

Universidad de Buenos Aires
Facultad de Filosofía y Letras
Departamento de Ciencias Antropológicas

Tesis de Licenciatura

"Salud Activa. Una mirada antropológica sobre los alimentos funcionales"

Autora: María Clara Desmery

N° de Libreta: 33158258

Directora: Cecilia Hidalgo

Fecha: 15 de Octubre de 2014

Índice

Agradecimientos	3
El contexto alimentario	6
Adentrarse en el mundo de los alimentos funcionales	12
Alimentar ciencia y tecnología	23
Un lugar llamado CERELA	32
Entre escuelas	41
Entre góndolas	55
No lugares, actores y consumidores	61
Salud activa	74
Dos usos y un origen	87
Conclusión	95
Bibliografía	98

Agradecimientos

Antes de entrar al laboratorio social de los alimentos funcionales, me tomaré la libertad de utilizar unas líneas para agradecerles a diversas personas cuyo apoyo y ayuda incondicionales hicieron posible este trabajo y la culminación de una etapa de un largo camino a transitar.

Primeramente quisiera agradecerles a Gretel, Pablo, Joaquín, Laura y Laila quienes son pilares fundamentales en mi vida y han sido testigos durante todos estos años de mi relación amor-odio con la carrera. A mi abuela Marta, cuya risa, charlas y cocina son toda una inspiración. A Guille y Marta por estar en los momentos justos. A mis abuelos Susana y Carlos, tías, tíos, primas y primos por su constante apoyo. A Jackie, Agus y Dani, tres insuperables amigas. A Gisi, Ceci, Juli y Laly, cuatro antropólogas con quienes tuve la dicha de transitar esta carrera pero más importante, la alegría de compartir una amistad. A brillantes compañeros y actuales colegas (ustedes saben quienes son) a quienes respeto, admiro y agradezco haber tenido el privilegio de conocerlos y compartir tantos grandes momentos. A Cecilia Hidalgo por su apoyo, guía, conocimiento y experiencia en la realización de esta tesis. A extraordinarios profesores que me han inspirado y ayudado a lo largo de todos estos años de estudio universitario. A quienes prestaron su ayuda, tiempo y conocimiento para la elaboración de esta investigación. A quienes me estoy olvidando de mencionar pero me han acompañado en este tiempo. Finalmente, a la Universidad de Buenos Aires y a la educación pública, ya que sin ellas nada de esto hubiese sido posible.

Introducción

La universal necesidad del acto alimentario, al igual que su cotidianeidad, hace que la naturalicemos y olvidemos la infinidad de posibilidades que ha creado históricamente el humano para satisfacerla. El plato que se nos presenta frente nuestro en la mesa refleja la unicidad que nuestra sociedad, en este tiempo específico, posee para lograrlo. De esa manera, se nos muestra la condensación de todas las relaciones sociales, económicas, políticas y simbólicas de la sociedad. Si bien este fascinante hecho ha pasado muchas veces desapercibido, hace un tiempo está cobrando la relevancia que merece.

Actualmente, la relación de la alimentación con la ciencia, la tecnología y la salud se encuentra en el centro de atención de muchas instituciones tanto públicas como privadas por ser considerada como una puerta de entrada a la prevención de diversas enfermedades, a la promoción de un estilo de vida "sano" y a la mejora de la calidad de vida de la población. En este escenario, tanto el Estado como la industria alimentaria y el mercado irán en busca del fortalecimiento de dicha relación mediante caminos diferentes pero cuya racionalidad científica es la guía de ambos. En tal caso, podríamos pensar qué clase de definición de salud se piensa al igual que cómo entra y qué rol juega la alimentación en este marco.

A su vez, la innovación y desarrollo científico-tecnológico en materia de alimentación en complementación con avances en los conocimientos fisicoquímicos de los alimentos y en las ciencias médicas generaron el advenimiento de nuevos alimentos que se enmarcan dentro de este contexto de constante preocupación por la salud y la calidad de vida. Una de las expresiones devenidas de esto son los alimentos funcionales, cuyo efecto no es sólo el nutrir sino también el otorgar un beneficio extra a su consumidor. Estos se nos aparecen cotidianamente en diversas formas, tamaños, gustos, adecuados a las preferencias de sus comensales y en múltiples contextos, como góndolas del supermercado,

comedores escolares o en una publicidad.

La alimentación en relación con los sujetos, la salud y la construcción de un mundo global nos llevó a pensar en el lugar en el que se posicionan actualmente estos nuevos alimentos. De esta manera, el siguiente trabajo, enmarcado en la perspectiva de la antropología de la ciencia y el mundo contemporáneo (Hidalgo y Stagnaro, 2003; Hidalgo y Hernández, 2006), es la muestra de una investigación cuyo objetivo es el tratar de comprender el surgimiento de dichos alimentos, su relación con la ciencia, la tecnología y la medicina, con una específica concepción de salud, con la situación alimentaria global, su lugar en la vida del sujeto y cómo se instala en la misma. Desde, ya que no se esperan obtener respuestas concretas, sino más interrogantes que motiven la continuación y profundización de los conocimientos en un área tan indispensable como lo es la alimentación.

El contexto alimentario

La alimentación es un acto cuya cotidianeidad nos conduce a considerarla como un acto simple y sencillo que naturalizamos sin siquiera reparar en sus diferencias geográficas e históricas. Sin embargo, no podríamos estar más equivocados. De simple y sencillo, en la alimentación no hay nada.

