

JUNIO 2025

VOL. 01 | AÑO 01

MATERIAVIVA

REVISTA ACADÉMICA DIGITAL

Nº01
EL ALIMENTO
ES PODER



GUBERNAMENTALIDAD
CIENCIA
TECNOLOGÍA
SUBJETIVIDAD



H(C)annibalism or an Irish Stew,
Artista John Doyle (Irlandés),
Litógrafo Alfred Ducôte
(Británico), Editor Thomas
McLean (Británico), Agosto, 1833.

Revista del grupo de Estudios sobre la Gubernamentalidad,
Ciencia, Tecnología y Subjetividad.

El alimento es poder — N° 1, Vol. 1, Año 1.

Junio 2025. Montevideo, Uruguay.

Editores: Gonzalo Correa y Pablo Piquinela

Consejo Editorial: Jorge Chávez Bidart, Universidad de la
República; Diego González García, Universidad de la República;
Rubén Gómez Soriano, Universidad Autónoma de Barcelona;
Gonzalo Correa Moreira, Universidad de la República; Pablo
Piquinela Averbug, Universidad de la República.

Dirección de arte y diseño editorial: Cecilia Pérez Stevenazzi
paradisvisual.com

Autores:

Salud en corporalidades gordas: algunas reflexiones desde el
campo de la nutrición: Lucía Hernández y Vanessa Gugliucci.

Auto-etnografía de una mirada en transformación: de lo
biológicamente sesgado a la complejidad socio-cultural de las
prácticas alimentarias: María Emilia Pastormerlo.

Agua, azúcar y energía: ¿consumo de refresco en Chiapas como
modernidad incumplida?: José Tenorio.

Comer es una práctica sensible: Aldana Boragnio.

Pensar las prácticas alimentarias cotidianas en contextos
de hipermediatización: Flavia Demonte

Ilustrad:xr Invitad:x: Pía Sosa

Publicación digital de acceso abierto. ISSN en trámite.

© 2025 Estudios sobre la Gubernamentalidad, Ciencia,
Tecnología y Subjetividad

**01 A QUIENES
NOS LEEN**

**03 INTRODUCCIÓN AL
Nº EL ALIMENTO
ES PODER**

Pablo Piquinela

**07 SALUD EN
CORPORALIDADES
GORDAS**

Lucía Hernández,
Vanessa Gugliucci

**11 AUTO-ETNOGRAFÍA
DE UNA MIRADA EN
TRANSFORMACIÓN**

María Emilia Pastormerlo

**15 AGUA, AZÚCAR
Y ENERGÍA**

José Tenorio



**21 COMER ES UNA
PRÁCTICA SENSIBLE**

Aldana Boragnio



**25 PENSAR LAS
PRÁCTICAS
ALIMENTARIAS
COTIDIANAS EN
CONTEXTOS DE
HIPERMEDIATIZACIÓN**

Flavia Demonte

**29 PRESENTACIÓN
AUTORES**

ILUSTRADXR INVITADX

En este número
encontrarás exhibidas
ilustraciones de Pía Sosa.

A QUIENES NOS LEEN

Hoy damos inicio a este proyecto editorial que hemos dado en llamar *Materiaviva*. Su nombre no es casual, responde a una intuición, a una sensibilidad, que entiende la urgencia de pensar más allá de los sustancialismos y de la mirada fragmentaria del antropocentrismo. Encarna un movimiento de pensamiento que, al liberar la agencia del monopolio de lo humano y desplazarlo del pedestal del excepcionalismo, prioriza los conjuntos existenciales, los ensamblajes sociotécnicos, los agenciamientos y las naturaculturas por encima de la lógica de los binarismos y sus jerarquías hilemórficas: sujeto-objeto, naturaleza-cultura, simbólico-material, mente-cuerpo, humano-animal, hombre-mujer, entre otros.

Materiaviva es la revista del Grupo de Estudios de Gubernamentalidad, Ciencia, Tecnología y Subjetividad. En este espacio, hemos cultivado un pensamiento que entrelaza los estudios de ciencia y tecnología —inspirados por la teoría del actor-red— con la analítica foucaultiana del poder y su compromiso ético-político con la vida. De allí surge un interés particular por el papel de la materia, los llamados objetos y los dispositivos en la diagramación de nuestras existencias y su enredo con la vida, en un sentido plural, deviniente, heterogénico y abierto. Establecemos parentescos, en clave harawayana, con las materias vibrantes de Bennet, los agenciamientos de Deleuze y Guattari, los Cyborgs de Haraway, las cosmopolíticas de Stengers, las individuaciones de Simondon, los sujetos nómades de Braidotti. Estos referentes —y las comunidades que los animan— encarnan un vitalismo materialista que aquí buscamos expresar, cuidar y cultivar.

Nuestro modo de escribir es por invitación y desde encuentros previos, una elección que celebra el acto de encontrarse, compartir y construir colectivamente un campo de pensamiento. Cada número será temático y albergará una pluralidad de voces en torno a cuestiones que nos convocan: la alimentación, la animalidad, lo digital, las culturas terapéuticas y otros desafíos que habitamos y deseamos seguir explorando. Pero también invitamos otras formas de grafos a expresarse. En torno a cada uno de los temas presentaremos las obras de dibujantes locales que, a partir de manchas, trazos, colores, se proponen pensar las materias vivas que hacen nuestras vidas.

Sean bienvenidos a *Materiaviva*, un organismo maquínico en constante devenir. Les invitamos a sumarse a este ejercicio colectivo de pensamiento donde la materia no es fondo, sino protagonista de tramas relacionales, afectivas y políticas.

Equipo editorial



TEXTO: PABLO PIQUINELA

INTRODUCCIÓN AL N° EL ALIMENTO ES PODER

Roberto atiende en la peluquería “El Jaguar” en Villa Las Rosas, Chiapas, México. Mientras me corta el pelo, mantenemos una charla animada sobre Las Rosas, las circunstancias que me llevaron hasta ahí y las diferencias de Chiapas con Uruguay. Cuenta que montó su peluquería gracias a su trabajo durante algunas temporadas “del otro lado”, como le suelen llamar a Estados Unidos en la zona, y que, antes de dedicarse a cortar el pelo, trabajó durante unos 15 años en el cultivo de caña de azúcar. Este cultivo, omnipresente en todo el paisaje, provee al ingenio azucarero en el que se fabrica azúcar y ron.

Roberto dice que, aunque la gente más joven busca “hamburguesas y pizzas” que ahora se venden en algunos lugares del pueblo, la alimentación no cambió mucho en los últimos 20 años. El maíz, los frijoles y el arroz siguen siendo la base de la dieta chiapaneca que, según él, “está bien así”. Para Roberto, el gusto es un aspecto central en el efecto que generan los alimentos. Lo “no saludable”, en su visión, es comer cosas que no le gustan, como cuando le indican que tiene que consumir carne. Lo que sí cambió, afirma, es que la comida ya no es tan buena: “los químicos”, que entiende necesarios para que crezcan los cultivos, hacen que esta no sea tan “natural” como antes.

Lo que relata Roberto da cuenta de una multiplicidad de relaciones, actores y discursos en torno a los alimentos y su potencial carácter dañino o saludable; aspecto que muestra cómo la relación entre alimentación y salud es un discurso que adquirió gran relevancia a la hora de comer.

La charla con él ofrece pistas sobre el carácter compartido del gusto y, por ende, social de la alimentación. Además muestra que, si bien el discurso de “lo saludable” está extendido, este se construye a partir de una multiplicidad de sentidos. Asimismo, revela tensiones globales y locales, como la defensa de la tradición y los alimentos “naturales” frente a la necesidad asumida de agroquímicos para garantizar buenas cosechas. En algún punto, esto encierra las contradicciones de los procesos de “modernización” en la producción de alimentos de América Latina. Surgen tensiones representadas en la contraposición entre los alimentos del pasado, percibidos como naturales, y aquellos actuales considerados contaminados. Esta dualidad permite identificar productos estigmatizados como dañinos, en contraste con otros elevados a cualidades casi medicamentosas que inscriben a las prácticas alimentarias en un conjunto de acciones orientadas a la promoción de bienestar. Dichos contrastes forman parte de las situaciones dilemáticas y complejas inherentes a las prácticas alimentarias contemporáneas.

En estos diversos niveles de análisis suele sostenerse que enfrentamos una crisis alimentaria global: una crisis en la producción, expresada en el avance del monocultivo, la homogeneización y la masificación de la crianza de animales en espacios de encierro; una crisis en la distribución, marcada por la mercantilización de los alimentos que profundiza las desigualdades en el acceso; y una crisis en el consumo, donde los alimentos ultraprocesados y sus sabores desplazan al consumo de alimentos frescos. No obstante, si la idea de “crisis” se reduce a un diagnóstico estático —y no a un quiebre que

impulsa cambios—, pierde su fuerza transformadora. Surge entonces una pregunta: ¿de qué manera, y con qué fines, podemos apoyarnos en este concepto para repensar la alimentación actual?

La alimentación es un problema relevante en múltiples sentidos. La frase “eres lo que comes”, atribuida al filósofo Ludwig Feuerbach en 1863, resume una idea ancestral: aquello que ingerimos disuelve las fronteras entre el interior y el exterior del cuerpo y se vuelve carne. Esta noción se remonta a prácticas como los consejos dietéticos de la Grecia clásica, que promovían equilibrio y moderación –principios vigentes hasta la modernidad, mucho antes de la intervención sanitaria en nuestra dieta–. Estos principios contrastan con los desafíos actuales, donde la alimentación no es solo un acto biológico, sino un fenómeno histórico y social que define nuestras posibilidades de bienestar en un marco de desigualdades. Los datos son elocuentes: aunque el hambre ha disminuido globalmente, desde 2016 la subalimentación ha repuntado. Según la FAO, 800 millones de personas padecen hambre crónica y 2.000 millones carecen de nutrientes esenciales, mientras que la mala alimentación supera al tabaquismo como causa de discapacidad y mortalidad. En este sentido, el “plato vacío” y el “plato lleno de calorías vacías” son dos caras de una misma crisis.

Detrás de esta paradoja está la globalización de la dieta. Procesos como la Revolución Verde y la mercantilización de los alimentos impulsaron la occidentalización de los hábitos alimentarios, reemplazando productos frescos por ultraprocesados ricos en azúcares y grasas,

pero pobres en nutrientes. Este cambio no solo desconecta a las personas del origen de lo que comen, sino que refleja desigualdades profundas: en un proceso paralelo de empobrecimiento en la calidad, diversidad y cantidad de los alimentos, la escasez y el exceso coexisten en un mismo territorio.

Este primer número de *Materiaviva* explora el nexo entre alimentación y poder. Así se aborda el alimentarse como una dinámica de dominio y fuerzas, donde el alimento actúa como un actor que se transforma, capaz de modificar los entornos materiales donde se inscribe. La edición reúne valiosos aportes provenientes de Argentina, México y Uruguay, que examinan múltiples facetas de esta relación ahondando en sus dimensiones políticas, culturales y éticas. Los artículos, aunque diversos en sus enfoques metodológicos, convergen en un propósito común: generar nuevas imágenes para pensar la alimentación como una práctica significativa en la constitución de quiénes somos.

José Tenorio comparte fragmentos etnográficos de su trabajo de campo en la zona centro-sur de Chiapas, México. Las historias relatan las promesas de modernidad del cultivo de caña de azúcar en la zona y las relaciones entre las relaciones de producción, el trabajo rural, siglos de historia de relación con el maíz, la enorme carga de trabajo de reproducción de la vida, entre otras dimensiones, dando cuenta así de la diversidad de actores y relaciones que operan en las prácticas alimentarias locales. Si bien lo que se entiende como proceso de coca-colonización de Chiapas ha sido ampliamente documentado y difundido, la escritura de

Tenorio da cuenta de las múltiples relaciones y procedencias que nos aportan para pensar como la Pepsi es el “saborcito” que rompe la monotonía y genera flujos de ingresos en la zona.

María Emilia Pastromerlo presenta un ensayo autoetnográfico que problematiza su tránsito formativo en la Licenciatura en Nutrición. En su texto, escrito en primera persona, narra los encuentros con diferentes dimensiones conceptuales que configuran al cuerpo como una unidad biológica pero también epistémica. El trabajo muestra cómo la apertura hacia nuevas lecturas abrió imágenes del cuerpo como una multiplicidad de relaciones, y no solamente como algo constituido en su funcionamiento maquínico. A su vez, explora el acto alimentario como una práctica cargada de significaciones, influenciada por factores culturales, emocionales, comunicacionales, económicos, sociales y políticos.

Lucía Hernández y Vanessa Gugliucci presentan un trabajo que articula reflexiones acerca de las relaciones entre la nutrición como una ciencia y las corporalidades gordas. El texto da cuenta de cómo “lo sano”, como sinónimo de delgadez, se constituyó como una idea fuerza que marcó la orientación de los discursos biomédicos. Lejos de ser una decisión teórico-técnica, las autoras muestran cómo la obesidad como riesgo se constituyó en un campo histórico-social, por lo que en tanto cambien las relaciones de fuerza, pueden ser pensables otros enfoques acerca de la salud y el cuerpo.

Aldana Boragnio propone analizar cómo se configuran las prácticas alimentarias como objeto de estudio, partiendo de la premisa de que comer no equivale a alimentarse. Su trabajo plantea trascender la función nutricional, al reconocer que comer es una práctica social que integra dimensiones corporales, orgánicas, cognitivas, sensibles y afectivas. Así, el acto de comer se revela como una práctica sensible que, al componerse desde una multiplicidad de relaciones, construye un mundo.

Flavia Demonte presenta un texto que hace foco en la medicalización y el proceso de hipermediatización de las sociedades contemporáneas en sus relaciones con la alimentación. El trabajo se dedica a pensar los impactos de internet, y específicamente de la expansión creciente de las redes sociales, en nuestra alimentación a partir de la emergencia de nuevos actores y relaciones. La perspectiva hace una fuerte apuesta por superar las barreras disciplinarias para aportar a la construcción de un nuevo campo de estudios.

