

CUANDO LO CULTURAL TRANSVASA LO PROPIAMENTE CULTURAL

¿Por qué realizar en una revista especializada en políticas culturales una reseña sobre el libro *Enfoques Socioculturales de la Alimentación. Lecturas para el equipo de salud*, compilado por Laura Piaggio y Andrea Solans (Buenos Aires: Editorial Akadia, 2014)? Básicamente por dos cuestiones: una, porque aún siendo pensado inicialmente para actores del campo de la salud tal como el título de esta reseña indica la dimensión cultural impregna los distintos textos y enfoques que componen este libro. En este sentido, como señala Rubim et.al (2006) la transversalidad de la cultura implica el atravesamiento a diversas esferas sociales, más allá del sector que le corresponde. Otra, porque nos posibilita visualizar a quiénes abordamos problemáticas culturales las contribuciones que podemos realizar a esas otras esferas sociales y disciplinas desde una mirada interdisciplinaria atenta a lo específicamente cultural.

El libro está escrito en español, conformado por autores de diferentes nacionalidades y disciplinas, algunos de cuyos artículos han sido publicados anteriormente y traducidos en esta compilación por relevancia en la discusión. Está compuesto por ocho capítulos y antes de iniciar cada capítulo, para facilitar la lectura y el cuestionamiento, una introducción explica el eje sobre el que versarán los autores. En conjunto y desde enfoques diferentes, los textos muestran la complejidad de centrarse en la problemática de la alimentación.

El primer capítulo *Alimentación y cultura* da cuenta de la alimentación como necesidad universal y como experiencia simbólica que nos hace exclusivamente humanos. Primero, Patricia Aguirre en *La complejidad del evento alimentario* cuestiona la naturalización del acto alimentario como un hecho puramente biológico, inscribiéndolo en un acto social. Segundo, Claude Fischler en *Las funciones de lo culinario* plantea a través de la "paradoja del omnívoro" el desfasaje entre el conservadurismo y la innovación, y cómo se creó esta tensión paradójica en los gustos y disgustos ciertos elementos culinarios. Tercero, Massimo Montanari en *Comida, lenguaje e identidad* se refiere al ritual de compartir los alimentos y cómo éstos a través de sus sabores y sentidos nos conectan con otros, comunican significados compartidos.

El segundo capítulo *Transiciones alimentarias en la evolución humana* focaliza en los alimentos en el proceso de humanización, en la evolución del homo sapiens sapiens. A lo largo del texto de Leonard Williams *Incidencia de la dieta en la hominización*, y del trabajo

de Olli Arjamaa y Timo Vuorisali Arjamaa *Genes, cultura y dieta* se hace referencia a la relación de la biología y la cultura, y las relaciones que se establecen entre estas dimensiones.

En el tercer capítulo *Industrialización y globalización alimentaria*, pone el acento en el consumo y en la producción de alimentos. Primero, Sidney Mintz en *Comer y ser* pone en discusión los modos en los que se construye la selección de los alimentos. Luego Raj Patel en *Obesos y famélicos (capítulos seleccionados)* introduce la problemática de las corporaciones agroalimentarias y cómo éstas inciden en las zonas rurales y urbanas, a la vez que plantea que la obesidad afecta ampliamente a los sectores más pobres. Finalmente, Charlene Elliott y *Publicidad de Alimentos para la diversión (Fun Foods). Descripción y análisis de los mensajes en los alimentos destinados a los niños/as en los supermercados* repasa en cómo éstos responden más al consumo que a su calidad nutricional o saludable.

A partir del tercer capítulo y los siguientes dos, vale la pena recordar a Bayardo y Lacarrieu (1999) quiénes plantean que el fenómeno de la macdonalización entendida en términos de la globalización ha implicado la expansión de esta marca bajo el signo pretendido de la homogeneización en los diferentes países, adquiriendo particularismos locales que le permiten introducirse en los consumos de los conjuntos sociales, aún cuando estén orientados a sectores sociales distintos.

El cuarto capítulo *Entre lo global y lo local: cocinas regionales y soberanía alimentaria*, retoma el tema de la globalización y la homogeneización de los consumos en distintos países, se ajusta a las particularidades locales. En *Patrimonio y globalización: la identidad culinaria* como respuesta Jesús Contreras, subraya las búsquedas de identidad a través de la cocina y la recreación y reconfiguraciones económicas en las cocinas tradicionales, nacionales y regionales. En *Shawarmas contra McDonalds. Identidades que enfrentan la globalización y la estandarización alimentaria (Bolivia)* Charles Edouard de Suremain se centra en las resistencias a las tendencias homogeneizadoras de la globalización a través de la reinención y el reciclaje del shawarma local como un producto estrella de esta resistencia en Bolivia. Por último en *Soberanía alimentaria: poder, género y el derecho a la alimentación*, Raj Patel analiza las desigualdades en la producción y distribución del consumo de alimentos y enfatizando desde la perspectiva de género que uno de los grupos más vulnerables son las mujeres y las niñas.