Verdad es que tanto la naturalización como el aspecto biológico de la alimentación en tanto necesidad básica para la supervivencia, obnubilan la complejidad y multiplicidad de aspectos que la misma condensa. Dentro de éstos, podemos encontrar el económico-demográfico que corresponde a la cantidad y calidad de los alimentos producidos en un determinado lugar y en relación a la cantidad de habitantes de una población; el tecnológico-económico en tanto circuitos de producción, distribución y consumo de los alimentos; el socio-político que respecta a las relaciones que permiten el acceso a los alimentos a las distintas clases, sectores o grupos sociales, al igual que incluye el entramado de redes sociales existentes entre los mismos; y finalmente, el cultural referido a los sistemas clasificatorios, es decir, aquellos sistemas que definen a un alimento como tal o lo excluyen de esa categoría, acompañado además por las pautas, normas y prácticas de cómo, cuándo y dónde se deben comer aquello que se define como alimento (Aguirre, 2010).

Si adscribimos a la idea de que las selecciones alimentarias que los humanos realizamos no son sólo guiadas necesariamente por su fisionomía, sino que son sometidas, al igual que muchas sino todas sus elecciones, a su arbitrario cultural (De Garine, 1999) y estamos de acuerdo con Lévi-Strauss al afirmar que la cocina de una sociedad funciona como un lenguaje por medio del cual ésta expresa inconscientemente su estructura (Lévi-Strauss, 1965), necesariamente estamos considerando a la alimentación como un hecho social total. Esto implica que no sólo es la manera de concebir, conseguir, compartir, gustar, preparar y distribuir lo que, en un tiempo y en una sociedad determinada, se concibe como alimento sino que también vemos que la alimentación está atravesada constantemente por

relaciones sociales. Así es como un cambio en el patrón alimentario de una sociedad no se puede explicar sólo desde lo nutricional, se debe tener en cuenta las relaciones entre los individuos, la política, la economía, la historia, las representaciones y prácticas, etc. (Aguirre, 2010).

Históricamente se pueden identificar tres grandes transiciones alimentarias que han cambiado concreta y definitivamente la historia de la humanidad. En primer lugar, y hace aproximadamente 2,5 millones de años, los homínidos pasaron a ser omnívoros, a tener la capacidad de ingerir una gran variedad de alimentos; de alimentarse principalmente a base de vegetales pasaron a incorporar, inicialmente mediante un carroñerismo ocasional, proteínas y grasa animal. Esto, por un lado, permitió el proceso de encefalización y, por el otro, desarrolló la comensalidad, es decir, hizo del acto alimentario, un acto colectivo (Aguirre, 2010). Adelantándonos un par de millones de años, la segunda transición refiere al nacimiento de la agricultura, en tanto domesticación de plantas que nos permitió dominar los ciclos vegetales y así sortear la fluctuaciones estacionales. Esta transición trajo consigo el inicio del sedentarismo, en tanto los grupos se asentaron en un lugar específico, las enfermedades propias de tal hecho, un aumento de la población, el remplazo de la variabilidad alimentaria por un alimento principal, generalmente un cereal, el advenimiento de las sociedades estatales y con ellas, la desigualdad, que en la alimentación se vislumbra a través de lo que se denomina la *baja y alta cocina*. La primera se caracteriza por realizarse por la mujer al interior del hogar y por ser de muy pocos ingredientes, uno principal, cereales o tubérculos, que es acompañado por alguno que otro en menor cantidad, lo que la convierte en una cocina monótona, muy sencilla, cuya variedad depende de la creatividad de la cocinera. La segunda es una cocina pública, en tanto demostración, propia de los sectores de mayores recursos y poder, ya sea económico, religioso o político, que se caracteriza por ser preparada por hombres y por una amplia gama y variedad de alimentos, donde su combinación va tras la búsqueda de nuevas formas de comer por el mismo placer poder hacerlo. De esta segunda transición, se comienzan a percibir, en términos generales, las diferencias que distinguen una cocina local de otra.

Las características distintivas, según el lineamiento de Contreras, están delimitadas por “*por la influencia combinada de un ambiente determinado (la disponibilidad de alimento), la tecnología para producir y prepara los alimentos, la estructura social y económica y el sistema ideológico (representaciones sobre la alimentación y su lugar en la sociedad)*” (1993:74) y cuya continuidad está supeditada a su capacidad adaptativa y de proporcionar una alimentación socialmente adecuada. A su vez, las estructuras culinarias, independientemente de su origen, están definidas por cuatro elementos, el número de alimentos que fueron seleccionados de entre todos los posibles que ofrece el medio mediante criterios de selección como la facilidad de acceso, rendimiento óptimo, etc.; el modo específico de preparación de un alimento; el principio de condimentación, base de condimentos, aromas y sabores combinados de una manera específica; y, finalmente, un conjunto de reglas que regulan el número de comidas diarias, el consumo tanto individual como grupal, la clasificación de los alimentos y los tabúes alimentarios (Álvarez y Pinotti, 1999). La tercera y última transición, que será también nuestro punto de partida, es la industrialización de la alimentación, que cambió no sólo la forma de producción, conservación, presentación, distribución y comercialización sino también la manera en que concebimos al alimento y por ende a la misma alimentación. Por un lado, la producción y conservación comienzan a caer en las manos de un sistema experto del cual el comensal no tiene posibilidad siquiera de opinar, ya que la mayoría de las veces, no sabe lo que come ni cómo está hecha su comida. Paralelamente, se inicia una deslocalización y desestacionalización de las dietas, mediante las diferentes técnicas de conservación y los medios de transporte y distribución que permiten la presencia de alimentos regionalmente exóticos y atemporalmente presentes. A su vez, los nuevos métodos de producción industrial generaron una superabundancia de alimentos higiénicos y fáciles de comer pero un tanto insípidos y homogéneos. Sin embargo, que los alimentos estén disponibles en abundancia y trasciendan las estaciones y las geografías no significa un acceso garantizado para la totalidad de la población. Finalmente, esta transición modificó la forma en que concebimos al alimento

como nuestra propia comensalidad, al caer en la soledad y el individualismo (Aguirre, 2010).