Las ilustraciones son un aporte de Pía Sosa. Su trazo estableció diálogos entre los artículos e intervino el número desde una apuesta sensible que buscó dar cuenta del hilo conductor de la revista. Así, las ilustraciones buscan aportar una mirada propia sobre la temática a través de texturas y colores, sin quedar relegadas a funcionar como representación del lenguaje escrito.

Este número fue posible gracias a diálogos, reuniones, aportes y colaboraciones de los que quisiera destacar algunos. En primer lugar, al Ciclo de Charlas “Alimentación, cuerpo y subjetividad”, desarrollado entre agosto y noviembre de 2024 en la Facultad de Psicología de la Universidad de la República. Agradecemos a quienes se presentaron allí y sumaron sus escrituras a este proyecto. Asimismo, a Pía Sosa por su aporte desde las ilustraciones. El trabajo minucioso de Cecilia Pérez en diseño y maquetación permitió materializar la idea. La coordinación del grupo interdisciplinario Cuerpos, Alimentación y Subjetividad fue un espacio vital para pensar estos problemas. Por último, el Grupo de Estudios de Gubernamentalidad, Ciencia, Tecnología y Subjetividad, con sede en la Facultad de Psicología, brindó el sostén institucional y apoyo para desarrollar y proyectar la idea.

¡Qué disfruten de la lectura!



TEXTO: LUCÍA HERNÁNDEZ, VANESSA GUGLIUCCI¹

SALUD EN CORPORALIDADES GORDAS

ALGUNAS
REFLEXIONES
DESDE EL CAMPO
DE LA NUTRICIÓN

Venus recreándose en la música,
Tiziano, ca. 1550. Óleo sobre lienzo.



Este trabajo busca plasmar reflexiones y cuestionamientos que emergen desde el ámbito sanitario —particularmente desde las ciencias de la nutrición— en relación con las prácticas alimentarias y su vínculo con las corporalidades gordas, dado que estas han sido históricamente el foco de intervenciones e investigaciones disciplinares. Desde mediados del siglo XX, se ha intensificado un discurso biomédico que reduce la gordura —catalogada como obesidad— a mero riesgo y enfermedad. Este marco ha configurado un complejo médico-industrial que satura el mercado con tratamientos, fármacos, dietas y ejercicios orientados a moldear cuerpos según ideales de aptitud, belleza y salud. Nuestro análisis se centra en: a) cómo la asociación entre delgadez y salud ha influido en los discursos biomédicos —donde la nutrición disputa su lugar como autoridad— respecto a las corporalidades y prácticas alimentarias promovidas; b) de qué modo la lucha contra la obesidad ha absorbido esfuerzos políticos en un contexto global que pone en riesgo nuestras capacidades futuras de alimentación y supervivencia.

La gordura-obesidad como problema de salud

En Uruguay la obesidad y el sobrepeso² son considerados por los organismos oficiales dentro los principales problemas de salud de la población, en tanto son considerados factores de riesgo para el desarrollo de las llamadas enfermedades no transmisibles, tales como la hipertensión, la diabetes y algunos tipos de cáncer, que hoy lideran las primeras causas de morbilidad del país.³

La obesidad y el sobrepeso son definidos por la Organización Mundial de la Salud⁴ como una acumulación excesiva de grasa, que en el caso de la obesidad⁵ puede ser perjudicial para la salud. En relación a las causas de la obesidad se entiende, desde el ámbito biomédico, que sus determinaciones son múltiples y abarcan aspectos individuales y del entorno.^{6,7,8,9} Sin embargo, los abordajes sanitarios con mayor apoyo a nivel internacional, tanto entre población general como desde el propio ámbito asistencial y político-sanitario, han mostrado ser aquellos donde prima la responsabilización de los individuos. Así, la alimentación y la actividad física, como pilares de los estilos de vida, cobran un rol predominante en las intervenciones promovidas desde el campo sanitario.^{10,11,12}

Por tanto, buena parte del ejercicio profesional de médicos y licenciados en nutrición ha constado en la

consejería nutricional a nivel asistencial y en la definición de políticas alimentarias en diversos ámbitos. Generalmente el enfoque con el que se ha trabajado está relacionado a las llamadas “dietas” con restricciones calóricas y de alimentos.¹³ En la mirada más tradicionalista de la alimentación el centro está orientado a “moldear” los cuerpos que no se adaptan a la norma, aunque se oculte en la llamada “alimentación saludable”, quedando algunos alimentos catalogados como “permitidos” y otros como “prohibidos”. En ese sentido, ¿cómo los discursos que promovemos desde el campo de la salud en pos de promover la búsqueda de un cuerpo delgado —como sinónimo de saludable— modifican la forma en que pensamos las prácticas alimentarias?

Al respecto, Mabel Gracia-Arnaiz¹⁴ señalaba que son cada vez más las prácticas alimentarias que son consideradas “de riesgo” por los saberes expertos. Tales juicios, procede la autora, contribuyen a la modificación de los hábitos alimentarios. Estos comienzan a ser cada vez más moldeados —aunque nunca de forma exclusiva— por la preocupación en torno la salud-enfermedad, amparadas en formas de “comer bien”. Sin embargo, tal como plantea la autora en relación a la preocupación por el sobrepeso/obesidad, el miedo a engordar es mediado, no sólo por intereses referidos a la salud, sino también con la amenaza de dejar de tener un cuerpo

“socialmente aceptable”. En Uruguay, concretamente, puede verse que la nutrición efectivamente permea y convive con otros motivadores al momento de elegir qué comer –de forma más saliente entre población de ingresos medios que en población de bajos ingresos–¹⁵, y que la comida casera además de “rica” es considerada “saludable”¹⁶, aspecto que coincide con discursos que se ha buscado acentuar desde las políticas de salud del país.¹⁷

Pensar la gordura desde otros ámbitos

De forma similar a lo que ocurre con la alimentación, se puede hablar de medicalización de la gordura, y específicamente de su patologización –producto de la cual se la nombra como obesidad–, en tanto se trasloca al ámbito médico-científico cierta característica corporal, entendiéndola como “anormal”, “desviada” o “enferma”.^{18,19} Esta anomalía oficia de dispositivo de control en tanto las personas no saludables deberán desear adaptarse a lo que se define como “lo saludable”. Esta definición, lejos de ser un término neutro o apolítico, entrama una serie de sentidos políticos, morales y ontológicos. De este modo, las connotaciones negativas atribuidas a las personas gordas suelen encerrar enjuiciamientos morales, donde la falta de autocontrol y responsabilidad individual son consideradas causantes de esa acumulación indeseable y excesiva de grasa, que podrá ser señalada por otros sujetos moralmente aceptables –sanos–, ejerciendo un control policial sobre el cuerpo propio y ajeno.

Por su parte, desde hace ya varios años activistas gordxs vienen (d)enunciando la serie de problemas que esta patologización realizada desde los ámbitos biomédicos implica: la discriminación y estigmatización de sus cuerpos y sus vidas y la vulneración de derechos humanos varios, en particular el goce de la salud y el acceso a servicios de salud.^{20,21,22,23} Abundan evidencias generadas a nivel internacional sobre los efectos nocivos que la discriminación tiene en la vida de las personas que la padecen, muchas de las cuales se viven en los propios sistemas de salud.^{24,25,26,27,28} En relación a ello, Fox y otras²⁹, han señalado a la patologización de la gordura generada desde la órbita biomédica como la principal fuente de desvalorización de las personas gordas. Esta (re)produce la estigmatización social que esta condición conlleva. Es importante señalar además que la discriminación a las corporalidades gordas se ve atravesada por diversas desigualdades siendo, por ejemplo la más notable, la discriminación hacia personas de género femenino donde el valor estético de la delgadez se suma al mandato de salud. Los atributos asignados a las personas gordas coinciden asimismo con los utilizados históricamente para discriminar a las personas pobres, por lo que las autoras sostienen, representa una nueva forma de clasismo.³⁰

A su vez, los caminos trazados por la ciencia para alcanzar y sostener un descenso de peso no han mostrado grandes tasas de efectividad. La evidencia parece indicar que la pérdida de peso a través de dietas restrictivas no es efectiva para la modificación corporal que se busca: los estudios de seguimiento a largo plazo demuestran que la mayoría de las personas recupera de un tercio a dos tercios del peso perdido al cabo de un año y a los cinco años la recuperación del

peso es casi total.³¹ Otro aspecto a destacar es que la pérdida de peso puede asociarse o no a mejoras en la salud, y que en cambio sí pueden haber mejoras en los indicadores de salud –tales como cifras de presión arterial, perfil lipídico, entre otros– a través del cambio de hábitos alimentarios, más allá de si la persona pierde o no peso. Sumado a esto, las conductas dietantes restrictivas han mostrado tener efectos negativos especialmente en la salud mental de las personas.³²

Por otro lado, parece imprescindible detenernos unos momentos para señalar, tal como traen Rebollo *et al.*³³, que la alimentación está inmersa en un conjunto de redes, interacciones y circunstancias históricas y políticas. A raíz de que el control de la vida tiene carácter esencial en las disputas de poder, esta ocupa un lugar central en las disputas políticas. En dicha trama vale señalar el rol del mercado de la delgadez y su implicación en la venta de todo tipo de productos, particularmente “dietas”, para alcanzar ese ideal de salud-belleza³⁴ que mueve un negocio multimillonario.

Otros enfoques son posibles

De forma alternativa a las perspectivas tradicionales, aquellas incluyentes con respecto al peso han mostrado conducir a mejores resultados en materia de la salud integral. Esto se debe a que promueven una atención más ética y además efectiva, ya que el foco se corre de la pérdida de peso.³⁵ El enfoque incluyente de peso plantea que la salud y el bienestar pueden lograrse en las diferentes corporalidades. Además reconoce a la diversidad corporal y busca disminuir el estigma de peso aspectos que favorecen a una mejor salud mental.

El enfoque de Salud en Todas las Tallas —HAES (por sus siglas en inglés)— impulsa la aceptación de la diversidad corporal mediante el rechazo a la patologización de la gordura. Asimismo, promueve una alimentación flexible basada en necesidades nutricionales y centrada en las costumbres y el placer de las personas. En paralelo, desde esta perspectiva se rechazan las dietas o planes de alimentación restrictivos. Este enfoque, además de promover la justicia social, enfatiza la importancia de dismantelar los sistemas de opresión para garantizar el acceso a servicios de salud más dignos y respetuosos.³² Considerando lo anterior, podemos decir que, si bien aún predomina en el ámbito de la salud el modelo más normativo, los paradigmas de salud no centrados en el peso representan una alternativa más amigable y con resultados comprobados con evidencia. Estos permitirán un abordaje de la salud de las personas con buenos resultados y a su vez, menos estigmatizante, con una mirada más politizada de la salud.

A modo de cierre

En este breve escrito se buscó mostrar algunas contradicciones en las recomendaciones realizadas desde la órbita biomédica, específicamente en discursos en torno a las corporalidades. En un mundo cada vez más individualista donde proliferan discursos sobre autocuidado —que individualizan la responsabilidad sanitaria—, consideramos importante preguntarnos:

cuidado ¿para qué salud? Aquí se vuelven esenciales los aportes de Paz y Ramírez³⁶ que nos recuerdan que la epidemiología del riesgo –que sostiene los discursos sobre los *riesgos de la obesidad para la salud*- no son sino campos histórico-sociales, para nada neutrales, y por ende espacios de disputa de poder. Así, siguiendo con su propuesta, entendemos que no podemos sino pensar salud plural, desde epistemologías feministas que incorporen al deseo y la autonomía como imprescindibles elementos constitutivos de la salud –que no podrá ser sino colectiva- y de los derechos de todxs. En ese sentido, y como profesionales de la salud, nos parece esencial la constante reflexividad sobre los discursos y prácticas que ejercemos y dónde colocamos el foco de nuestras acciones.

