá. Recuperado de: http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_docman&task=doc_download&Itemid=270&gid=33952&lang=es