A partir de ese momento y paulatinamente, aparece una desestructuración de los controles sociales y sistemas normativos que tradicionalmente rigieron las representaciones y prácticas alimentarias, que se deja percibir mediante una crisis multidimensional, en aspectos biológicos, ecológicos, económicos, psicológicos y sociológicos, del sistema alimentario (Fischler, 1979). En términos biológicos, nuestros cuerpos adaptados a ciclos de abundancia y escasez de alimentos están configurados genéticamente para ahorrar energía, todas las calorías que no usamos las almacenamos en forma de tejido adiposo para cuando lo necesitemos. En un contexto actual, donde el alimento abunda al alcance de nuestras manos y nuestro estilo de vida es abismalmente más sedentario, nos vemos atrapados en un desfase entre un rápido cambio social y una lenta evolución biológica, una muestra de esto es el aumento de los casos de obesidad y sobrepeso. Ecológicamente, la crisis refiere a la forma de producción alimentaria en tanto sustentabilidad. En nuestro país, por ejemplo, los principales problemas se dividen en la agricultura de minería, basada primordialmente en agroquímicos que derivan y dependen del petróleo y biocidas liposolubles; la ganadería química, que refiere al uso de alimento balanceado y antibióticos para evitarles enfermedades a los animales, cuyo efecto indirecto es la generación de bacterias resistentes a los mismos antibióticos, nocivos para los humanos; y la pesca, cuyo método es altamente ineficiente y derrochador y sus permisos demasiados flexibles. A su vez, uno de los aspectos más importantes de esta crisis es el que corresponde a distribución en tanto acceso a los alimentos. En sí, y como vimos, la capacidad productiva, a pesar de su fuerte problema, elabora alimentos en todas formas, colores y tamaños pero no necesariamente está al alcance de todos. La equidad en el acceso y en la calidad de los alimentos es mundialmente desigual. En este contexto, en el que el alimento es una mercancía, independientemente de la cantidad producida, la capacidad de compra marca una de las formas de acceso a uno de los derechos más básicos del humano, la alimentación. En nuestro país, por ejemplo, eso se pudo ver claramente en la década del 90, durante la

cual se generó una polarización social como característica de una sociedad más desigual plasmándose en una división y una diferenciación de las canastas de alimentos. El sector de mayor poder adquisitivo se alimentará a base de carnes magras, verduras y frutas con bajas cantidades de carbohidratos procesados, mientras que para los sectores de menor ingreso su alimentación estará constituida de carnes grasa, tubérculos y carbohidratos procesados con una casi inexistente presencia de frutas y verduras (Aguirre, 2010). A su vez, el acceso también puede estar dado por las políticas públicas que cada Estado implemente, las que pueden incidir en los precios de los alimentos, en los ingresos, en acciones asistenciales y planes nutricionales.

En lo que respecta al aspecto sociológico, nos apoyaremos en los abordajes teórico de la alimentación desde una perspectiva lingüística, en tanto se considera a la misma regida por una serie de reglas, gramáticas y léxicos. Si bien no se está comparando el lenguaje con la alimentación, se lo utiliza a modo de analogía. Esa gramática culinaria, los principios de inclusión de los alimentos, las prescripciones y tabúes (religiosos o no), los ritos en la cocina y en la mesa sientan las bases de la alimentación cotidiana, es decir, la cantidad de comidas, sus características, sus preparaciones, sus modos, con quien, etc. (Fischler, 1979). Actualmente, según Fischler, hay una tendencia a lo que él de nomina "*gastro-anomia*", que corresponde a la disgregación y flexibilización de esas reglas, a una desestructuración de las comidas y de los hábitos alimenticios: "*La regularidad, la composición y el desarrollo de las comidas parecen evolucionar en el sentido de una mayor flexibilidad: el número semanal de las comidas «omitidas», la frecuencia de la supresión de un plato en una comida, la simplificación de la cena, la regularidad de los horarios*" (Fischler, 1995: 207). Como resultado, nos enfrentamos a una crisis en la comensalidad, cuya expresión más visible, o al menos una de ellas, es el estar inmersos en la *era del gran picoteo*, de una comensalidad vagabunda e individual (Fischler, 1979), de la cual se derivan una serie de problemáticas que trascienden las ambivalentes y contradictorias fuerzas sentidas por los comensales frente a las decisiones alimentarias sino que

aquejan similarmente a la mayoría del mundo occidental en su conjunto. De esta manera, y como así lo analiza Fischler, esta crisis corresponde tanto a la etología alimentaria, a su carácter socio-antropológico como a la interacción entre ambos, cuyas consecuencias tangibles son, por ejemplo, la individualización alimentaria y las diversas problemática de salud ligadas a la nutrición (1979).

Esta es la situación alimentaria moderna que será el contexto de nuestro análisis de los alimentos funcionales. En pos de poseer una idea un poco más acabada de lo que son estos alimentos, cómo surgen, cómo se regulan, etc, en el próximo apartado realizaremos una breve reseña de éstos.

Adentrarse en el mundo de los alimentos funcionales

La categoría de “alimento funcional” no surge de un día para el otro sino que nace del proceso de desarrollo e innovación de la ciencia y la tecnología de los alimentos en conjunción con una profundización de los conocimientos de la química, la biología y la nutrición, por mencionar sólo las más importantes. Dichos alimentos poseen un poco más de tres décadas de historia, lo que implica, por su novedad y especificidad, que todavía existan países que no posean una legislación que los enmarque. En general se lograron ciertos consensos en cuanto a su regulación por región, como Europa, o países puntuales como Estados Unidos, lo que hace que sean reconocidos por diversos entes gubernamentales y por la población en sí. En nuestro país, recién en el último tiempo comenzó su regulación por el Ministerio de Salud de la Nación mas todavía no existe una categoría de "alimento funcional" reconocida por el Código Alimentario Argentino. A continuación, y a modo meramente introductorio, realizaremos una breve reconstrucción de su proceso de creación y aparición, remarcando las diferentes etapas por las que pasaron.