1. Escuela de Nutrición, Universidad de la República. Integrantes del grupo interdisciplinario Cuerpos, Alimentación y Subjetividades.
2. Cabe aquí remarcar la gran diferencia conceptual y simbólica entre “obesidad/sobrepeso” y “gordura”. En este escrito se referirá a la obesidad cuando se remita a investigaciones provenientes del ámbito académico que así la consignen y para referir al uso generalizado en el ámbito sanitario –en tanto es así como se nombra a la gordura-, sin desconocer que se trata de un dispositivo de medicalización de los cuerpos (Menéndez, 2020), tal como se mencionará más adelante.
3. Ministerio de Salud. (2022). *Objetivos Sanitarios Nacionales 2030. Caracterización de problemas priorizados Morbimortalidad y discapacidad por Enfermedades No Transmisibles y sus factores de riesgo*. <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/sites/ministerio-salud-publica/files/2022-06/FINAL%20Morbimortalidad%20por%20ENT%20y%20factores%20de%20riesgo.pdf>
4. Organización Mundial de la Salud. (2024). *Obesidad y Sobrepeso*. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
5. Otro asunto que frecuentemente genera discusión por las grandes limitaciones que conlleva es el uso del Índice de Masa Corporal (IMC) como criterio diagnóstico principal de obesidad, especialmente por su uso extendido en el ámbito asistencial. Para ahondar en este asunto, se sugiere acudir a la revisión realizada por Nuttall (2015).
6. Hruby, A., & Hu, F. B. (2015). The Epidemiology of Obesity: A Big Picture. *Pharmacoeconomics*, 33(7), 673–689. <https://doi.org/10.1007/s40273-014-0243-x>
7. Wright, S. M., & Aronne, L. J. (2012). Causes of obesity. *Abdominal Radiology*, 37(5), 730–732. <https://doi.org/10.1007/s00261-012-9862-x>
8. Simmonds, M., Llewellyn, A., Owen, C. G., & Woolacott, N. (2016). Predicting adult obesity from childhood obesity: A systematic review and meta-analysis: Adult obesity from childhood obesity. *Obesity Reviews*, 17(2), 95–107. <https://doi.org/10.1111/obr.12334>
9. Organización Panamericana de la Salud. (2014). *Plan de acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia*. <https://iris.paho.org/handle/10665.2/49139>
10. Greener, J., Douglas, F., & van Teijlingen, E. (2010). More of the same? Conflicting perspectives of obesity causation and intervention amongst overweight people, health professionals and policy makers. *Social Science & Medicine*, 70(7), 1042–1049. <https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2009.11.017>
11. Raine, K. D., Nykiforuk, C. I. J., Vu–Nguyen, K., Nieuwendyk, L. M., VanSpronsen, E., Reed, S., & Wild, T. C. (2014). Understanding key influencers’ attitudes and beliefs about healthy public policy change for obesity prevention: Understanding Key Influencers’ Attitudes and Beliefs. *Obesity*, 22(11), 2426–2433. <https://doi.org/10.1002/oby.20860>
12. Mazzocchi, M., Cagnone, S., Bech–Larsen, T., Niedźwiedzka, B., Saba, A., Shankar, B., Verbeke, W., & Traill, W. B. (2015). What is the public appetite for healthy eating policies? Evidence from a cross-European survey. *Health Economics, Policy and Law*, 10(3), 267–292. <https://doi.org/10.1017/S1744133114000346>
13. Lavia, J. (2022). *Sobrevivir a un mundo gordofóbico* (1era ed.). Ediciones B.
14. Gracia Arnaiz, M. (2007). *Comer bien, comer mal: La medicalización del comportamiento alimentario*. 49(3), 236–242.
15. Ares, G., Machín, L., Girona, A., Curutchet, M. R., & Giménez, A. (2017). Comparison of motives underlying food choice and barriers to healthy eating among low medium income consumers in Uruguay. *Cadernos de Saúde Pública*, 33(4). <https://doi.org/10.1590/0102-311X00213315>
16. Gugliucci, V., Vitola, A., Girona, A., Santín, V., Vidal, L., Giménez, A., Curutchet, M. R., & Ares, G. (2022). Social representations of cooking and homemade meals. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100534. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100534>
17. Ministerio de Salud. (2016). *Guía Alimentaria para la población uruguaya*. <https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/sites/ministerio-salud-publica/files/documentos/publicaciones/Gu%C3%A1a%20Alimentaci%C3%B3n%202022.pdf>
18. Pérez, M. (2019). Salud y soberanía de los cuerpos propuestas y tensiones desde una perspectiva queer. En *Salud feminista: Soberanía de los cuerpos, poder y organización* (Tinta Limón). <https://www.aacademica.org/moira.perez/51.pdf>
19. Contrera, L. (2019). De la patología y el pánico moral a la autonomía corporal: Gordura y acceso a la salud bajo el neoliberalismo magro. En M. Dillon & Fundación Soberanía Sanitaria (Eds.), *Salud feminista: Soberanía de los cuerpos, poder y organización*. Tinta Limón Ediciones : Fundación Soberanía Sanitaria.
20. Cabaleiro, A. (2021). *Te lo digo por tu bien* (2a ed.). Penguin Random House Grupo Editorial.
21. Contrera, L., & Cuello, N. (2016). *Cuerpos sin patrones. Resistencias desde las geografías desmezuradas de la carne* (1ª ed.). Madre Selva.
22. Piñeyro Bruschi, M. (2020). *Guía básica sobre gordofobia. Un paso más hacia una vida libre de violencia*. Instituto Canario de Igualdad. Gobierno de Canarias. https://www.gobiernodecanarias.org/igualdad/documentos/publicaciones/gordofobia_guia_26052021.pdf
23. Tovar, V. (2018). *Tienes derecho a permanecer gorda* (1ª ed.). Melusina.
24. Rubino, F., et al. (2020). Joint international consensus statement for ending stigma of obesity. *Nature Medicine*, 26(4), 485–497. <https://doi.org/10.1038/s41591-020-0803-x>
25. Ryan, L., et al. (2023). Weight stigma experienced by patients with obesity in healthcare settings: A qualitative evidence synthesis. *Obesity Reviews*, e13606. <https://doi.org/10.1111/obr.13606>
26. Sutin, A. R., Stephan, Y., Carretta, H., & Terracciano, A. (2015). Perceived Discrimination and Physical, Cognitive, and Emotional Health in Older Adulthood. *The American Journal of Geriatric Psychiatry*, 23(2), 171–179. <https://doi.org/10.1016/j.jagp.2014.03.007>
27. Sutin, A. R., Stephan, Y., & Terracciano, A. (2015). Weight Discrimination and Risk of Mortality. *Psychological Science*, 26(11), 1803–1811. <https://doi.org/10.1177/0956797615601103>
28. Tomiyama, A. J., Carr, D., Granberg, E. M., Major, B., Robinson, E., Sutin, A. R., & Brewis, A. (2018). How and why weight stigma drives the obesity ‘epidemic’ and harms health. *BMC Medicine*, 16(1), 123. <https://doi.org/10.1186/s12916-018-1116-5>
29. Fox, R., Park, K., Hildebrand–Chupp, R., & Vo, A. T. (2023). Working toward eradicating weight stigma by combating pathologization: A qualitative pilot study using direct contact and narrative medicine. *Journal of Applied Social Psychology*, 53(3), 171–184. <https://doi.org/10.1111/jasp.12717>
30. Sprovera, M. A. E., Gonzáles, E. A., Grancelli, F. B., & Paredes, M. H. (2017). Gordura, discriminación y clasismo: un estudio en jóvenes de Santiago de Chile. *Psicología & Sociedade*, 29(0). <https://doi.org/10.1590/1807-0310/2017v29i64178>
31. Bacon, L., & Aphramor, L. (2011). Ciencia del Peso: Evaluando la Evidencia para un Cambio de Paradigma. *Nutrition Journal*. <https://alimentacionconectada.com/wp-content/uploads/2016/05/weight-science-paradigm-shift-bacon-Sp.pdf>
32. Mauldin, K., May, M., & Clifford, D. (2022). The consequences of a weight-centric approach to healthcare: A case for a paradigm shift in how clinicians address body weight. *Nutrition in Clinical Practice*, 37(6), 1291–1306. <https://doi.org/10.1002/ncp.10885>
33. Rebollo, A. G. C., Hernández, O. G., & Villarreal, L. Z. (2019). Régimen alimentario y biopolítica: Problematicando las dietas. *Revista Mexicana de Sociología*.
34. Bruna Velis, A., & Rosales Mertens, T. (2019). El Mandato de la Delgadez: Una lectura decolonial de la gordofobia en el Chile neoliberal. *XXXII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología*. Asociación Latinoamericana de Sociología, Lima, Perú. <https://www.aacademica.org/000-030/2641>
35. Tylka, T. L., Annunziato, R. A., Burgard, D., Danielsdóttir, S., Shuman, E., Davis, C., & Calogero, R. M. (2014). The Weight-Inclusive versus Weight-Normative Approach to Health: Evaluating the Evidence for Prioritizing Well-Being over Weight Loss. *Journal of Obesity*, 2014, 1–18. <https://doi.org/10.1155/2014/983495>
36. Paz, A., & Ramírez, C. (2019). Riesgo(s) en disputa: El poder de definir el futuro deseable. En M. Dillon & Fundación Soberanía Sanitaria (Eds.), *Salud feminista: Soberanía de los cuerpos, poder y organización*. Tinta Limón Ediciones : Fundación Soberanía Sanitaria.



TEXTO Y FOTOGRAFÍA: MARÍA EMILIA PASTORMERLO

AUTO-ETNOGRAFÍA DE UNA MIRADA, EN TRANSFORMACIÓN:

DE LO BIOLÓGICAMENTE SEGADO A LA COMPLEJIDAD
SOCIO-CULTURAL DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS

Comienzo estas notas auto-etnográficas pensando en mi elección de carrera de grado. Hoy lo veo más claro que aquel día que me decidí por la Licenciatura en Nutrición. En ese momento, con dieciocho años, sólo sabía que Biología era una de mis materias favoritas y el cuerpo humano me resultaba fascinante: células que interconectadas entre sí forman tejidos, esos tejidos, órganos y conjuntos de órganos que forman sistemas. Y lo más sorprendente de todo, sistemas comunicados entre sí con el fin último de que un cuerpo se mantenga con vida.

Siempre me interesó el cuerpo humano, quizá a mis trece/catorce años este interés provenía de algo mayormente fantasioso o más bien ficcionado, me la pasaba viendo series relacionadas a la temática: desde “Grey’s Anatomy” (que más bien se trataba de una serie un tanto novelesca) hasta “Dr.House”. Sumado a, como decía anteriormente, un mayor interés por las “Ciencias Naturales”.

Inicié la Licenciatura y mi curiosidad por el funcionamiento del cuerpo se intensificó. El primer año la currícula se compone de materias como Bioquímica, Anatomía, Fisiología, entre otras. Es decir, comencé a estudiar y comprender al cuerpo desde su unidad más mínima y las reacciones químicas que en él suceden, la ubicación y característica de los tejidos-órganos-sistemas y sus funciones y formas de funcionamiento. Nada está librado al azar, todo interconectado funciona o, más bien, busca funcionar equilibradamente. Si algo falla mínimamente, el cuerpo busca volver a equilibrar su funcionamiento, excepto que esa falla sea más grande o se mantenga por un período de tiempo más prolongado, lo que resulta en un cuerpo enfermo.

Me recuerdo gratamente sorprendida al descubrir todo este funcionamiento del cuerpo, cuanto más profundizaba y el conocimiento se complejizaba, todo se me volvía más y más fascinante. En cuanto a esto, siempre cuento un simpático intercambio que tuve con mi hermana. Ella estudiaba arquitectura y muchas veces me quedaba hasta tarde ayudándola con el armado de maquetas. En una de esas largas noches, con música de fondo que buscaba mantenernos despierta y extensas charlas, le contaba todo esto que estaba aprendiendo y concluía: “¡Qué fascinante!, ¿no? Cada órgano-sistema con su función e interconectado con otros sistemas y si algo falla, automáticamente se suceden reacciones que intentan equilibrar todo eso”. A lo que ella me contestó: “¡Re loco que todos esos órganos entren en un cuerpo!, ¿no?”. Cada una desde su mirada sesgada.

Los años de formación siguieron y las materias que se iban sucediendo acrecentaban la complejidad del conocimiento y/o entendimiento en términos netamente biológicos: ¿cuántas calorías necesita un cuerpo diariamente para mantenerse saludable?, ¿qué tipo de alimentos necesita un cuerpo para mantenerse sano y prevenir enfermedades?, ¿qué debe comer o qué alimentos debe evitar si se padece una enfermedad en particular?, ¿cuántas horas diarias de ejercicio debe realizar?, ¿con qué frecuencia semanal?, ¿qué peso es saludable?, ¿qué IMC es considerado peso normal? Debo confesar, que en ese momento, todo me parecía bastante lógico, todo cuadraba. De hecho, escribiendo estas líneas, irrumpe en mi mente algo que me dijo una profesora antes de rendir un final de fisiopatología:

“El acto alimentario lejos está [...] de llevarse a cabo bajo la lógica única de suplir una necesidad biológica. No comemos nutrientes, comemos alimentos cargados de significaciones e implica una práctica profundamente influenciada por factores culturales, emocionales, comunicacionales, económicos, sociales y políticos.”

“para todo tiene que haber una fundamentación”. Más adelante explicaré o se terminará de comprender por qué traigo este comentario a colación.

Cuando finalicé mi carrera de grado, decidí cursar una especialización en obesidad. Una vez más me encontraría con la misma lógica, el cuerpo tomado como algo que gana y pierde energía y estudiado bajo valores estrictamente cuantitativos, el cuerpo-máquina¹ aunque también habría una cuota de materias relacionadas a las emociones. Al igual que en la currícula de la carrera, estas eran mínimas. Para recibir el diploma de esta especialización, se requería de la presentación de un pre-proyecto de investigación relacionado a la temática. Para ese entonces, había concurrido al encuentro de mujeres llevado a cabo en la ciudad de La Plata. Entre los talleres que se ofrecían había uno que se denominaba: “Mujer y activismo gordx”. El mismo se superponía con otro al que quería asistir, pero me quedó resonando. Al retornar, me puse a investigar sobre el *activismo gordo* y lo que encontré fue un gran cuestionamiento hacia el ejercicio de mi profesión y al médico en general. De alguna manera, lo que ya me venía haciendo ruido en muchos sentidos, este grupo de

personas lo cuestionaban a viva voz y de forma colectiva. Los cuestionamientos son varios, me limitaré a aquellos que se condicen con los objetivos del presente escrito: la objetividad representada en un valor ideal que resulta en una “normalización de los cuerpos”, una “cultura de la dieta”, que instaura una dualidad del bien/mal, normal/anormal y como resultado de los puntos mencionados, el entendimiento de la “gordura” de manera unidireccional abstraída de cualquier tipo de complejidad social (clase, condiciones de vida materiales, raza, diversidad funcional, edad, etc.) y un modelo de adecuación alimentaria que no visibiliza la contracción económica que se suspende en ella: algunos comen lo que pueden, otros lo que tienen y muchos lo que está disponible.²

Por ese entonces, ya recibida y con matrícula, comencé a atender consultas en un consultorio privado. Durante este ejercicio, emergía de forma clara la contracara de un discurso que había estudiado durante años y al que inconscientemente o no, había estado expuesta, y vale remarcar que, en condición de mujer, toda la vida. Lugar que, resignificándolo, se tornaba cada vez más incómodo, inadecuado. Dicha contracara se materializaba en concepciones, afirmaciones, ideas y cuestionamientos tales como: “¿éste alimento se puede comer?”, “¿éste alimento engorda?”, “¿éste alimento es saludable o no?”, “cuántos kilogramos debería bajar para estar saludable?”, “calculé mi IMC y tengo sobrepeso”, “tengo mucho miedo de comer todas esas cosas que tanto me gustan ya que siento que voy a engordar”, “estar saludable es estar flaca”, “sé lo que tengo que comer pero no sé cómo”, “comer cosas dulces me da culpa”.