El quinto capítulo *Migraciones, alimentación e identidades* trata sobre las transformaciones que vivir en otro país, tienen en la experiencia cotidiana de los migrantes, inclusive en los modos de preparación, cocción e incorporación de los alimentos. En efecto, en *Alimentos, practicas alimentarias y la experiencia de la inmigración*, Mustafa Koc y Jennifer Welsh analizan estas cuestiones en distintos países y en vinculación con programas sociales para los migrantes. Luego María Claudia Duque-Páramo en *Niñas y niños colombianos en los Estados Unidos. Agencia, identidades y cambios culturales alrededor de la comida* explora como estos niños/as mezclan elementos de su país natal con los del nuevo país y reelaboran a través de ello diferentes significados culturales.

El sexto capítulo *Aprendizajes alimentarios en la infancia: comensalidad y socialización en el hogar* está centrado en la introducción al universo de gustos y dis-gustos que acontece alrededor de la mesa donde se comparten los alimentos. Primero en *La estructuración cultural de socialización durante las comidas* Elinor Oachs y Merav Shohet señalan la diversidad de las organizaciones de los hogares respecto a la comensalidad y las relaciones de jerarquía que se establecen en relación con ella. Segundo en *Aprender a comer en casa uno. Modelos de género y la socialización de los alimentos* Eva Zafra-Aparici refiere a las diferencias y desigualdades de género en la socialización familiar alimentaria.

El séptimo capítulo *Aprendizajes en la infancia: entre la escuela y el fast-food* estrechamente relacionado con el anterior, pero agrega otras instancias en las que se desarrollan los aprendizajes alimentarios. En primer lugar, Bárbara Atie Guidalli en *¿Puede ser el comedor escolar un espacio de aprendizaje alimentario? Factores y circunstancias que influyen en la experiencia de comer en la escuela* muestra el hiato entre la planificación de las propuestas alimentarias en las escuelas y lo que sucede en la práctica con la ingestión de esos alimentos en el comedor escolar. En segundo lugar, Laura Piaggio, Celeste Concilio, Marina Rolón, Guadalupe Macreda y Silvina Dupraz, en *Alimentación infantil en el ámbito escolar. Entre patios, aulas y comedores* se centran en los consumos que realizan niños y niñas durante los recreos escolares. En tercer lugar, Carolina Duek en *Infancia, fast-food y consumo (o cómo ser un niño en el mundo McDonald's)* analiza la construcción de la infancia que hacen las transnacionales tomando como caso de estudio esta firma comercial de comida rápida.

El último capítulo *Salud, alimentación e interculturalidad* analiza la relación de las políticas y servicios de salud relacionados con la alimentación a través de cuatro textos. María Claudia Duque- Páramo en *Cultura y salud: elementos para el estudio de la salud y las inequidades* estudia cómo el concepto de cultura y poder es utilizado. Mabel Gracia Arnaiz en *La obesidad como un problema social: la ideación sobre su carácter crónico, plurifactorial y epidémico* analiza cómo en la construcción de la obesidad, los discursos médicos encasillan a los pacientes con exceso de peso y limitan la mirada de los condicionamientos en a ingesta de alimento. Ana María Muñoz-Alarcón y Aldo Vidal-Herrera en *Dimensiones culturales en el proceso de atención primaria infantil: perspectivas de las madres* muestran como las dificultades lingüísticas y las barreras sociales afectan su relación con los servicios de salud. Finalmente Yasmin Gunaratman en *La alimentación en el multiculturalismo: personal de salud y usuarios/as de un servicio hospitalario discuten sobre alimentación, 'raza', etnicidad, cultura e identidad* problematiza sobre las limitaciones y alcances de la implementación de programas y políticas multiculturales que respeten la diversidad étnica y cultural en los servicios de salud.

En suma, en este libro se abordan cuestiones y tópicos que forman parte de las preocupaciones en los estudios sobre cultura y permite observar la incidencia de esos problemas en otro sector que no es el cultural, transvasándolo.

Bibliografía

- BAYARDO, R., LACARRIEU, M. “Nuevas perspectivas sobre la cultura en la dinámica global/local”. En Bayardo, R. y Lacarrieu, M. (Comp.) **La dinámica global/local. Cultura y comunicación: nuevos desafíos**. Buenos Aires: Ediciones CICCUS – La Crujía, 1999. pp. 9-24.
- RUBIM, A., OLIVEIRA RUBIM, I., PITOMBO VIEIRA M. “Actores sociais, redes e políticas culturais”. En **Convenio Andrés Bello (CAB) 2**. Brasil: Edición del Convenio Andrés Bello, 2006. pp. 13-64