En la década del 80, el gobierno japonés financia una investigación en alimentos que produzcan un efecto benéfico en la salud y calidad de vida de la población, especialmente orientado a la tercera edad, cuya esperanza de vida aumentó, viéndose reflejado en un incremento en el costo gubernamental en salud (Olagnero, Genevois, Irei, Marcenado y Bendersky, 2007). En un principio, se pusieron en marcha tres programas de investigación, cuyos focos eran el desarrollo y análisis de alimentos funcionales; su análisis y diseño molecular; y el análisis de la regulación fisiológica de la función de los alimentos (Ashwell, 2002). De estos programas nace la categoría de “*alimentos de uso específico para la salud*” (FOSHU – Foods for Specific Health Use) definidos como aquellos que produzcan un efecto específico y beneficioso en la salud de quien lo consume en su dieta cotidiana, cuya presentación no debe ser en la modalidad de comprimido o pastilla y cuyos efectos deben ser avalados por una sólida

base científica. Desde ya, Japón no fue el único país orientado al desarrollo e investigación de esta clase de alimentos. En los Estados Unidos, la inserción de los alimentos funcionales fue casi inmediata y alcanzó una gran aceptación y popularidad entre los consumidores, principalmente gracias al rol de la Administración de Alimentos y Drogas (Food and Drug Administration – FDA) que elaboró un marco legal que corrobore su seguridad alimentaria, un control a la industria y asegure la confianza de los consumidores (Martinez, A., C. Aguilera Garca et al., 2008). Diferente fue el caso europeo, donde su inserción en el mercado fue particularmente controversial, justamente por la falta de una regulación específica. Recién en 1999, el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (Internacional Life Sciences Institute – ILSI) fue el ente encargado de la redacción de un documento consenso acerca de las definiciones, bases y evaluaciones científicas que sustenten esta categoría de alimentos, estableciendo así una definición operativa y reconocida por diversos países, la que se complementó en el 2006 con una reglamentación de las declaraciones nutricionales y las propiedades de estos alimentos (Ashwell, 2002). En el caso de nuestro país, la ILSI Argentina¹ sacó un documento consenso en el año 2006, basado principalmente en el documento europeo de 1999, en el que se trazan lineamientos generales para su definición junto con la explícita postura de la entidad sobre las tendencias actuales de nutrición, los hábitos y la “elección racional” de los alimentos guiada tanto por sus composiciones nutricionales como por sus propiedades (ILSI Argentina, 2006). Lamentablemente, recién en el último tiempo, casi 10 años después de la introducción de alimentos funcionales en el mercado, desde el Ministerio de Salud de la Nación y la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnologías Médicas (ANMAT), se comenzó a trabajar en su regulación.

En lo que a su definición respecta, en general un alimento es considerado funcional si, además de su capacidad nutritiva intrínseca, produce un efecto beneficioso sobre una o más funciones

1

Necesario es aclarar que el comité de la ILSI Argentina está integrado por diversos representantes de las multinacionales más importantes del rubro alimentario, como lo son Cadbury Stani, Coca-Cola, Danone, Kraft-Food, Monsanto, Unilever, etc.

particulares del organismo, que resulte en una mejora del estado de salud, una disminución de riesgos de enfermedades o ambas. Sus principales características son que no deben ser comprimidos, cápsulas o ninguna otra forma de suplemento alimenticio; la demostración de sus efectos beneficiosos debe cumplir determinadas exigencias científicas; deben consumirse como parte de un régimen regular; y puede que los beneficios producidos por su consumo no necesariamente sean aplicables al total de la población. Al seguir estas características, un alimento funcional puede ser un alimento natural al que mediante condiciones especiales de cultivo se haya mejorado uno de sus componentes; un alimento al que se haya agregado un componente para que produzcan un beneficio; un alimento del cual se ha reducido o eliminado un componente en pos de aminorar un efecto adverso en la salud; un alimento al que a uno o más de sus componentes ha sido modificado químicamente para mejorar la salud; un alimento al que la biodisponibilidad de uno o más de sus componentes se la haya incrementado en pos de mejorar la asimilación del componente beneficioso; y cualquier combinación de las anteriores (Ashwell, 2002). En nuestro país, los alimentos funcionales más desarrollados, producidos, aceptados y consumidos son los probióticos y prebióticos. cuya presencia más común en el mercado es dada principalmente por leches, yogures y quesos, lo que no deberían sorprendernos si consideramos nuestra historia y fama de país productor de derivados lácteos. En lo que respecta a los primeros, se diferencian por ser microorganismos vivos que ingeridos en cantidades suficientes generan determinados beneficios en la salud del consumidor. Los segundos son ingredientes alimentarios no digeribles agregados que tienen un efecto positivo en el huésped al estimular selectivamente el crecimiento y/o actividad de determinadas cepas bacterianas en el intestino, ayudando al mejoramiento del tracto gastrointestinal y por ende la salud del individuo. Otros alimentos funcionales presentes en menor medida son los alimentos simbióticos que combinan probióticos y prebióticos para beneficiar al individuo ya sea por una estimulación de una bacteria beneficiosa o al activar el metabolismo; los alimentos con fitoesteroles, componentes que poseen una alta efectividad en la reducción de la

absorción del colesterol de la dieta, que beneficia especialmente al sistema cardiovascular y en menor medida al gastrointestinal; y los ácidos grasos esenciales con omega-3, también incluidos dentro de la categoría alimento funcional (Olivera Carrión, 2007). Si bien existen toda esta gama de alimentos funcionales, aquí nos concentraremos sólo en lo que corresponden a probiótico y prebióticos, por ser los más desarrollados e instalados en el mercado.