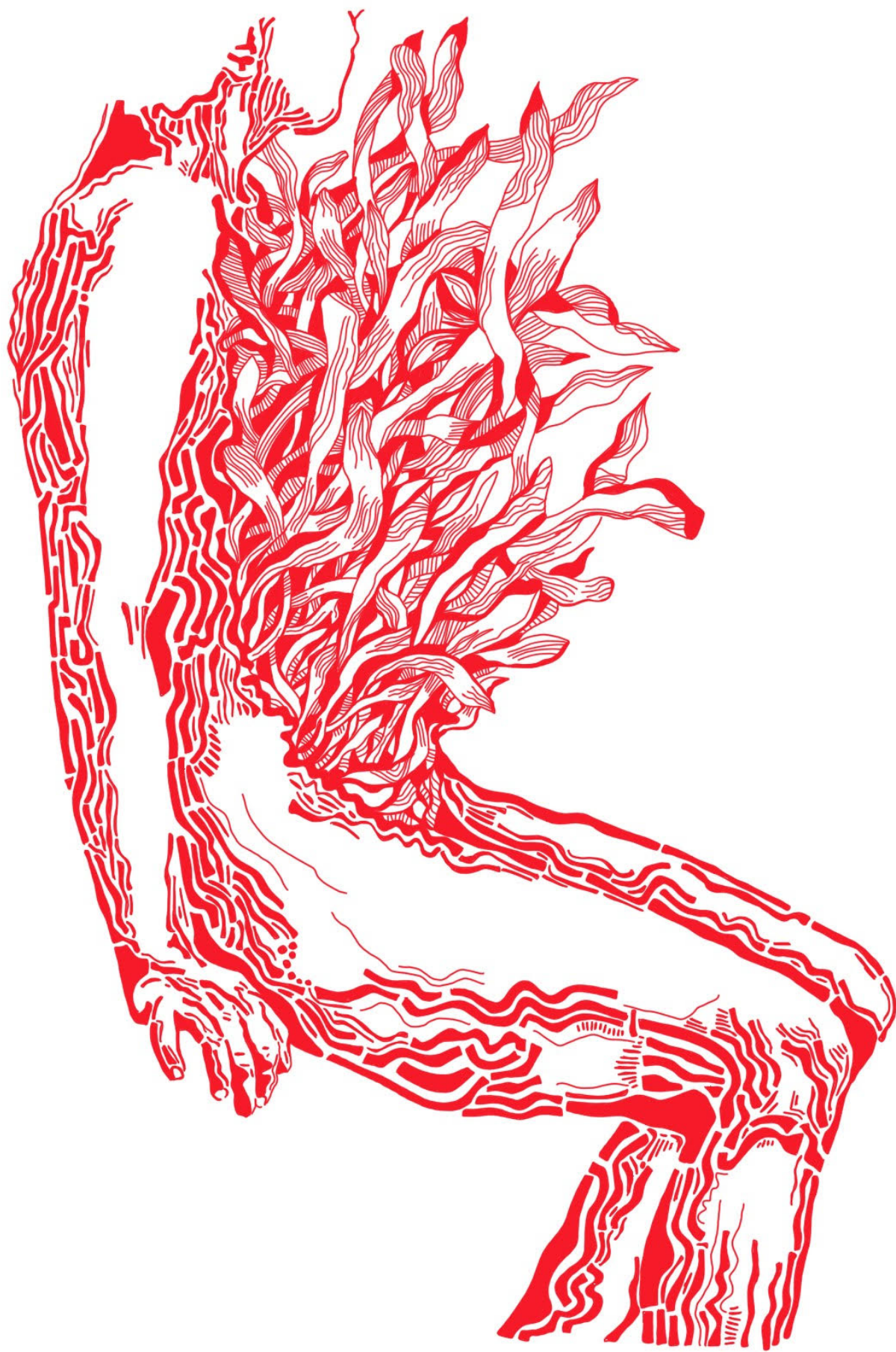
Fue tras estos dos momentos bisagra y a la pregunta de mi tía Alicia Matiazzi —médica investigadora— sobre si había considerado dedicarme a la investigación, que decidí enfocarme en el estudio de las prácticas alimentarias. Me decidí y comencé a escribirle a distintos grupos que trabajaban temáticas relacionadas a las de mi interés. Un día, alguien me respondió y me puso en contacto con una investigadora, Aldana Boragnio; que según me dijo, le iba a interesar lo que me proponía trabajar, ella era (es) socióloga e investigaba “las prácticas alimentarias y emociones”. Luego de una primera reunión, en la que intercambiamos las distintas inquietudes y cuestionamientos que nos hacíamos sobre la temática, me invitó a sumarme a su grupo de investigación, integrado por otra socióloga y una economista.

Este nuevo camino comprendió una exposición y una complejidad que implicó desarmar y reagrupar conceptos y creencias, y muchas veces, desandar el camino anterior. Conllevó posicionarse en un lugar incómodo y en el que, afortunadamente, no todo siempre cuadra y siempre queda alguna pregunta por responder. Es decir, mi mirada anterior se vio puesta en jaque, la fundamentación unidireccional que me reclamaba mi profesora ya no es una única respuesta posible.

El acto alimentario lejos está de ser o, más bien, de llevarse a cabo bajo la lógica única de suplir una necesidad biológica. No comemos nutrientes, comemos alimentos cargados de significaciones e implica una práctica profundamente influenciada por factores culturales, emocionales, comunicacionales, económicos, sociales y políticos. Es preciso comprenderlo y sobre todo mirarlo, desde todas estas aristas.³

Concluyendo, la complejidad enunciada y las diferentes aristas que la componen, me recuerdan algo que omití enunciar al inicio del escrito. Previo a elegir la carrera Licenciatura en Nutrición, comencé a estudiar Psicología, dato que creo, no menor, y el cual me da pie a expresar: la complejidad que me comprometo a estudiar, observar, descubrir y conocer se condicen mejor y me reflejan quién soy, una persona con varios intereses y poco proclive a aceptar una única respuesta o factor posible. Todos los caminos transitados a nivel personal y profesional y a su vez, el trabajo colectivo e interdisciplinario han dado como fruto la construcción de una mirada más integrada y holística, ya no sesgada; la necesaria para abordar una temática tan compleja como las prácticas alimentarias.

- 1 Le Mettrie, J. (1962). *El hombre máquina*. Buenos Aires: Eudeba.
- 2 Contrera, L. & Cuello, N. (2016). *Cuerpos sin patrones: Resistencias desde las geografías desmesuradas de la carne*. Editorial Madreselva.
- Canguilhem, G. (1971). *Lo normal y lo patológico*. Buenos Aires: Siglo XXI Editores.
- Gracia-Arnaiz, M. (2007). Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. *Salud Pública de México*. 49(3), 236-242. Recuperado en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=10649309>
- Contreras, J. & Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas Antropológicas*. Barcelona: Editorial Ariel
- 3 Demonte, F. (2018). Dime qué lees y te diré cómo deberías comer. Análisis de las recomendaciones alimentarias en la prensa argentina (2009-2014). *La Trama de la Comunicación*, 22(2), 35-54. Recuperado en: <https://www.redalyc.org/journal/3239/323957656002/html/>
- Contreras, J. & Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas Antropológicas*. Barcelona: Editorial Ariel
- Gracia-Arnaiz, M. (2007). Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. *Salud Pública de México*. 49(3), 236-242. Recuperado en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=10649309>
- Boragnio, A. (2020a). Las emociones del comer cotidiano: mujeres entre el asco, la culpa y la vergüenza. *Polis (Santiago)*, 19 (55), 86-110. <https://polis.ulagos.cl/index.php/polis/article/view/427/331>
- Boragnio, A. (2020b). Gusto y prácticas del comer: entre el cuerpo y las emociones. *Boletín Científico Sapiens Research*, 10(2), 46-52. Recuperado en: https://www.academia.edu/100045524/Gusto_y_Pr%C3%A1cticas_del_comer_entre_el_cuerpo_y_las_emociones
- Aguirre, P. (2017). *Una historia social de la comida*. Buenos Aires: Lugar Editorial.



AGUA, AZÚCAR Y ENERGÍA:

¿CONSUMO DE REFRESCO
EN CHIAPAS COMO
MODERNIDAD INCUMPLIDA?¹

TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: JOSÉ TENORIO



I

El agua puede generar energía eléctrica. En México, hacia mediados del siglo veinte los cuerpos de aguas que recorren la nación comenzaron a encausarse para alimentar las centrales hidroeléctricas que emergían en medio de un proceso de modernización.

En Chiapas hay siete centrales hidroeléctricas. La más pequeña de éstas, la Central Hidroeléctrica Schpoiná, fue construida en la década de 1940 en Las Rosas, un pequeño municipio ubicado en la zona centro-sur del estado. La central, se dijo, abonaría al desarrollo de la región, proveyendo de energía eléctrica a varios municipios cercanos y alimentando a la recién instalada fábrica de azúcar—o ingenio—en San Francisco Pujilic.

Hasta la década de los cincuenta, Las Rosas, con una población mayoritariamente indígena, producía primordialmente maíz y frijol, y arroz y panela en menor cantidad. La producción estaba en manos de pequeños productores y enfocada prácticamente en la subsistencia de la población. La instalación del ingenio y la repartición de tierras — principalmente entre la población no-indígena — incrementó la siembra de caña de azúcar.

El azúcar se convirtió así en una sustancia de la modernidad: la siembra de caña traería la diversificación y tecnificación del campo, a la vez que su procesamiento generaría empleos no-agrícolas y conectaría a este olvidado rincón de México con el proyecto modernizador en el que estaba enmarcado el país. La industrialización era uno de los vehículos hacia la modernidad, y la mano de obra de las industrias en expansión también necesitaba calorías. El azúcar, transformada e ingerida en diversos alimentos y bebidas, proveería esta forma de energía.

Don Pedro Martínez, quien hoy día raya los setenta años, inició su trabajo en los campos de caña de Las Rosas a los diez. Empezó como cortador y cuando pudo hacerlo comenzó a cargar los “puños” de caña cortada en los camiones que la transportarían al ingenio. En ese tiempo, en la década de 1960, Don Pedro atestiguó la gradual expansión de la industria cañera en la región. Primero fue la extensión en el uso de la tierra. La tecnificación tardó más. Actualmente la siembra y cosecha de caña es aún bastante rudimentaria, empleándose tan sólo alzadoras—máquinas que cargan los puños de caña en los camiones—. El riego, la fumigación, el corte y otros procesos asociados a la producción son aún realizados manualmente.

El padre de Don Pedro, campesino también, le enseñó a trabajar eficientemente para los patrones y a cosechar su propio sustento: la milpa. El reparto de tierras que tuvo lugar en los setenta benefició a Don Pedro con una parcela en El Zapote, colonia perteneciente a Las Rosas, ubicada a unos a unos 15 kilómetros de la cabecera municipal y a escasos kilómetros de la central hidroeléctrica y del ingenio.

Hasta el día de hoy Don Pedro y sus cinco hijos—como la mayoría de la población masculina de la región—trabajan como *pordieros*, o trabajadores por día, en los campos de caña de los patrones. Por una ardua jornada de seis horas, usualmente de 5 a 11 de la mañana, un *pordiero* gana no más de 200 pesos mexicanos.

II

Las siete centrales hidroeléctricas de Chiapas fueron construidas entre 1940 y 1980; juntas producen más del 40% de la energía eléctrica del país. De manera contrastante, la energía eléctrica no llegó a El Zapote sino hasta finales de los ochenta, gracias a las interminables gestiones que Don Pedro y otros “viejos de antes” hicieron ante autoridades estatales y municipales.

El agua potable entubada también tardó en llegar, lo que resulta irónico en una zona con vastos cuerpos de agua que irrigan los campos y alimentan la central hidroeléctrica sin cesar. No recuerdan exactamente cuándo, y no hay archivos que lo permitan rastrear, pero la primera vez que Don Pedro y su esposa, Doña Carmelita, usaron agua del tubo fue en los noventa. Antes de eso, usar agua implicaba una caminata de varios kilómetros al río para llenar las ánforas.

La familia Martínez es extensa. Don Pedro y Doña Carmelita procrearon cinco hijos y una hija. Todos construyeron sus casas en el amplio terreno de sus papás. El mayor, Rodolfo, tiene 51 años. Con 38 años—mi misma edad—, Carmen es el menor. Hay un total de más de treinta nietos y bisnietos.

Los cinco hombres se dedican al campo, trabajando la caña por un salario y su milpa— casi todos en terrenos rentados o “prestados”—para subsistir. La caña es un cultivo que requiere trabajo constante durante seis meses: mientras se prepara para la cosecha y se irriga, fumiga y deshierba constantemente dos o tres meses después de que fue quemada y cortada. Los Martínez son expertos en todos estos procesos, así como en la siembra, cuidado y cosecha de maíz y frijol, actividades que alternan entre el trabajo como *pordieros* y su ‘tiempo libre’.

Conocí a Don Pedro, a Carmen y otros 3 amigos (Tío Cruz, Julio y Uber) una calurosa mañana de noviembre del 2024 por casualidad. Eran alrededor de las 11 a.m. Recorría en bicicleta los campos de caña entre Las Rosas y Pujilic. El sonido de unas alzadoras que vislumbé a lo lejos llamó mi atención. Me detuve. Los cinco hombres “tomaban el fresco”, es decir se resguardaban del penetrante calor mientras compartían una bebida, al pie del único árbol en el extenso campo de caña que recién había sido cortada. Desde ese día he compartido con mis amigos muchas horas de trabajo y risas.

III

El trabajo en el campo es intenso. La energía que Carmen y los muchachos necesitan proviene de dos fuentes principales: el maíz y el azúcar. El maíz se consume en muy diversas formas y a todas horas. A veces hay atole por la mañana y tamales al mediodía. Las tortillas siempre son parte del menú en el

1 Este texto se deriva del proyecto de investigación “Poder corporativo, prácticas alimentarias y salud: aproximación histórico-cultural al consumo de ultra-procesados en México” financiado por la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (SECIHTI) de México. También se ha contado con financiamiento de la Embajada de Australia en México a través del Alumni Change Agent Award 2024.

