



La alimentación como sustento sociocultural: miradas desde la antropología

Lic. Sofia Larrazabal

Politóloga, etnógrafa, candidata a Mg. en métodos de
investigación social

Contexto

- Tesis: Enseñar a comer, entre “lo sano” y “lo rico”: Secciones antropológicas y políticas de la alimentación escolar en la construcción de las identidades gastronómicas del estudiantado
- Objetivo: describir identidades gastronómicas y espacios culinarios del estudiantado mediante la observación del programa de alimentación escolar (PAE).

Marco Teórico

- Alimentación como proceso escolarizado donde interviene la comunidad educativa como agente canalizador de discursos en torno a lo comestible, lo sano y lo importante nacionalmente.
- Esta socialización continúa a lo largo de la vida, pues a través de la comida resolvemos asuntos familiares, laborales, emocionales, etc. que determinarán tanto nuestro sentido del gusto e identidad, como nuestro sentido de pertenencia al espacio culinario que habitamos. Aprender a comer y cocinar es aprender a ser un adulto funcional.

“Espacios Culinarios”

- *Espacio culinario* (Ernesto Liconá, Isaura García y Alejandro Cortés, 2019):
 - sistema social complejo y relacional
 - situado territorialmente a través de una gastronomía, usualmente plurinacional
 - regulado por costumbres y políticas públicas
 - caracterizado por la globalización y sus aportes (multiculturalidad) y desventajas (cultura de la inmediatez).
- *Gastronomía*: técnicas culinarias características de una etnia o región geográfica.

“Identidad gastronómica”

- Estos conceptos son importantes pues permiten explorar nuevos mundos en el imaginario de NNA, abriendo campos de conocimiento personal, y sobre alimentos y comidas:

1. Conocimiento sobre tecnologías, profesiones y oficios: esto es fundamental para la creación de capital humano especializado y el desarrollo de perfiles laborales y vocacionales en las escuelas.

2. Adquisición de capital cultural y desarrollo de habilidades culinarias y sociales.

3. Generar adhesión al PAE no solo para aumentar la asistencia a clases y la ingesta nutricional para la jornada diaria, sino por apropiación de sus valores estructurales (superación de la pobreza, reducción de la desigualdad en el acceso a recursos, promoción del valor comunitario de productos regionales, etc.)

Hipótesis

- El PAE, dentro de sus avances y buenas prácticas, puede encontrar espacios de mejora en la disminución de la tensión entre paradigmas sobre alimentación.
- En concordancia a las tendencias actuales de globalización alimentaria, “el comer”, tanto en casa como en la escuela, atraviesa procesos de individualismo y desregulación de su función social.
- En las escuelas la alimentación se encuentra despolitizada y sus espacios no son aprovechados para la incorporación de contenidos pedagógicos, culturales o ético-valóricos.

Primeros hallazgos

- Hipótesis 1: se advierten tensiones entre paradigmas para abordar la alimentación desde las políticas públicas sociales y educativas:
 - Paradigma médico-biológico: da importancia casi exclusiva a la nutrición. Este enfoque ha primado en licitaciones y se ha acentuado hacia las escuelas con el retorno presencial post pandemia.
 - Paradigma sociocultural: tradición y cultura de los alimentos, poniendo énfasis en revertir los efectos del individualismo y la anomia. Este paradigma se debilita aún más con la fundamentación de eliminación de la educación alimentaria como un criterio exigible en la aplicación del PAE.

Primeros hallazgos

- Hipótesis 1: para revertir esta tensión hay que robustecer el paradigma sociocultural, abordando lo estipulado por evaluaciones oficiales del PAE:

“Modificar hábitos es a largo plazo pues están ligados a cambios culturales. Comensalidad es el hecho de comer y beber juntos, donde se comparte y transmite identidad cultural. Respetar los horarios de comida y que el comedor sea acogedor también afectarían lograr una alimentación sana. El desafío está en poder solucionar variables alimentarias que acompañan al servicio, más allá de lo nutricional” (Informe de detalle de Programas Sociales, 2021).

Primeros hallazgos

- Hipótesis 2: hay malos hábitos alimenticios en los tiempos y modos de la comensalidad, impidiendo el desarrollo integral de la comunicación, la escucha activa, la discusión de valores, criterios éticos y morales, etc.

“El hogar es un lugar de bajo acompañamiento para los estudiantes y que con dificultad genera espacios de comensalidad. Las apoderadas siguen siendo las responsables de la alimentación y la organización de ésta en el hogar. La multiplicidad del rol de la mujer en el marco del aumento de su inserción laboral, la falta de redes de acompañamiento y la falta de distribución y organización en las tareas del hogar resultan en el surgimiento de dificultades para tener espacios de comida en familia y cocinar comida casera saludable” (Estudio cualitativo del PAE, Junaeb 2019).

Primeros hallazgos

- Hipótesis 2: el problema no es la globalización y sus características diversas, sino la integración forzada de alimentos no socializados en la casa. La política entonces debe aliarse con las familias más allá de la provisión de información sobre minutas semanales.

“También se potencia el rescate de las costumbres culinarias de cada región; la variedad de alimentos y tradiciones de los pueblos originarios a través de la “cocina con raíces” (Rapa Nui, Mapuche, Aymara, entre otras); y la diversidad gastronómica de estudiantes migrantes en la “cocina escolar del mundo” con recetas de países como Bolivia, Ecuador, Colombia, Perú, Haití, Venezuela” (Junaeb web)

¿Qué se puede concluir hasta ahora?

- Valor fundamental del PAE para el desarrollo del país (reducción de la pobreza, motivación de I+D+I+E)
- El hito alimenticio en la escuela no solo satisface una necesidad biológica, sino que otorga herramientas de subsistencia social y cultural.
- Devolver el componente de educación alimentaria al PAE pues no es contrario al foco en la calidad de la ración, ya que la comida de calidad también os permite socializar
- Importancia de enseñar a comer:
 - Desafío escolar: ¿cómo vinculamos a las familias en este proceso?
 - Desafío político: ¿cómo garantizamos el derecho a la comida rica?

Hallazgos faltantes:

Observación no participante del PAE, destacando estructuras estructurantes del gusto (los significados que se otorgan a las comidas como instancias de participación, conversación y negociación de reglas en la mesa).

RLM de minutas regionales de “cocina con raíces” y “cocina escolar del mundo”

Entrevistas a expertos (Junaeb; Laboratorio Gastronómico; Encargadxs de PAE en escuelas)



¡Gracias por conectarse!

**Sus comentarios y preguntas son
muy bienvenidos para el desarrollo
de esta Tesis**

sofia.larrazabal@gmail.com