Generalmente, los alimentos funcionales, y en especial las dos clases en las que nos focalizaremos, son selectivos en términos de que están dirigidos específicamente a beneficiar aspectos concretos del organismo. Las principales áreas de afectación son el crecimiento y desarrollo en la primera infancia, la regulación de los procesos metabólicos básicos, la defensa contra el estrés oxidativo, la fisiología cardiovascular, la fisiología gastrointestinal, el rendimiento cognitivo y mental incluyendo el estado de ánimo y la rapidez de reacción y el rendimiento y mejoramiento del estado físico (Ashwell, 2002). La elección y desarrollo de alimentos que beneficien selectivamente estas áreas no es para nada arbitrario; el alarmante aumento de enfermedades crónicas relacionadas a la alimentación, sumado a la creciente preocupación de determinados sectores de la población por su salud, estado y rendimiento físico y mental y la acertada lectura de ese potencial nicho dentro del mercado por parte de la industria alimentaria, que invirtió tanto recursos científicos como humanos para su desarrollo, son los principales justificativos de las mencionadas áreas. A los fines prácticos, consideramos necesario sólo describir aquellas de las cuales poseer una idea más acabada aportará herramientas para la posterior comprensión de diversos elementos que hacen al cuerpo de este trabajo.

Por un lado, un área de gran interés para la investigación y desarrollo de los alimentos funcionales es el sistema cardiovascular. En vistas al aumento de diversas enfermedades relacionadas a éste, en parte, como consecuencia de la alimentación y del estilo de vida occidental, y la preocupación de algunos sectores por éstas, derivó en que la propia industria alimentaria ponga su foco en el desarrollo y producción de alimentos que ayuden al mejoramiento del sistema cardiovascular y a la

prevención de diversas afecciones. Para ello, en primera instancia se debe identificar y entender los factores de riesgo relacionados en pos de visualizar qué aporte pueden realizar los alimentos funcionales y que rol pueden desempeñar en la disminución de su prevalencia. Los mismos se pueden dividir en tres grupos: aquellos que afectan la integridad de las arterias coronarias y otros vasos sanguíneos importantes, por ejemplo el control de la hipertensión arterial; aquel relacionado con el mantenimiento de niveles apropiados de lipoproteínas como lo son el colesterol LDL, el TAG o el HDL; y finalmente el relacionado con la probabilidad de formación de coágulos sanguíneos, potenciales obstruccionadores de las vías sanguíneas. Si bien la dieta y del estilo de vida actual son los factores de riesgo comúnmente escuchados, explican sólo el 50% de la incidencia de las enfermedades cardiovasculares, ya que la predisposición genética y su interrelación con el resto de los factores explican el porcentaje restante (Ashwell, 2002). Al no poder modificar genéticamente al sujeto, se busca una modificación en su dieta. Una ingesta baja en ácidos grasos saturados² y trans³ y el desarrollo de alimentos funcionales enriquecidos con ácidos grasos insaturados o con fibras solubles que reduzcan la concentración de colesterol LDL son dos ejemplos de formas de disminución del riesgo de enfermedades cardiovasculares.

La segunda área de aplicación de los alimentos funcionales es el referido a la fisiología y función gastrointestinal. Metabólicamente hablando, el intestino grueso es uno de los órganos con más actividad del organismo humano al contener un ecosistema microbiano altamente complejo. La microflora intestinal tiene un rol fundamental en la obtención de energía, constituye una barrera protectora contra bacterias nocivas para el organismo y coopera en el establecimiento de un sistema inmune en el que se equilibre la resistencia a infecciones con la tolerancia a antígenos. Dentro de este campo, los alimentos funcionales más desarrollados son los probióticos, los prebióticos y los

² Los ácidos grasos saturados son una cadena hidrocarbonada sin dobles enlaces y producen un aumento de las concentraciones plasmáticas de colesterol LDL.

³ Los ácidos grasos trans son aquellos que se forman a partir de cadenas hidrocarbonadas de al menos un doble enlace con hidrógeno.

simbióticos. Específicamente en los primeros, un ingrediente alimentario microbiano vivo ingerido en cantidades suficientes produce un efecto beneficioso en la salud del consumidor, sano o no, al interactuar con la microflora intestinal; el segundo grupo, al ser un ingrediente alimenticio no digerible, produce efectos beneficiosos al estimular selectivamente el crecimiento o la actividad metabólica de una o varias especies bacterianas del colón; y finalmente, los simbióticos al ser una combinación de los dos grupos anteriores, aumenta la supervivencia de las bacterias beneficiosas para la salud, ya que modifican tanto la flora intestinal como su metabolismo (Ashwell, 2002).

En ambas áreas, los alimentos funcionales prometen un desarrollo continuo que apunta al incremento y mejora de la calidad de vida, especialmente orientados a la temprana y tercera edad. Sin embargo, y al ser los alimentos una mercancía deben ser promocionados y publicitados. La particularidad de estos alimentos es que junto con cualquier clase de publicidad, deben también comunicar los beneficios sobre la salud, mediante alegaciones. Si bien cada país o región tiene su propio código alimentario que reglamenta las diversas clases de alegaciones y sus fundamentos, se comparten una serie de características que todas deben cumplir. En general y como principio fundamental, las alegaciones deben ser verdaderas, validadas científicamente y no contener afirmaciones engañosas de sus beneficios. En primer lugar, se distinguen las alegaciones de salud de las de propiedades medicinales que manifiestan tratar, prevenir o curar enfermedades, lesiones, etc. mediante su consumo. En general, se prohíben esta clase de atributos medicinales a los alimentos pero dada la ambigüedad de las definiciones y especificaciones de conceptos como “enfermedad”, “cura” o “tratamiento”, por mencionar algunos, resulta complicada su regulación, lo que deriva en que cada país, de acuerdo a su regulación alimentaria interna, utilice otros conceptos como “reparar”, “controlar”, “fortalecer” siempre y cuando no implique que dicho alimento proporciona un beneficio médico. Por otro lado, las alegaciones de salud se definen como una indicación implícita, directa o indirecta de que el consumo de tal alimento proporciona un beneficio específico a la salud o una reducción de un riesgo

físico determinado y generalmente aparecen en los rótulos, en las publicidades o en las promociones de dichos alimentos.