“almuerzo”—comida a las 8 de la mañana durante el primer receso en el trabajo—y en la comida fuerte, entre las 2 y las 4 del día. El maíz también es bebido en pozol, el cual usualmente se toma entre las 10 de la mañana y el medio día. Las incansables manos de las esposas de los trabajadores son las que, al momento, transforman el maíz en un delicioso alimento; sin ellas no habría energía.

El azúcar que se ingiere viene casi por completo en forma de refresco. En esta región, como en muchos lugares de Chiapas y de México, se consumen amplias cantidades de esta bebida. Los trabajadores de la caña beben mínimamente dos litros de refresco al día. No siempre, claro, y esto se inserta dentro de un contexto mayor, de un patrón alimenticio que involucra maíz en muchas formas, frijol, carne de puerco, pollo y algunas verduras.

La predilección de la gente de Chiapas por la Coca-Cola ha sido ampliamente documentada. Múltiples relatos escritos y videograbados sobre la *coca-colonización* de Chiapas, notablemente en zonas indígenas en la región de los Altos, abundan en internet.

Curiosamente, en la región de Las Rosas, así como en otros municipios de Chiapas, se consume más Pepsi que Coca. Las familias de El Zapote, en su mayoría, prefieren la Pepsi. Quizá en algo influya que la botella de 3 litros—la única presentación que se vende en las pequeñas “tiendas” en la colonia—de Pepsi es 10 pesos más barata que la botella del mismo tamaño de Coca. También, como otras personas han documentado, este consumo está influenciado por las dinámicas de poder regional, ya que muchas veces los canales de venta y distribución de estos productos son controlados por personajes con poder que se asocian más a una marca que a la otra.

IV

El consumo de refresco comenzó a promocionarse ampliamente en el México de los cuarenta, en pleno auge de la industrialización y del crecimiento de los centros urbanos. Millones de personas dejaron el campo y migraron a la ciudad para convertirse en la mano de obra de la modernidad. La industria refresquera, como lo muestran periódicos, revistas y panfletos de la época, se valió del discurso de modernidad para justificar su existencia y su dimensión social, y como medio de marketing para sus productos.

Múltiples ejemplos de esto se encuentran en la revista *Refrescos de México*, publicación editada entre finales de los cuarenta y mediados de los cincuenta por la Asociación Nacional de Productores de Aguas Envasadas A.C. Ahí se describe cómo la industria del refresco era en sí misma propiciadora de la industrialización del país: para la producción y venta de refresco se necesitaba azúcar, concentrados de frutas, refrigeradores, botellas, camiones, maquinaria especializada y más, lo que significaba que mayores ventas de refresco se traducían en una mayor prosperidad para las industrias asociadas.

La industrialización como manifestación de modernidad era también resaltado en el marketing de los

refrescos en esos años. Se recalcaba, por ejemplo, la inocuidad del producto por ser elaborado y envasado mediante procesos tecnificados, a diferencia de la producción de otras bebidas refrescantes caseras, como las aguas de frutas. También, se dibujaba a quien elegía consumir, y compartir, este producto como alguien moderno. El consumo de refresco se planteó pues como un signo de modernidad.

Así se muestra en varios números de *El Pepsicolero*, revista editada y distribuida por PepsiCo en los cincuenta. En un par de publicaciones en 1958, por ejemplo, se resaltaba el sofisticado equipamiento tecnológico con el que contaba la “moderna” planta embotelladora ubicada en Tuxtla Gutiérrez, la capital del estado, desde la cual se cubriría la “importante demanda de Pepsi-Cola, a todo lo largo de la fértil y próspera provincia chiapaneca”.

V

Don Pedro no recuerda cuándo fue la primera vez que tomó refresco. Lo que sí recuerda es que “de chamaco”, término que nos remite a una edad joven, pero sin precisión, tenían que ir “hasta” Las Rosas para tomar refresco. Había, según me cuenta, un solo lugar en el Parque Central donde vendían esta bebida. El consumo implicaba pagar por el refresco, envasado en una pequeña botella de vidrio, beberlo y devolver el envase. Era una actividad para los domingos, una especie de lujo — sólo para cuando había dinero.

El tamaño de las botellas que contienen el refresco se ha ampliado considerablemente en los últimos veintitantos años. Cuando yo era pequeño, en los noventa, la botella más grande que existía era de menos de 1 litro. Existía esa presentación y otra con menos de 400 mililitros, ambos de cristal. Después de unos años aparecieron las botellas de poco más de 1 litro y luego las de 2 litros, ambas de plástico, pero de un plástico duro; aún eran botellas retornables. El cambio siguiente implicó la introducción de envases de plástico desechables; no podía ser de otra forma para las gigantescas botellas de 2.5 y 3 litros.

Los habitantes de El Zapote no son más de 300. Más allá del trabajo en el campo, para los varones, no hay otra actividad que genere ingresos. Las mujeres trabajan incansablemente en el hogar. Su jornada empieza antes que la de los maridos que se van a trabajar.

En un día común, Carmen sale a trabajar a las 5 de la mañana. Esto implica que Fabi, su esposa, se tenga que despertar mínimo a las 4, para prender el fuego—usan sólo leña—, hacer café y preparar el almuerzo que Carmen comerá a las 8 a.m. Después, durante todo el día, siempre hay algo que hacer: organizar la cocina, alistar a las hijas para la escuela, ir a recoger leña al cerro, alimentar a las gallinas, preparar más comida...

Para complementar el ingreso familiar—que pocas veces sobrepasa los 200 pesos diarios—generado por el hombre, algunas mujeres han optado por vender refresco o cerveza. Para esto es necesario ir a Las Rosas a comprar una o dos rejas de Pepsi (con 12 botellas de 3 litros cada una) y mantenerlas en el refrigerador. La ganancia neta es de no más de 5 pesos por botella.





Parecería una ganancia ínfima, pero en un contexto de pobreza como en el que viven la mayoría de las familias este ingreso hace la diferencia.

La venta de Pepsi entre los habitantes de El Zapote es una actividad económica muy básica, pero vital. Sólo la cerveza es el otro producto que mueve la economía local por igual. Pregunté varias veces por qué no vender algunos de los alimentos y bebidas, como el pozol, que se producen y consumen ahí mismo. Nunca obtuve una respuesta directa, pero sí indirecta: nadie quiere comprar lo que se prepara y consume todos los días de manera habitual.

La dieta en El Zapote es, de acuerdo con estándares alimenticios actuales, ejemplar: está basada en la milpa, se cocina al momento, se consume local, y la carne es escasa en el día a día. Sin embargo, esta dieta con la que algunos ciudadanos privilegiados soñamos es motivo de monotonía para quienes no tienen acceso a una más amplia variedad de opciones alimenticias.

He escuchado a mis amigos de El Zapote clamar por un “saborcito”, entendido como una sensación gustativa que saque al paladar de lo habitual. La fruta es incostea-ble; se consume sólo aquella –“plátano coch” por ejemplo – que está a la mano de manera natural. Ya ni hablemos de ensaladas o algo más. Lo que hace el refresco, creo, es romper la monotonía de sabores y dar un toque de ‘modernidad’. Para disminuir su consumo, entonces, se necesitan campañas de salud pública, pero principalmente reducir la desigualdad social.

VI

Uno de los pasatiempos favoritos de Carmen es sacar cangrejos del río que corre por El Zapote. He tenido la fortuna de acompañarle. Las 8 de la noche es la hora ideal para comenzar esta actividad. Primero se ponen las trampas a lo largo del río: vísceras de pollo atadas a piedras. Después viene la espera. Sacar cangrejos requiere destreza física, conocimiento de la geografía y, sobre todo, paciencia.

La multiplicidad de sonidos nocturnos y el brillo de las estrellas son envolventes. Ahí, en medio del claroscuro que genera la luz de la luna, Carmen me ha compartido infinidad de historias. Todas, a mi parecer, muestran la compleja realidad en la que se circunscribe la familia Martínez, marcada por una profunda e histórica desigualdad social.

A los veintitantos, Carmen se fue a Monterrey en búsqueda de una mejor vida. Después de un par de años de perseverancia se estableció en una fábrica cementera. En cuestión de meses escaló—como orgullosamente lo cuenta—de ayudante general a supervisor de piso. Tenía seguridad social, prestaciones y un salario que fácilmente triplica lo que gana trabajando el campo. La pandemia lo hizo volver a El Zapote a cuidar de la familia. Desde el 2022, viaja por periodos de 3 a 4 meses a trabajar en construcción en Playa del Carmen. Con esto llena el vacío laboral que deja el ciclo de crecimiento de la caña de azúcar, donde difícilmente se obtiene trabajo para sortear los gastos del día.

Carmen es un trabajador eficiente, responsable y leal. La organización, repartición y supervisión de tareas se le da de manera natural: ordena, enseña y motiva al mismo tiempo. Es un padre sin igual: ha logrado romper con los males (alcoholismo y violencia familiar) que aquejan, desde hace siglos, a esta zona rural. Carmen ama el campo, la tierra y a su comunidad. Ser campesino es parte central de su identidad. “Dos hectáreas”, ha sido su respuesta cuando le he preguntado qué necesitaría para quedarse en el pueblo y ser feliz.

VII

Carmen tiene un extenso conocimiento de los cuerpos de agua de la región, los recorre y utiliza seguido porque es un muy buen “regador”, oficio que no cualquiera sabe hacer. He atestiguado como con una simple bolsa de plástico y unas piedras es capaz de desviar y redirigir los cauces de los canales de riego.

Hace más de setenta años las entonces modernas máquinas excavadoras crearon surcos para desviar el cauce del río Chilá. El objetivo, como se ha dicho, era irrigar los campos de caña y alimentar la central hidroeléctrica; en ambos casos para producir una forma de energía. Se prometió progreso. Aún no llega, para la mayoría.

La gobernanza del agua es sumamente compleja en esta zona. El Estado es totalmente ajeno a este proceso, lo cual lo deja en manos de los hombres poderosos que han controlado por muchas décadas la región. El control de este recurso vital es crucial para cualquier proyecto político y desarrollista.

Conozco Las Rosas desde hace casi 20 años. Una compleja historia personal me une a este lugar. Las Rosas me ha parecido un lugar estático. Pero recientemente los pequeños autos provistos por energía solar que recorren las maleables calles del pueblo han llamado mi atención. El cargador para vehículos eléctricos instalado en el parque central captura la atención de los visitantes que me han acompañado. Al igual que se propuso con el uso del agua hace más de siete décadas, hoy se promete que la utilización de la energía solar traerá modernidad. ¿De qué tipo?

COMER ES UNA PRÁCTICA SENSIBLE



TEXTO Y FOTO: ALDANA BORAGNIO

...al comer experimentamos un cierto bienestar indefinible y particular que proviene de la conciencia instintiva, por el hecho mismo de que en la medida en que comemos prolongamos nuestra existencia.

(Brillat-Savarin, *Physiologie du gout*)

A modo de introducción

Comer no solo satisface una necesidad física, sino que, desde los primeros instantes de vida, trasciende su función biológica para convertirse en un acto cargado de significados que construye vínculos y refleja las dinámicas sociales. Este texto invita a explorar el acto de comer como una práctica multidimensional, donde se entrelazan lo corporal, lo sensible y lo afectivo, moldeados por el entorno y las experiencias subjetivas. A través de estas líneas, buscamos reflexionar sobre cómo nuestras conexiones sensibles con la comida y con los otros configuran nuestra relación con el mundo exterior, invitándonos a mirar más allá de lo biológico para descubrir los profundos lazos que nos unen como sujetos a través de lo que comemos.

Comer no es alimentarnos ni nutrirnos

Las prácticas alimentarias son un objeto de estudio con particularidades complejas. La primera de ellas es que es una práctica que necesitamos y llevamos adelante de un modo, podemos decir, innato. El cuerpo como organismo presenta una serie de procesos que están preparados no solo para hacernos de comida, sino para digerirla y a partir de ella obtener la energía necesaria para continuar la vida. En este sentido, la alimentación es un acto biológico, universal de todo ser vivo. Pero, los seres humanos principalmente ingerimos comestibles socializados a través de pautas culturales que los organizan en categorías respecto a qué, cómo y cuándo pueden llevarse a la boca.¹

Si bien alimentarse y comer suelen ser usados como sinónimos, no son lo mismo. Aunque en su definición impliquen el mismo acto –introducir en el cuerpo un elemento material con fines de saciar el hambre o de obtener sus atributos sensibles y/o simbólicos–, no son la misma práctica. El fenómeno de la alimentación tiene

una dimensión ligada a la necesidad orgánica como proceso indispensable para la reproducción del cuerpo y el mantenimiento de la vida.² Por otro lado, comer, implica una dimensión social que se encuentra ligada no solo a la organización de la práctica y a sus pautas específicas sino a la producción, distribución, almacenamiento, disponibilidad, acceso y consumo, o sea, al sistema alimentario en su conjunto. En este sentido, cuando hablamos de comer estamos hablando de dos cosas importantes: primero de la ingesta de elementos comestibles organizados culturalmente y, segundo, de una acción que no puede ser satisfecha de forma individual. Por lo tanto, sostenemos que los seres humanos no nos alimentamos, sino que comemos.

Comer es sentir y gustar

Cuando hablamos de comer hablamos de cuerpos que ingieren comida –que, en ese proceso, pueden o no alimentarse– y de personas que comen. Hablar sobre las prácticas del comer implica hablar sobre el entramado de estas dimensiones, por un lado, los cuerpos que comen, que se reproducen biológicamente a través de la comida, que forman sus huesos, sus órganos, su piel, sus procesos biológicos, fisiológicos y eléctricos por medio de los nutrientes que adquieren a través de la comida. Pero también, implica hablar de esos cuerpos como subjetividades insertas en un mundo social específico que establecen una relación con el entorno a través de la comida.

