

COMENSALES MODERNOS: UNA APROXIMACION AL ANALISIS DE LA RELACION ENTRE COMER Y COMENSALIDAD EN ESTUDIANTES DE LA UNL

Hernán, Di Paolo, Gustavo Josué, Monzón

Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas

Directora: María Alicia, Serafino

Área: Ciencias Sociales

INTRODUCCIÓN

Este trabajo de investigación se presenta en el marco de la pasantía en formación extra-curricular de la materia Socioantropología de la alimentación de la carrera de Lic. en Nutrición (UNL) como así también del análisis llevado a cabo por estudiantes que cursaron y promocionaron la mencionada materia a través de la presentación de un trabajo final.

OBJETIVOS

El objetivo principal que nos proponemos es abordar a lo largo de las siguientes páginas un análisis de las diferentes formas de alimentarse y comer de un grupo de estudiantes de la UNL que concurren diariamente a la cantina que se encuentra en la facultad de Ciencias Médicas en Ciudad Universitaria.

METODOLOGIA:

Para este trabajo recurrimos a recursos metodológicos cualitativos. En particular, llevamos a cabo observaciones no participativas en horarios en donde se brindaba y comercializaba platos de comidas principales (almuerzo) Lo observado en cada instancia de campo fue analizado posteriormente a través de conceptos como comensal, gusto social, el cuerpo como portador de signos y cultura e identidad. Estas categorías de análisis fueron abordados como parte de los contenidos desarrollados en la asignatura socioantropología de la alimentación como así también desde nuestras propias reflexiones como sujetos críticos insertos en un marco social.

Título del proyecto: Instrumento: Año convocatoria: Organismo financiador: Director/a:

Comer implica un comensal, una comida y una cultura que los legitima como tales. En el acto de comer se articula el sujeto y la estructura social. No hay una definición concreta de comensal, pero podemos inferir que es aquel sujeto dinámico que va a estar ligado a un contexto cultural, social, espacial y temporal. Siendo parte de una historia viva en la cual llega a identificarse y a tomar como propias las normas de qué y cómo comer, formando parte de su identidad.

MARCO CONCEPTUAL:

El primer concepto que podemos definir es el gusto según Bourdieu (1988:169-174), donde describe que el gusto es la elección de objetos o prácticas enclasadadas y enclasantes, es decir, que esa misma elección va a estar dada por las condiciones de las cuales es producto el individuo.

Luego de haber dado la perspectiva desde el punto de vista de Bourdieu respecto al gusto, también la autora Patricia Aguirre(2011:39-51) va a tener su propia definición planteando que el gusto debe ser entendido como una construcción social que no depende de los genes o la fisiología, sino que las personas aprendemos a gustar a partir de la experiencia. El gusto es constituido por la sociedad, "No se come lo que se quiere, si no se quiere lo que se come" (2010:44). Las sociedades van a construir un gusto por lo que se puede comer de acuerdo al sistema con que previamente se ha clasificado la realidad respecto a la comida, los comensales y los derechos de unos sobre otros. Para la autora, la alimentación es un evento situado, hay que analizar los condicionantes materiales y simbólicos para descubrir el porqué de esa construcción, en ese lugar, en ese tiempo y sus transformaciones.

El segundo concepto desarrollado en el trabajo es el de cuerpo como portador de signos, según Bourdieu (1988:198-222) en el cuerpo se pueden observar las diferencias corporales y las actitudes de comportamiento en las cuales se expresa la relación con el mundo social. Al cuerpo se le añade correcciones intencionalmente que van a modificar su apariencia, ya sea cosméticas o el mismo vestuario que van a depender de los medios económicos y culturales.

Hay que aclarar que el cuerpo es producto de una construcción propiamente cultural, que produce el efecto de distinguir a los grupos por referencia al grado de cultura.

Para el autor a través del cuerpo vamos a incorporar las prácticas sociales, es decir, en el desarrollo de la vida como individuos de una sociedad se nos enseña cómo hablar y comportarnos en la misma. Además, estos comportamientos también son adquiridos mediante la observación del comportamiento mismo del entorno en el cual se socializa.