A continuación desarrollaremos brevemente las alegaciones de salud por ser las correspondientes a estos alimentos. Existen de dos tipos diferentes, las genéricas que se basan en un consenso de la comunidad científica sobre las relaciones, ya aceptadas y científicamente fundamentadas, como alimentación-enfermedad y alimentación-salud, que devienen de la literatura científica y de las recomendaciones de organismos nacionales o internacionales de salud pública; y las de producto o innovadoras, que corresponden a que tal alimento, consumido en determinadas cantidades, causa efectos fisiológicos específicos, sustentados científicamente. A su vez, ambas clases de alegaciones se subdividen en dos categorías, las de mejora de una función y las de reducción del riesgo de enfermedad. La primera refiere a los efectos beneficiosos de alimentos, nutrientes u otros componentes sobre determinadas funciones psicológicas, fisiológicas o biológicas, que mejora las condiciones generales de salud. La segunda categoría apunta al consumo preferentemente regular de un alimento, nutriente o componente que ayude a la reducción del riesgo de padecer una enfermedad o trastorno específico, a sabiendas de la multicausalidad que todo trastorno o enfermedad posee (Ashwell, 2002). Igualmente, los tipos de alegaciones no necesariamente son definitivos, a medida que avanza el desarrollo de nuevos alimentos funcionales, puede que éstos no puedan incluirse dentro de los existentes y deban repensarse. Por ejemplo, en el 2002, el Codex Alimentarius europeo elaboró un borrador de líneas propuestas para el uso de alegaciones de salud y nutrición, dentro del cual fueron propuestas nuevas subdivisiones como alegación del contenido de nutriente, alegación comparativa, alegación de función de un nutriente, etc.

Dentro de América Latina, los países que contemplan legalmente las alegaciones relacionadas a los efectos de los alimentos funcionales son Brasil y Chile. La legislación brasileña sobre declaraciones de las propiedades de dichos alimentos data de 1999 en la que se definen los tipos de alegaciones y la

documentación necesaria para el registro de un alimento y posteriormente en el 2002 entró en vigencia un reglamento técnico sobre sustancias bioactivas y probióticos en pos de normativizar los procedimientos para la validación de la seguridad, el registro y la comercialización de las mismas. A su vez, Chile desde el 2005 reglamentó que los rótulo deban declarar las propiedades nutricionales, prohibiendo las alegaciones de tipo medicinales y reglamentando que tanto la rotulación como la publicidad de las alegaciones de propiedades nutricionales de un alimento no realicen asociaciones engañosas, induzcan el consumo innecesario ni den a entender que puede proteger de una enfermedad o condición de deterioro de salud (Olagnero, Genevois, Irei, Marcenado y Bendersky, 2007). Diferente es el caso en nuestro país, incluso con el creciente mercado de alimentos funcionales todavía no están contemplados dentro del Código Alimentario Argentino ni existen criterios para definir y autorizar sus alegaciones, a excepción de la prohibición de las alegaciones medicinales. Recién este año, 2014, se comenzó el proceso de su reglamentación. De hecho, hasta ahora la comunicación a los consumidores se regula mediante las normas generales y específicas para la publicidad de productos de venta libre, que permiten afirmaciones sobre información nutricional complementaria, valor energético y procesos de elaboración del producto, prohíben textos que hagan referencias a propiedades medicinales pero permiten afirmaciones del estilo "ayuda" o "contribuye a prevenir" o "proteger" y demanda que toda información científica citada esté disponible (Olagnero, Genevois, Irei, Marcenado y Bendersky, 2007).

Esto nos lleva directamente al siguiente punto que falta tratar para completar esta escueta introducción sobre los alimentos funcionales, la fundamentación y aprobación de las alegaciones. Aquí es donde se verá más claramente no sólo la intervención del discurso científico y todo el peso de su jerarquía científica sino que también veremos la relación de la ciencia y la tecnología con el mercado.

La fundamentación de las alegaciones se controla mediante tres requisitos: la totalidad de las pruebas y su metodología; la validez de las mismas; y las conclusiones derivadas de éstas. Desde ya, toda fundamentación, especialmente para aquellas que conciernen a las alegaciones de salud, debe estar

basada en una revisión sistemática de las pruebas científicas que la avalen. Éstas pueden ser de estudios clínicos o de intervención como estudios aleatorios de intervención controlada y estudios de intervención menos controlada, estudios de observación o epidemiológicos como estudios prospectivos de cohortes, estudios retrospectivos de cohortes y estudios de casos o controles y finalmente estudios bioquímicos, celulares o en animales. Aún así no todos poseen igual valor, la forma en como se enumeraron sigue el orden jerárquico de pruebas respaldatorias. Una alegación de salud necesariamente debe basarse en más de un tipo de estudio, entre ellos debe haber alguno clínico. Generalmente este requisito intenta evitar sesgos por parte de los científicos. De igual manera, el valor del estudio no depende exclusivamente del tipo sino que también depende de su diseño, realización y análisis. Existen una serie de principios que propician la validez de las alegaciones de salud y por ende de los efectos beneficiosos de alimento, que aluden a la representatividad y al tamaño de la muestra de sujetos, a la cantidad de consumo del alimento, a la duración del estudio, a la medición de los resultados según procedimientos estándares, a la correspondencia entre los resultados de los estudios y la alegación y al contemplar diversas variables que puedan generar confusiones respecto a los resultados (Ashwell, 2002).