Comer es una práctica de incorporación del mundo; del mundo material por el lado de los alimentos y sus nutrientes, y del mundo social por el lado de las pautas que nos indican qué, cómo, cuándo, dónde, con quién y las configuraciones simbólicas de las comidas. Esta distinción nos permite mantener una separación analítica entre cuerpo y sujeto, pero entendiendo que ambas conforman una cinta de moebius, de modo que no es posible su diferenciación.

En este punto, nos podemos preguntar, ¿cómo se conectan estas dos instancias de la persona? Esto se da a través de los sentidos. Los sentidos son *ventanas* a través de las cuales el mundo se experimenta. Conocemos el mundo –natural y social, entendiendo que no hay diferencia entre ambos³– a través del cuerpo, de ese cuerpo⁴ –también natural y social⁵– que se produce y reproduce a partir del comer. Es popularizada la idea de que los sentidos entran en *acción* en el comer. La vista –al menos en occidente– fue escalando posiciones de importancia desde ser la confirmación primaria del mal o buen estado de los alimentos, a ser el eje central en la presentación de los platos de la mano de Marie-Antoine Carême⁶ hasta la aparición de las redes sociales y la difusión de categorías como *food porn* que se estructuran a partir de la mirada⁷ y la industria trabajando en la incorporación de colores que brinden el efecto novedoso en los alimentos como bienes de consumo.⁸ El tacto y el olfato no se quedan atrás. Si el tacto se vuelve central en una cocina globalizada que se americaniza cada vez más, a partir de texturas que vuelven lo dulce y suave como sensación central,⁹ el olfato construye aromas específicos más ligados a las ideas que tenemos de los alimentos que a los aromas propios que pueden existir en la materialidad de ellos.¹⁰

Por otro lado, el oído, juega un lugar que pareciera, rápidamente, marginal, pero que la industria expone como central. Si lo crujiente viene ganando terreno, no es solo en los *snacks* y galletitas cada vez más crocantes, sino en la conceptualización de lo *crispy* como una categoría gustativa en sí misma.¹¹ El significante se configura como una realidad novedosa y luego, uniéndose con lo dulce como tacto suave se vuelve una realidad omnipresente¹² –una institución diría Barthes–.¹³

¿Y el gusto? El gusto tiene como característica principal no solo su funcionamiento en la reproducción de la vida, sino también en que es un sentido que se relaciona con la destrucción de su objeto y su incorporación. En este sentido, el gusto compromete al cuerpo en su percepción, en tanto en el acto de comer el cuerpo es tomado por el gusto, por lo tanto, no puede ser indiferente a este. Porque si bien el gusto es el sentido de la percepción de los sabores, también de la textura, la temperatura, todas cuestiones que hacen al comer y al placer/displacer de la acción.¹⁴ Varios mecanismos del cuerpo funcionan sensiblemente como sensaciones emocionales dicotómicas, centrales y preponderantes en el acto de comer; en este caso, el asco y el placer. Estas dos emociones, si bien tienen un espacio fisiológico, responden a una sensibilidad particular, marcada por la pertenencia social y cultural y aprendida a través de la organización de las impresiones adquiridas a lo largo de su vida y la traducción organizada de ellas socialmente.¹⁵

Las sensaciones de sabor, textura, temperatura, son partes del gusto, son actos íntimos de percepción sensible individual que se organizan y traducen socialmente. Esto quiere decir que el sujeto aprende a reconocerlas y nombrarlas, o sea, a codificarlas. Es en este sentido que decimos que al comer incorporamos el mundo social. Los procesos de socialización incluyen a lo alimentario, moldeando la sensibilidad gustativa de las personas y, a partir de allí, sus preferencias y rechazos en relación a los alimentos, a las comidas y todas las prácticas en torno al comer.¹⁶ Este proceso, que es cotidiano,

constante, se invisibiliza. Los sujetos comienzan a incorporar las pautas culturales que el grupo social haya organizado para darle respuesta a la necesidad de comer a partir de la socialización desde el inicio de la vida.

¿Qué sentimos? ¿Qué vamos a gustar?

Aunque los diferentes sentidos tengan preponderancia en el acto de comer, el sabor continúa siendo el corazón del dispositivo culinario. El gusto como percepción sensible no solo construye lo percibido, sino también al sujeto que percibe y a los medios de percepción, en este caso, la comida. Cada uno de estos engranajes es un componente reflexivo de un proceso histórico que se vive individualmente y se construye desde lo social.¹⁷

Comer no se relaciona solo con el mundo exterior a través de los sentidos, sino que estos son puntos de contacto con nuestra historia.¹⁸ Por lo tanto, podemos decir que el cuerpo responde sensiblemente al pasado desde el afecto –entendido como el acto de ser afectados–.¹⁹ La rememoración que nos trae el comer es una rememoración de las sensaciones, de la traducción de estas en emociones, de los sabores pasados, de las instancias y momentos vividos.

Pero es importante traer a la reflexión que actualmente, y ya hace varias décadas, el gusto se configura como un sentido colonizado por el mercado. La industria alimentaria entiende estos procesos sensibles y diseña sabores que cooptan todos los momentos de la primera infancia y de toda la vida. A partir de saborizantes, azúcar, sal, grasas y texturas construidas que buscan la estimulación de los sentidos, el mundo sensible se distribuye de formar diferenciada entre las capas sociales. A la vez que, tomando el lugar que posee la comida en nuestra biografía, se mercantilizan las experiencias en torno a ella.

Comprender y poner en acto la diferencia entre nutrientes/alimentos/comidas es aceptar que comemos más que alimentos, que hoy los alimentos no tienen nutrientes, pero sí significados diversos y que los nutrientes están distribuidos diferencialmente en procesos de lucha geopolítica. Mientras que preguntarnos sobre las articulaciones entre cuerpos/comer/sentidos, es preguntarse por los procesos sociales que nos permiten correrlos de las respuestas individuales del tipo ‘me gusta/no me gusta’.

Al comer, comemos más que la comida, todos los sentidos se ponen en juego en un proceso de conexión con nuestra historia individual y social, a partir de la experiencia vivida que atraviesa el tiempo. En este sentido, hay que poner en primer plano que, como dijimos anteriormente, comer tiene dos ejes de importancia central: primero, la reproducción material del cuerpo y, con ella, las posibilidades individuales y sociales que esto implica. Segundo, la función simbólica que va más allá de los sabores, pero se expresa en estos. En esa facultad, la comida es información a partir de la cual la persona puede percibir y conocer el mundo de forma de aprehenderlo subjetivamente.

En este sentido, la apreciación sensible –sea esta positiva o negativa– es construida, no sólo con recuerdos personales sino con enseñanzas, aprendizajes y experiencias específicas, por parte, primero de la familia

–con la leche templada y en cada canción, diría Joan Manuel Serrat–, luego con la socialización secundaria y cada vez más de la mano de la industria y sus expertos que se cuelan en todos los espacios.²⁰ Somos socializados en lo que nuestra cultura considera que huele, siente y gusta bien o mal. Aprendemos a comer/gustar/rechazar la comida, aprendemos el modo y las formas del placer y de la satisfacción del apetito. Y, en ese aprendizaje, la relación del comer se estructura marcada por una afectividad construida en relación con los otros.²¹ Así, lo sensible y simbólico de los alimentos prevalece sobre la biología del sabor y del gusto.

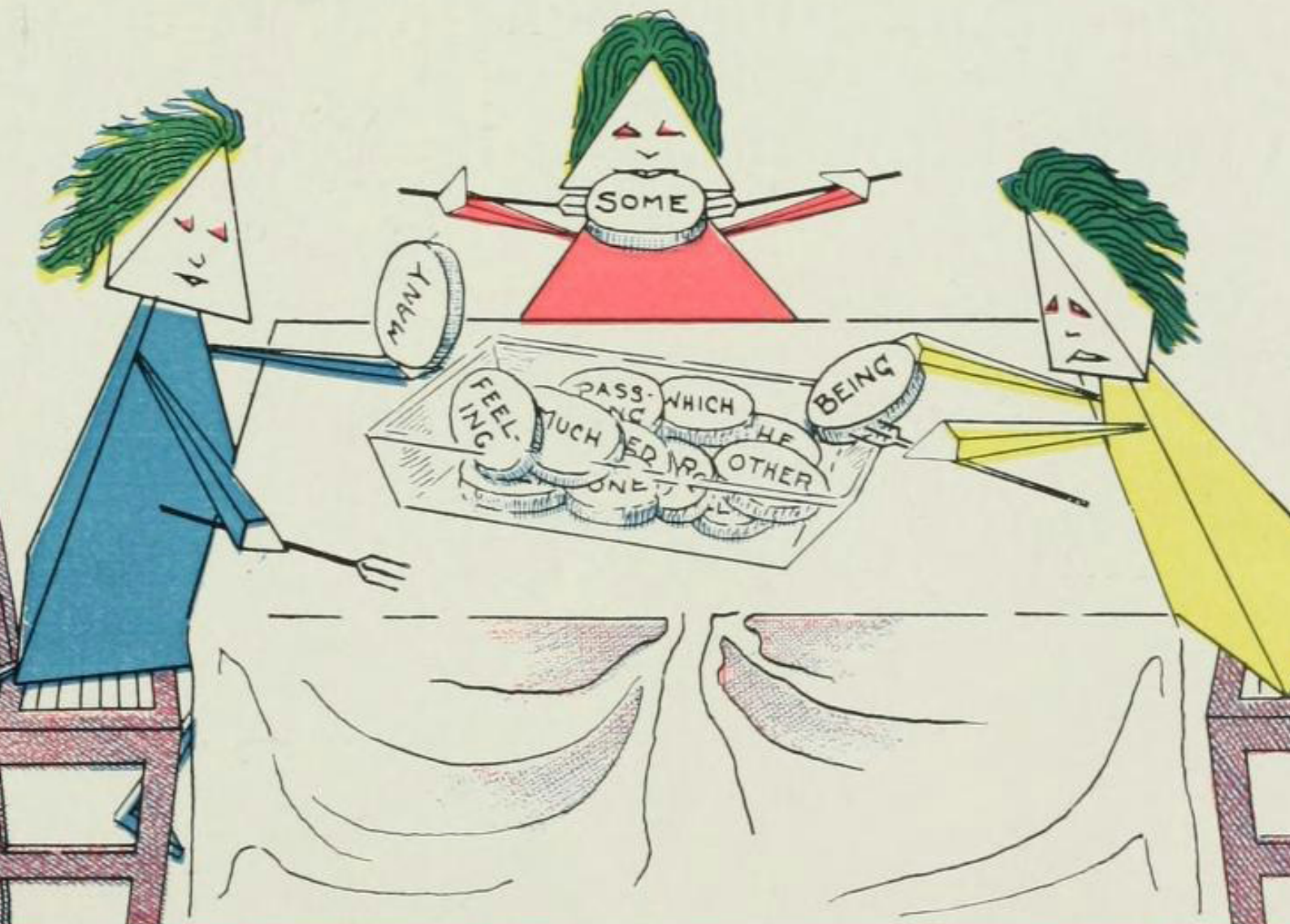
La invitación de estas líneas es a reflexionar sobre el acto de comer más allá de su función alimentaria-nutricional, reconociéndolo como una práctica social fundamental donde se integran dimensiones corporales, orgánicas, cognitivas, sensibles y afectivas, que se encuentran modeladas por el entorno, sus relaciones y por la historia biográfica de cada persona, preguntándonos qué relaciones sensibles estamos construyendo con el mundo exterior y con los otros.