Por último, como tercer concepto, destacamos dos, el de cultura e identidad, según Cucho (1999:113-123) la cultura puede no tener consciencia identitaria en tanto que las estrategias identitarias pueden manipular e inclusive modificar a la cultura, es por eso que el autor explica que la cultura se origina de procesos que están en constantes cambios, y que la identidad se remite a una norma de pertenencia necesariamente consciente. Es decir, la cultura es un referente más en la identidad de las personas. Todo grupo social está dotado de referentes identitarios que hará que se distingue de otros grupos a partir de las relaciones que lleve a cabo, ya sean para identificarse o diferenciarse en términos culturales, sociales

Por lo tanto, entendemos, siguiendo al autor, que la identidad es dinámica, esta solo puede ser el resultado de las interacciones entre los grupos. La identidad se construyó y se reconstruye en los intercambios sociales.

RESULTADOS/CONCLUSIONES

Entre las conclusiones a las que se pudo arribar del análisis exploratorio que se llevó a cabo de manera teórica y empírica es que las elecciones alimentarias de los estudiantes observados en la cantina de la Facultad de Ciencias Médicas de la UNL se definen de acuerdo a un gusto social, tal como lo entienden Bourdieu (1988) y Aguirre (2011), éste se construye a través de las experiencias vividas y las diferentes maneras de desplegar estrategias en un espacio social particular, como es el ámbito universitario. La mayoría de los estudiantes se sentaban en grupo, elegían comidas rápidas como pizzas, empanadas o

tartas, acompañadas por bebidas como gaseosas o aguas saborizadas. También se observó situaciones en donde la comensalidad no era colectiva, las elecciones alimentarias eran más individuales, como comidas al plato, nutritivas (pastas) y el comer se acompañaba con actividades como estudiar o leer algún texto de estudio.

El acto de comer no es tomado para todos de la misma manera, sino que depende de cada comensal, ya que lo va a llevar a cabo colectiva o individualmente. Además, la elección de los alimentos va a estar basada en tiempo y espacio del evento situado en el que está inmerso el sujeto.

De esta manera, el cuerpo como portador de signos, se ve en cada ropa, libro, accesorio, forma de desenvolverse, que permitió identificar a un grupo de jóvenes que en un contexto particular puede definirse como estudiantes. Las mochilas, los libros de anatomía o la vestimenta nos permite inferir que sus actividades se concentraban en prácticas hospitalarias, centros de salud pero también nos mostraban cierta diferencia con aquellas otras personas que se encontraban en ese momento en el lugar, como por ejemplo, profesores universitarios.

Como futuros nutricionistas, entendemos que este abordaje que se interesa por explorar la relación entre comer y comensalidad permite reflexionar sobre nuestras futuras prácticas profesionales. En la sociedad moderna existen dos mensajes opuestos, uno que incita al consumismo de lo dulce y lo graso y otro que conlleva a ciertos trastornos de la alimentación debido a la extrema presión por el cuerpo delgado, la recepción y consideración de tales mensajes, interpelan a las personas en toda su extensión, por lo tanto, el nutricionista debe no solo centrarse en la atención de aquellos problemas específicamente nutricionales sino también en aquellos aspectos socio-culturales que forman parte de la alimentación.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- Bourdieu. 1988. La distinción. Criterios y bases sociales sobre el gusto, cap. III. Madrid. Editorial Taurus
- Aguirre P. 2011. La construcción social del gusto en el comensal moderno. En: comer, puentes entre la alimentación y la cultura, pp.13-62. Libro del zorzal. (ed.), Buenos Aires.
- Cuche, D.1999. La noción de la cultura en ciencias sociales. Cap. Cultura e identidad, pp. 113-123. Buenos Aires. Editorial Nueva Visión.
- Fischler. Cap. El comensal moderno: La sociedad lipófoba Lo graso y lo grueso. Reforma y utopismo alimentario