En segundo lugar, existen las alegaciones de mejora de función o de disminución de riesgo que si bien comparten fundamentos y validez similares a los recién mencionados, poseen otra forma de validación basada en marcadores, como por ejemplo de exposición, que evalúan la digestibilidad, fermentabilidad, absorción y accesibilidad biológica; de funciones blanco y respuestas biológicas, que se relacionan con un cambio en una función determinada; y los de criterio intermedio de valoración de un mejor estado de salud y bienestar, de la reducción de un riesgo de enfermedad o ambos. Cada alegación se basará en pruebas vinculadas con los marcadores, por ejemplo, si la prueba se basa en uno de reducción de un riesgo de enfermedad, la alegación será de reducción de riesgo de enfermedad. Al mismo tiempo, los marcadores deben ser válidos en múltiples centros de investigación en pos de

establecer su sensibilidad, especificidad y reproducibilidad⁴, al igual que deberán ser aceptados como válidos científicamente y el efecto estudiado debe ser fisiológica y estadísticamente significativo.

Independientemente de los estudios, marcadores, resultados y evaluación de los mismos, las controversias en torno a la fundamentación de las alegaciones y a su posterior comunicación a los consumidores está siempre presente. Un ejemplo de esto fue el caso del Actimel; desde el 2011 en Francia se prohibió toda publicidad referente a este alimento debido a una investigación realizada en dicho país en la que explicaba cómo las bacterias que componen al alimento y que serían las responsables de la producción del beneficio, en este caso, cuidar nuestras defensas, son las mismas que son utilizadas para acelerar el proceso de crecimiento y engorde de algunos animales, por lo que los consumidores de dicho alimento eran incentivados indirectamente al sobrepeso (Gonzalez Díaz, Melendez Illanes y Álvarez-Dardet, 2012). Es aquí donde surge una de las principales problemáticas devenidas de estos nuevos alimentos, la comunicación al consumidor. Como hemos visto, los estudios y resultados son las bases y fundamentos científicos sobre los cuales las alegaciones de los alimentos se construyen, aún así eso no significa que al consumidor se le comunique todos los resultados ni que las alegaciones sean lo suficientemente claras. Si bien su redacción debe serlo y deja explícitamente sentado que corresponde sólo a ese alimento consumido en determinada cantidad, complementado con otros alimentos y orientado a un segmento poblacional, la reglamentación de cómo debe ser la comunicación varía de país en país. En el nuestro, se regula mediante normas generales y específicas para la publicidad de productos de venta libre, es decir que quedan permitidos las declaraciones sobre información nutricional, valor energético y procesos de elaboración del alimentos y prohibidos los textos que atribuyan acciones o propiedades medicinales o preventivas. Empero, se utilizan retóricas del estilo “ayudar o contribuir a proteger o prevenir”, como suelen ser la mayoría de los anuncios

⁴ Estas características refieren a la frecuencia de un resultado experimental positivo al presentarse en efecto, la frecuencia de un resultado experimental negativo ante la ausencia del efecto y su posibilidad de reproducción en diferentes centros de investigación (Ashwell:2002).

publicitarios de esta clase de alimentos (Olagnero, Genevois, Irei, Marcenado y Bendersky, 2007). Muchos de estos alimentos están en la delgada línea que separa a un alimento de un medicamento, y en este sentido el lenguaje utilizado en las alegaciones y en las publicidades son claves para su posicionamiento, especialmente es la interpretación que el consumidor le da a los mismos.

Ahora que contamos con una idea general de lo que son los alimentos funcionales podemos pasar a un análisis más relacionado con lo que nos compete concretamente.

Alimentar ciencia y tecnología

Los avances científico-tecnológicos han dado abismales saltos tanto cualitativa como cuantitativamente en lo que respecta a la vida cotidiana, especialmente occidental, en la última mitad del siglo pasado hasta ahora. Independientemente de cuáles sean las múltiples causas que detonaron esta serie de innovaciones, lo empíricamente comprobable es que todos nosotros estamos, nos guste o no, en mayor o menor medida, mediados por todas ellas. Dichas innovaciones han generado cambios en la mayoría, sino en todos, los aspectos de la vida diaria, desde el trabajo, el estudio, el tiempo de ocio hasta las relaciones interpersonales y las formas de aprehensión de la realidad circundante. Por la intrínseca importancia de la alimentación, ésta ha estado siempre en el área de influencia y en el centro de muchas de las innovaciones industriales, químicas, físicas y tecnológicas que han marcado el camino para el desarrollo de la actual industria alimentaria. Su naturalización, por nuestra parte, significa también la naturalización de su influencia en nuestra vida cotidiana.

Goody, en su libro *Cocina, cuisine y clase* (1982), ilustra algunos de esos avances e innovaciones alimentarias naturalizadas mediante el análisis del surgimiento de una *cuisine* industrial en occidente derivada de los avances en cuatro áreas básicas de la alimentación: la conservación; la mecanización; la venta minorista y mayorista; y el transporte ([1982]1995). Desde el siglo XV, la utilización de diversas técnicas de conservación de alimentos, especialmente de carne y vegetales, como lo son el secado, el encurtido y la salmuera, cumplieron roles fundamentales en la historia alimentaria europea, particularmente en el períodos de guerra y conquista, donde la conservación de alimentos para los soldados era de imperiosa necesidad. A partir de la colonización de América y especialmente a partir de la incorporación del azúcar como conservante, de la congelación artificial como técnica de conservación y de la nueva técnica de envasado inventada por Nicolas Appert, comenzó el fuerte desarrollo de la industria alimentaria moderna, cuyo impacto no sólo se visibiliza en

las cocinas a nivel mundial sino que también produjo un cambio radical en la dieta de las diversas poblaciones y creó con ella el mismo sistema experto que la avala.