- 1 Contreras, J. & Arnáiz, M. G. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Ariel.
- 2 Dettano, A. y Boragnio, A. (2022) Una introducción al comer intervenido en pandemia. En Dettano, A. y Boragnio, A. (Eds.). *El comer intervenido: de continuidades y actualizaciones en pandemia*. Ese Editora. <https://estudiossociologicos.org/portal/el-comer-intervenido-de-continuidades-y-actualizaciones-en-pandemia/>
- 3 Haraway, D. (1995). *Ciencia, cyborgs y mujeres. La reinvención de la naturaleza*. Cátedra.
- 4 Merleau-Ponty, M. (1964). *The primacy of perception: And other essays on phenomenological psychology, the philosophy of art, history, and politics*. Northwestern University Press.
- 5 Mauss, M. (1971) *Sociología y Antropología*. Editorial Tecnos.
- 6 Le Breton, D. (2011). *La sociología del cuerpo*. Nueva Visión (Claves-Dominios).
- 6 Gastrónomo y chef francés (París, 1784-1833), considerado uno de los pioneros de la alta cocina, estudioso de las salsas en la cocina francesa. Carême actualizó las recetas para la élite de la nueva sociedad francesa a partir del rediseño de utensilios de cocina, cacerolas y moldes que le permitieron construir una presentación de la comida con carácter escultórico. Entre sus recetas más destacadas se encuentra el croquembouche (Larousse Cocina, 2025).
- 7 Dennis, A. (2008). From Apicius to Gastroporn: Form, Function, and Ideology in the History of Cookery Book. *Australasian Journal of Victorian Studies* 12(1), 19-34.
- 8 Lavis, A. (2017). Food porn, pro-anorexia and the viscosity of virtual affect: Exploring eating in cyberspace. *Geoforum*, 84, 198-205. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2015.05.014>
- 9 Spence, C., Motoki, K., & Petit, O. (2022). Factors influencing the visual deliciousness/eye-appeal of food. *Food Quality and Preference*, 102, 104672. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2022.104672>
- 8 Boragnio, A. (2023) Comida de comedor: colores y texturas de la asistencia alimentaria. En Boragnio, A. y Dettano, A. (Coords.). *Comedores y merenderos en pandemia. Un recorrido a través de la imagen. Documentos del trabajo* (18). Ese Editora. <https://estudiossociologicos.org/portal/comedores-y-merenderos-en-pandemia-un-recorrido-a-traves-de-la-imagen/>
- 9 Barthes, R. (1961). Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 16(5), 977-986, October. Cambridge University Press.
- 10 Berenstein, N. (2016). Making a global sensation: Vanilla flavor, synthetic chemistry, and the meanings of purity. *History of Science*, 54(4), 399-424. <https://doi.org/10.1177/0073275316681802>
- 11 Barthes, 1961, Op. Cit.
- 12 Schatzer, M. (2015). *The Dorito effect. The surprising New Truth about food and flavor*. Simon & Schuster.
- 13 Barthes, 1961. Op. Cit.
- 14 Le Breton, D. (2007). El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos. Nueva Visión.
- 15 Scribano, A. (2012). Sociología de los cuerpos/emociones. *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad*, 4(10), 91-111, <https://www.relaces.com.ar/index.php/relaces/article/view/237/234>
- 16 Boragnio, A. (2020). Las emociones del comer cotidiano: mujeres entre el asco, la culpa y la vergüenza. *Polis. Revista Latinoamericana*, 19(55), 86-110. <https://doi.org/10.32735/S0718-6568/2020-N55-1444>
- 16 Le Breton, 2007. Op. Cit.
- 16 Boragnio, A. (2021). "Compro", "llevo", "elijo no comer": prácticas alimentarias, estrategias y emociones de mujeres trabajadoras de oficinas públicas. *Aposta. Revista de ciencias sociales*, (90), 81-94. <https://apostadigital.com/revistav3/hemeroteca/boragnio2.pdf>
- 17 Le Breton, 2007. Op. Cit.
- 18 Seremetakis, C. N. (1994). The Memory of the Senses Historical Perception, Commensal Exchange, and Modernity. In *Visualizing theory* (pp. 214-229). Routledge.
- 19 Heller, A. (1980). *Teoría de los sentimientos*. Fontamara.
- 20 Fischler, C. (1988). *Food, self and identity*. Social Science Information.
- 20 Lupton, D. (1996). Food, the Body and the Self. SAGE Publications.
- 20 Crawford, R. (2006). Health as a meaningful social practice. *Health*, 10(4), 401-420. <https://doi.org/10.1177/1363459306067310>
- 20 Traversa, O. (2011). Hábitos alimentarios y construcciones discursivas. En Traversa O., (Comp.). *Comer, beber, hablar: Semióticas culinarias*. La Crujía.
- 20 Blacha, L. E. (2020). Riesgo, desigualdad y sabor. Herramientas sociológicas para explicar el "efecto dorito". *Revista temas sociológicos*, (27), 595-621, <https://doi.org/10.29344/07196458.27.2442>
- 21 Moulin, L. (1975). *L'Europe à table: introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*. Elsevier Séquoia.
- 21 Lupton, 1996. Op. Cit.

TEXTO: FLAVIA DEMONTE¹

PENSAR LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS COTIDIANAS EN CONTEXTOS DE HIPERMEDIATIZACIÓN

The Cubies' ABC, Mary Mills Lyall y Earl Harvey Lyall, ca. 1913. Libro ilustrado, G. P. Putnam's Sons, Nueva York.



Introducción

El acentuado proceso de digitalización de la vida cotidiana experimentado en nuestras sociedades contemporáneas² habilitó a que las prácticas alimentarias para promover la salud o prevenir padecimientos asociados con la alimentación se ajusten y se aprovechen de las herramientas provistas por los nuevos entornos digitales.

En la actualidad, podemos seleccionar alimentos saludables desde las góndolas de los grandes supermercados o desde tiendas especializadas virtuales; podemos suscribirnos a plataformas que ofrecen, en un mismo espacio, recetas saludables, menús con rutinas de ejercicios físicos y clases con cocineros *celebrities*. También podemos buscar (o compartir) recetas en Internet o seguir cuentas de *influencers* que nos orientan acerca de qué, cómo y dónde comer sano en sus múltiples plataformas (Instagram, Tik Tok, Facebook). Y, así, entrar en contacto con activistas de tendencias alimentarias consideradas saludables y/o sostenibles asociadas con el consumo o no consumo de determinados alimentos y formas de preparación –veganismo, vegetarianismo, ovolactovegetarianismo, dieta cetogénica, dietas *plant-based*, movimientos *real food*, entre otras numerosas tendencias–.

Las habituales notas periodísticas sobre alimentación saludable en los medios masivos (columnas de especialistas en televisión o en la prensa o radio)³, hoy también invaden los portales digitales de noticias. Desde allí nos ofrecen recomendaciones y consejos alimentarios de los más variados que, como usuarios, podemos comentar o compartir en nuestras redes digitales. También podemos seguir perfiles o integrar grupos o comunidades que ofrecen orientaciones para adoptar prácticas cotidianas de alimentación saludable, consejos sobre alimentación y desarrollo infantil, o indicaciones o tratamientos para regular nuestro peso corporal con acompañamiento *online* de especialistas y/o pares, bajo postulados de la biomedicina o los grupos de autoayuda.⁴

Parto de la idea de que estas situaciones, experimentadas como usuaria pero también observables con ojos de investigadora⁵, deben abordarse como prácticas que trascienden los usos de una serie de tecnologías y comprenderse como parte integrante de un entorno que envuelve y moldea todos los aspectos de nuestra vida cotidiana.⁶ Pero también parto del reconocimiento de que estas prácticas en el entorno digital acompañan la centralidad que la alimentación saludable ha ido construyendo con el desarrollo del proceso de *medicalización* iniciado en los albores de la modernidad. A través de aportes de los estudios socio antropológicos y comunicacionales de la alimentación y la salud, comparto aquí algunas ideas asumiendo la persistencia de la *medicalización* alimentaria, pero en el contexto de la novedosa *hipermediatización* de nuestras sociedades.

Las prácticas alimentarias medicalizadas

Aunque reconozcamos la complejidad del fenómeno alimentario e identifiquemos que razones biológicas, económicas, geográficas, políticas, tecnológicas, psicológicas, hedónicas y simbólicas confluyen y explican por qué comemos lo que comemos,⁷ como parte del proceso de secularización y valoración de la racionalidad científica de la modernidad, la razón médica se erigió en la razón hegemónica que guía y estructura aún hoy nuestras prácticas alimentarias. Producto del proceso de *medicalización* de la sociedad mediante el cual fenómenos de la vida cotidiana fueron apropiados por el saber y la práctica biomédica,⁸ la alimentación se rige por parámetros médico-nutricionales que definen qué es comer bien, qué es comer mal y qué tratamientos prescribir en caso de alteraciones vinculadas con la alimentación diagnosticadas según los estándares de norma/peso.⁹ En este marco, en Argentina, como en otros países de nuestra región, los especialistas en salud pública diseñan guías alimentarias para que la población aprenda a alimentarse adecuadamente, discuten acerca de las causas, las consecuencias, los grupos afectados y las formas de prevención y tratamiento de las alteraciones nutricionales prevalentes, e inciden en la promulgación de leyes y proponen estrategias terapéuticas.¹⁰ Aunque tuvieron que pasar muchos años de discusiones de índole política y epistemológica, hoy reconocen que las causas están estrechamente relacionadas con el contexto de industrialización alimentaria¹¹ dados los cambios en el patrón alimentario que trajo este proceso que se evidencia en la disminución del consumo de alimentos considerados saludables y el aumento del consumo de los ultra procesados de toda la población, especialmente de niños y adolescentes.¹² Como parte integrante de este escenario, a nivel preventivo prevalece un extendido discurso médico-nutricional que se difunde por diferentes medios y canales de comunicación, lo que algunos autores denominan *nutricionalización*.¹³ Este discurso se estructura a partir de la promoción de ciertos consumos (alimentos naturales frescos o mínimamente procesados), la moderación o la restricción de otros (procesados y ultraprocesados) y la revalorización de preparaciones, formas de cocción y situaciones de consumo consideradas más saludables. Siguiendo la línea del *nutricionismo* —signo y síntoma de la *medicalización* de la alimentación contemporánea que reduce los alimentos a sus nutrientes y la energía que aportan—,¹⁴ para el fundamento de la moderación o restricción, el discurso enfatiza en la presencia de nutrientes críticos (sodio, azúcares, grasas) y en su alto valor energético (calorías), eclipsando las dimensiones simbólicas y hedónicas que le son inherentes a los alimentos y a sus momentos de consumo.¹⁵ Pero basta que leamos las guías alimentarias publicadas por los organismos públicos de salud para observar que, desde este discurso preventivo y normalizador, no solamente se aconseja y recomienda qué comer (dietas), sino también qué comportamientos adoptar (cuántas veces,

cómo y con quién comer)¹⁶ para el logro de una alimentación *moralmente* sana exenta de riesgos y de un peso corporal adecuado para evitar enfermedades por exceso o por carencias nutricionales.¹⁷

Hoy conservar y mejorar la salud y buscar el bienestar se ha convertido en cuestión prioritaria no solamente para los comensales/consumidores de determinados sectores de ingresos,¹⁸ sino también en una medida de logro personal y de vida correcta que, si bien se inscribe en un contexto de industrialización alimentaria, se experimenta individualmente como un mandato cultural y un imperativo moral.¹⁹ Dicho mandato debe cumplirse a través del autocuidado, del auto control y de la auto vigilancia del peso corporal. Si no se cumple sobreviene la culpa y el estigma²⁰ y se ponen en acción los dispositivos terapéuticos biomédicos o de autoayuda.

La penetración ha sido tan extendida que la industria alimentaria (con sus estrategias publicitarias) se ha hecho eco de ello, ofreciendo productos personalizados y orientados a sectores sociales con capacidad de pago que contienen nutrientes que, según el momento, la biomedicina entroniza (sin grasas, sin azúcares, sin sodio y/o enriquecidos con vitaminas, fibras, minerales, omega 3, prebióticos, probióticos, etc.).²¹

Las prácticas alimentarias medicalizadas e hipermediatizadas

Así como la alimentación no fue ajena al proceso de *medicalización*, tampoco lo es al proceso de *hipermediatización* que estamos experimentando. Dadas las transformaciones tecnológico-comunicacionales ocurridas en nuestra historia reciente, los medios masivos conviven e interactúan en un nuevo ecosistema de medios y plataformas, que se caracteriza por la convergencia, la interactividad de los usuarios y la disponibilidad y producción de contenidos *online*.²² Si bien con la irrupción de los medios masivos, la alimentación, por entonces confinada al espacio doméstico, pasó a ser parte de la agenda mediática,²³ el desarrollo de Internet y las redes sociales digitales posibilitó que el aumento de la oferta informativa sobre la alimentación haya discurrido en paralelo al interés y a la preocupación por la alimentación, y especialmente la saludable.²⁴ A tal punto ha crecido la presencia de la alimentación en el entorno digital que algunos autores hablan de *culturas alimentarias digitales*²⁵ o de *comida digitalizada*.²⁶ El Estado y la industria alimentaria aprovechan este nuevo ecosistema como espacio de difusión, interacción y conversación social con comensales/consumidores.²⁷ En un caso, para difundir e interactuar en relación con las iniciativas públicas de alimentación saludable a través de cuentas oficiales; en otro, para el marketing y la publicidad de productos enfocando en sus propiedades saludables/energéticas, pero también, en sus potenciales impactos sensoriales y experienciales.²⁸ Pero el nuevo contexto habilita a que además de estos actores sociales, los usuarios reciban, compartan y también produzcan contenidos sobre alimentación y, principalmente, dietas; aprendan nuevas recetas e incorporen nuevos alimentos a sus comidas, integren grupos donde también buscan y ofrecen orientación y consejos. Por tanto, asistimos, de manera inédita, a la proliferación de mensajes y advertencias que se difunden, circulan y comparten por diversos medios,

plataformas, lenguajes y formatos permitiendo, dada la interactividad, que diferentes usuarios puedan “convertirse” en promotores y/o especialistas en dietas presentadas como saludables, sostenibles y/o accesibles.²⁹ De este modo, las redes sociales digitales redefinieron los roles de los sujetos y posibilitaron la emergencia de otros nuevos actores, desdibujando las referencias de los expertos portavoces del discurso médico nutricional—como especialistas en salud pública portavoces del Estado y la Ciencia—. En este coro, emerge un actor relevante con voz autorizada, la figura del *influencer alimentario digital*.³⁰ Versión postmoderna del líder de opinión tradicional y recurso de las estrategias publicitarias de la industria alimentaria y del bienestar su valor reside en combinar tareas de promotor de prácticas alimentarias y de la gestión de su marca personal.³¹ En función de los diferentes perfiles, circulan discursos divergentes y tendencias alimentarias de las más variadas. Así, como ya sostenía Claude Fischler hace varios años con su concepto de *gas-tro-anomía*,³² en las redes sociales digitales nutricionistas, cocineros, activistas, *celebrities*, todos ellos devenidos en *influencers*, indican cómo comer sano, pero también rico, moderno o rápido y, entre tantos valores simultáneos, solemos confundirnos y desorientarnos.³³ Esa diversidad implica que los discursos sobre cómo comer sano se mezclen con los discursos gastronómicos; que los regímenes de adelgazamiento se junten con recetas; que los mensajes de nutrición se confundan con las promociones de productos del marketing y publicidad de la industria, también promocionados por *influencers*. Pero, a pesar de esta aparente diversidad, predomina, como matriz social y cultural, el discurso médico nutricional. En la mayoría de los mensajes de estos nuevos actores se combina la promoción del consumo de alimentos saludables y la moderación del consumo de alimentos que no sean *libres de* dentro de una estrategia que debe unir, de manera equilibrada, lo sano y lo rico. Y si bien se agencian cierta *expertise* acerca del comer sano y rico, compitiendo –y ganando– con los especialistas en salud pública, lo hacen desde una alianza sinérgica con la industria alimentaria y del bienestar.³⁴

Esta situación contribuye a que las elecciones alimentarias se vean alentadas o condicionadas por esta aparente diversidad de voces que ayudan a configurar lo que la población entiende (o no) que es comer sano, donde el discurso médico nutricional aparece con fuerza también en los mensajes de estos nuevos actores, lo que nos lleva a estudiar las condicionalidades asociadas al evento alimentario como fenómeno complejo, aunque persistentemente *medicalizado* y novedosamente *hipermediatizado*.

Una invitación y una apuesta

Me propuse compartir algunas ideas acerca de las prácticas sociales alimentarias en el marco de la extendida *medicalización* y la novedosa *hipermediatización* de nuestras sociedades contemporáneas. Recurrí a autores de referencia y a resultados de investigaciones propias (algunas aún en proceso) para plantear la persistencia de la perspectiva médico nutricional aún en los nuevos contextos comunicacionales. En este sentido, si bien se están realizando investigaciones hace muchos años para comprender las razones que guían las elecciones alimentarias; la vacancia fundamental

está relacionada con los impactos que trajo consigo Internet y las redes sociales digitales en nuestra alimentación y con la emergencia de nuevos actores, como los *influencers* digitales alimentarios, que ejercen (o buscan hacerlo) influencia en nuestras concepciones y prácticas alimentarias. Considero que en nuestra región estos focos sobre la alimentación y su relación con la salud en el entorno digital aún no ha despertado interés por la investigación sinérgica de las ciencias de la salud y la nutrición, los estudios de la comunicación; la etnografía digital y la sociología y antropología alimentaria. Invito a avanzar con la ruptura de las fronteras disciplinarias que fragmentan los problemas de investigación y muestran formas parciales de estudiarlos. Invito a considerar la dimensión comunicacional/digital de la alimentación como una dimensión estructurante de las actuales prácticas. Apuesto a que el abordaje sinérgico con dosis de imaginación y creatividad metodológica ayuden a hacer más inteligibles fenómenos complejos, como comprender las actuales prácticas alimentarias en contextos de *hipermediatización*.

- 1 Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) Escuela Interdisciplinaria de Altos Estudios Sociales de la Universidad Nacional de San Martín (EIDAES/UNSAM)
- 2 Boczkowski, P. y Mitchelstein, E. (2022). *El entorno digital*. Siglo XXI Editores.
- 3 Veáanse Traversa, O. (coord.) (2011). *Comer, beber, hablar: semióticas culinarias*. La Crujía; Demonte, F. (2017). Comer para vivir ¿mejor? Análisis de las representaciones sociales sobre la alimentación y su vinculación con la salud/enfermedad en la prensa gráfica argentina (2009-2014). *Revista Estudios sobre el Mensaje Periodístico*, 23(2).
- 4 Menéndez, E. (2003). Modelos, saberes y formas de atención de los padecimientos: de exclusiones teóricas y de articulaciones prácticas. *Ciencia & Saúde Coletiva* 8 (1), 185-207.
- 5 En simultáneo con el estudio de la alimentación en relación con la salud desde la perspectiva mediática y las políticas alimentarias, me planteé interrogantes vinculados con las concepciones y prácticas alimentarias en diferentes contextos sociales, pero especialmente en diversos ciclos y trayectorias vitales para determinar su relación con las iniciativas de alimentación saludable y las estrategias de la industria alimentaria las que, en gran parte en la actualidad, se despliegan en entornos digitales.
- 6 Boczkowski, P. y Mitchelstein, E. Op. Cit.
- 7 Aguirre, P. (2005). *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*. Centro Interdisciplinario para el Estudio de Políticas Públicas; Contreras, J. y Gracia Arnaiz, M. (2005). *Alimentación y cultura*. Ariel.
- 8 Poulain, J. (2002). *Sociologies de l'Alimentation*. PUF; Kerpel, R., Medrano, C. y Hellmann, F. (2024). Medicalização da alimentação e da nutrição: aproximações conceituais. *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, 34, e34003.
- 9 Gracia Arnaiz, M. (2007). Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. *Salud Pública De México*, 49(39), 236-242.
- 10 Véase por ejemplo la Ley N° 26.396 de Trastornos Alimentarios de 2008; Estrategia Nacional para la Prevención y Control de Enfermedades No Transmisibles y Plan Argentina Saludable de 2009; Programa de Alimentación Saludable y Prevención de la Obesidad de 2016; Actualización de las Guías Alimentarias para la Población Argentina realizada en 2016; Plan Nacional de Prevención de Sobrepeso y Obesidad en Niños, Niñas y Adolescentes de 2019, Ley N° 27.642 de Promoción de Alimentación Saludable de 2022, conocida como ley de etiquetado frontal, entre otras iniciativas públicas.
- 11 Ministerio de Salud de la Nación (2019). *Indicadores priorizados de la 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud*. Ministerio de Salud de la Nación.
- 12 Ministerio de Salud de la Nación. Op. Cit.; Zapata, M., Rovirosa, A. y Carmuega, E. (2016). Cambios en el patrón de consumo de alimentos y bebidas en Argentina, 1996-2013. *Salud Colectiva*, 12(4), 473-486.
- 13 Poulain, J. Op. Cit.
- 14 Scrinis, G. (2013). *Nutritionism*. Columbia University.
- 15 Poulain, J. Op. Cit.
- 16 Véanse especialmente los 10 mensajes de las Guías Alimentarias para la Población Argentina, actualizadas por el Ministerio de Salud de la Nación en 2016.
- 17 Gracia Arnaiz, M. Op. Cit.
- 18 Demonte, F. (2021). ¿Comer como el discurso médico-nutricional manda? Discursos y prácticas sobre alimentación saludable en sectores medios de la ciudad de Buenos Aires, Argentina. *Población y Salud en Mesoamérica*, 18(2), 1-32.
- 19 Lupton, D. (1996). *Food, the body and the self*. SAGE.
- 20 Gracia Arnaiz, M. Op. Cit.
- 21 Aguirre, P. (2019). Alimentos funcionales, entre las nuevas y viejas corporalidades. *AIBR, Revista de Antropología Iberoamericana*, 14(1), 95-120.
- 22 Carlón, M. (2022). ¿El fin de la invisibilidad de la circulación del sentido de la mediatización contemporánea? *DeSignis*, 37, 245-253.
- 23 Demonte, F. (2013). La alimentación como problema en el espacio mediático: análisis de editoriales de la prensa gráfica argentina, 2002-2008. *Signo y Pensamiento*, 62, 82-97; Demonte, F. Op. Cit.; Traversa, O. Op. Cit.
- 24 Passos, J., Vasconcelos-Silva, P. y Santos, L. (2020). Curta e compartilhe: conteúdos sobre alimentação saudável e dietas em páginas do Facebook. *Interface (Botucatu)*, 24, e200086; Demonte, F. Op. Cit.
- 25 Lupton, D. (2017). Cooking, Eating, Uploading: Digital Food Cultures, en K. LeBesco y P. Naccarato. *The Handbook of Food and Popular Culture*. Bloomsbury Academic, 67-69.
- 26 Goodman, M. y Jaworska, S. (2020). Mapping digital foodscapes: Digital food influencers and the grammars of good food, *Geoforum*, 117, 183-193.
- 27 Demonte, F. y Bruno, D. (2024). *Estudio sobre la incidencia de la Ley Nacional Nro. 27.642 de Promoción de Alimentación Saludable en la conversación social digital sobre publicidad, compra y consumo de alimentos (2022-2023)*. Informe Técnico de Avance del Estudio de Múltiples Investigadores (EMI). Dirección de Investigación en Salud, Ministerio de Salud de la Nación.
- 28 Allemanni, L., Castronuovo, L., Tiscornia, M., Ponce, M. y Schoj, V. (2018). Food Advertising on Argentinean television: are ultra-processed foods in the lead? *Public health nutrition*, 21(1), 238-246.
- 29 Aguirre, P. (2017). La revolución del azúcar que nos hizo opulentos, en *Una historia social de la comida*. Lugar Editorial.
- 30 Goodman, M. y Jaworska, S. Op. Cit.
- 31 Argiñano, J. y Goikoetxea-Bilbao, U. (2021). El rol de fact-checkers de los influencers españoles de la alimentación en Instagram. *Comunicación y medios*, 30(44), 14-27.
- 32 Fischler, C. (2010). Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. *Gazeta de Antropología*, 26 (1), 2-19.
- 33 Aguirre, P. Op. Cit.
- 34 Demonte, F. y Bruno, D. Op. Cit.

PRESENTACIÓN AUTORES

ALDANA BORAGNIO es Doctora por la Universidad de Alicante (España), Magíster en Investigación en Ciencias Sociales y socióloga por la Universidad de Buenos Aires (FSOC/UBA). Desde 2014 es docente de Psicología Social en la misma institución, y dicta cursos de grado y posgrado centrados en los Estudios Sociales de la Alimentación. Actualmente es investigadora en el Instituto de Estudios sobre la Ciencia y la Tecnología (IESCT/UNQ) como parte de la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires (CIC-PBA). Su línea de trabajo aborda las prácticas en torno al comer, las comensalidades y las desigualdades sociales. Estudió cocina, pero sobre todo es una cocinera amateur a la que le gusta comer y hablar de comida.

FLAVIA DEMONTE es Licenciada en Ciencias de la Comunicación, Magíster en Políticas Sociales y Doctora en Ciencias Sociales (UBA). Es investigadora adjunta del CONICET en la Escuela EIDAES/UNSAM, donde es profesora y co-coordina el Núcleo de Estudios de Salud y Ciencias Sociales. También es profesora en la Facultad de Periodismo y Comunicación Social (UNLP). Sus líneas de investigación se centran en los estudios socioculturales de la alimentación en relación con la salud, con énfasis en el análisis de las políticas públicas, los medios de comunicación y las prácticas de sujetos y grupos sociales. Como parte de su análisis de los discursos actuales en torno a la alimentación

saludable y resultado de su resistencia, disfruta de comer, pero lo que otros cocinan. También de comer con otros y de experimentar diferentes comidas. Porque asume que comer por y con placer, también es saludable.

JOSÉ TENORIO es doctor en estudios críticos de la alimentación por la Universidad de Queensland, Australia. Su agenda de investigación y docencia gira en torno a la dimensión política de la alimentación, el gobierno del cuerpo y la relación entre sistemas alimentarios y salud colectiva. Es autor de *School Food Politics in Mexico* (Routledge, 2024) y co-editor del *Routledge Handbook of Critical Obesity Studies* (Routledge, 2022). Desde febrero de 2024, es investigador postdoctoral en el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM. El presente texto se deriva de su proyecto actual, el cual explora el consumo de refresco (bebida gaseosa) entre trabajadores de la caña de azúcar en Chiapas, México. José disfruta de cocinar, beber café, rodar y tomar fotografías.

MARÍA EMILIA PASTORMERLO es Licenciada en Nutrición por la Universidad de Ciencias Empresariales y Sociales (UCES). Diplomada en Obesidad por la Universidad Favaloro (UF). Ha sido seleccionada como Becaria Doctoral del CONICET en EIDAES/UNSAM. Ha trabajado y ha sido parte del

equipo de trabajo en rol “investigadora en formación” del proyecto “Políticas Sociales y prácticas alimentarias”, con reconocimiento institucional de la Universidad de Buenos Aires (PRI-UBA). Sus líneas de investigación se centran en los estudios socioculturales de la salud y la alimentación con énfasis en las políticas alimentarias, prácticas alimentarias y emociones, comensalidad, y los discursos en torno a la nutrición y las prácticas del comer.

LUCIA HERNÁNDEZ COURTÍE es Licenciada en Nutrición y Docente Asistente de la Unidad Académica Departamento de Administración en la Escuela de Nutrición (EN) de la UDELAR. Actualmente estudiando la Maestría en Enseñanza Universitaria, el proyecto de tesis está vinculado a la perspectiva de género en la EN. Integrante del Grupo de Trabajo de Género en la EN y del grupo interinstitucional sobre “Cuerpos, alimentación y subjetividad”.

VANESSA GUGLIUCCI es Licenciada en Nutrición (Universidad de la República, Uruguay), maestranda en Salud Pública por la Universidad Nacional de Rosario (Argentina). Es Docente en la Licenciatura en Nutrición de la Escuela de Nutrición de la Universidad de la República desde 2019, vinculada siempre a la enseñanza en prácticas en diversos ciclos de la licenciatura, desarrolladas en diversos ámbitos de la zona metropolitana de Montevideo. Integra el Núcleo de Alimentación y Bienestar desde el año 2018, con participación en líneas de investigación vinculadas a la implementación del rotulado nutricional frontal, marketing digital y representaciones sociales de comida casera y cocinar. En el marco de su tesis de maestría se propone indagar las percepciones de la gordura por parte de profesionales de la salud del primer nivel de atención.

PÍA SOSA es Licenciada en Psicología, Educadora Sexual Integral e Ilustradora. Trabaja con técnicas de xilografía, ilustración,

ilustración digital, pintura en óleo y muralismo. Está vinculada a procesos creativos en los que la pintura y la ilustración son tanto resultado como herramientas de exploración. En estos espacios se materializan conexiones que entrelazan sus facetas: la curiosidad, la exploración, la confianza en los procesos, el tiempo dedicado, la focalización y la creación de encuadres y series. Su obra ilustrativa desafía y provoca los sentidos y genera puntos de encuentro entre el diseño y el ensayo del garabato, donde el trazo se convierte en imágenes inquietas que des-arman sentidos y modos de ver el mundo.

PABLO PIQUINELA AVERBUG es Licenciado en Psicología (Udelar) y magíster en Psicología Social (Udelar), actualmente cursa un doctorado en Ciencias Sociales en la Universidad de Buenos Aires. Se desempeña como docente en el Instituto de Psicología Social (Udelar), donde investiga la construcción de subjetividad a partir de las prácticas en torno a la “alimentación saludable”. Su proyecto de tesis analiza cómo estas narrativas se entrelazan con relaciones de poder, en la constitución de cuerpos y pautas de consumo, desde una perspectiva crítica enmarcada en el campo de estudios de la biopolítica. Más allá de su interés académico, disfruta de la cocina y de la comida compartida e intenta mejorar sus habilidades culinarias con relativo éxito.

MATERIAVIVA



REVISTA ACADÉMICA