Dentro de los múltiples ejemplos que presenta Goody para ilustrar la expansión de la llamada *cuisine* industrial y su influencia en las cocinas y dietas, utilizaremos el rol que cumplieron los cereales precocidos y sus procesos de manufacturación por los cambios que generaron en los hábitos alimentarios y por el rol de la publicidad, clave para su desarrollo. Originariamente los cereales precocidos, especialmente aquellos que se fabricaban para acompañar los desayunos, estaban destinados a suplir la necesidades de los grupos vegetarianos en los Estados Unidos, como lo son los Adventistas del Séptimo Día, las investigaciones en torno a estos alimentos, en su momento llamados "naturales" y a la dieta dirigidas por un famoso doctor, John Kellogg, dieron como resultado el primer alimento a base de cereal precocido, conocido mundialmente como "Granola" siendo su hermano quien mediante la promoción de estos alimentos, la convirtió en un alimento globalmente consumido y transformando su apellido en una marca de reconocimiento mundial ([1982]1995). La publicidad y la promoción de estos cereales y de sus diversas manufacturas como copos, tostados, inflados, etc., se basaron en técnicas que apelaban a lo "natural" y "saludable" de los mismos. Posteriormente, la fama y auge de los cereales para el desayuno, cuyo target fue virando hasta centrarse en los niños, se debió tanto a sus estrategias publicitarias como a la facilidad de su preparación, al transformarlos no sólo en alimentos "saludables" sino también "útiles" ([1982]1995).

Otro elemento que aportará al análisis de los alimentos funcionales y en concordancia con los comienzos de la industria alimentaria es el desarrollo de un sistema de control que garantiza la seguridad, higiene y calidad de los alimentos producidos. Éste tuvo sus comienzos a mediados del siglo XIX con las problemáticas entorno a la adulteración de los alimentos, que fue contenida y solventada por una serie de exámenes médicos públicos, la certificación de calidad mediante a una etiqueta especificando la marca del alimento y la publicidad (Goody, [1982]1995). A partir de ese entonces, el

comerciante se comenzó a desentender de la certificación de calidad de los alimentos para que ésta se ubique bajo el ala de los productores y envasadores, de la marca y de la publicidad (Goody, [1982]1995). Paralelamente al crecimiento de esta industria, ocurrían dos acontecimientos, el inicio de una homogenización de los alimentos, que dio comienzo a la categoría de "comida casera", y el advenimiento de una suerte de confianza ciega a la certificación de calidad e inocuidad de los alimentos, que Goody ilustra mediante el ejemplo de viajeros o conductores que imposibilitados a alimentarse de la comida preparada dentro de su núcleo familiar y frente al temor de enfermedad, preferirán ingerir la comida enlatada a la preparada por un extraño (Goody, [1982]1995).

Estos dos elementos rescatados de la historia de la industria alimentaria vienen a servirnos como disparadores analíticos a utilizar para el abordaje de estos particulares alimentos. Aquí se puede observar en ambos ejemplos, como la investigación, el conocimiento científico y la creación de nuevos procesos facilitaron el desarrollo de novedosos alimentos y técnicas, a partir de dar respuesta a problemas cotidianos concretos de la población, de la visión de posibles nichos de mercado y de la obtención de ganancias económicas. Bien podríamos realizar una suerte de paralelismo entre estos ejemplos y el desarrollo de alimentos funcionales en respuesta a las enfermedades crónicas, consideradas como actuales problemas de salud pública, y a la desnutrición infantil, a partir del cual nacen y se gestan nichos específicos de consumo, donde la ganancia económica y/o innovaciones científicas, especialmente en lo que respecta a la química, la biología y la física de los alimentos, son esenciales. De esta manera, los alimentos funcionales serían el resultado de la conjunción entre las innovaciones y avances al interior de los laboratorios estatales y privados, la producción alimentaria, las ganancias económicas y los consumidores.

Por un lado, la imposibilidad de pensar esta clase de alimentos escindidos de los avances e innovaciones tecnológicas, y puntualmente si se tiene en cuenta que la misma génesis de su proceso de creación es dentro de las paredes de un laboratorio, nos empuja de a poco y por necesidad hacia los

estudios culturales y sociales de la ciencia. Dentro de los laboratorios, tanto de las empresas productoras de alimentos como de instituciones educativas y científicas como lo son las universidades públicas y centros de investigación, se maneja un acervo de conocimientos, conceptos, técnicas, procedimientos, etc., se maneja en realidad lo que Bourdieu denomina *habitus científico*, "*sistemas de esquemas generadores de percepción, de apreciación y de acción que son el producto de una forma específica de acción pedagógica y que vuelven posible la elección de los objetos, la solución de los problemas y la evaluación de las soluciones*" (1997:33), sumado a todas las particularidades y presiones económicas y académicas, según corresponda, y las prácticas propias de cada institución. Si bien podríamos continuar profundizando este aspecto, al pensar en el espacio del laboratorio como dentro de un *campo científico*, definido "bourdieuanamente" y reconociendo las relaciones y luchas de poder que dentro del mismo se gestan y desarrollan, consideramos que, y en vistas a la intrínseca cotidianeidad de los alimentos, su análisis podría ser mejor abordado desde el concepto de *ciudadela*, desarrollado por Downey y Dumit. Dicha palabra alude a una ciudad fortificada o a un fuerte que protege a una gran ciudad y vendría a ilustrar la manera de teorizar sobre la ciencia, la tecnología y la medicina centrada en problemas técnicos, desinteresada de temas sociales y sin lugar a discusiones (Stagnaro, 2003). Los autores plantean el concepto como una cultura y la aproximación a los estudios de ciencia y tecnología como una problemática de *fronteras culturales* donde, por un lado, se encuentra "*la centralización producida por los efectos de la tecnología, la ciencia y la medicina dentro de los discursos de objetividad y prácticas de legitimación; y por otro, las prácticas y discursos de los sujetos que reciben aquellos efectos en sus vidas cotidianas*" (Stagnaro, 2003:95). En la problemática que nos compete, sería esos mismos efectos de la tecnología y ciencia de los alimentos las que legitiman y objetivizan sus propios discursos; y, a su vez, los sujetos que no sólo reciben esos discursos digeridos y transmitidos, principalmente por la publicidad, pero también por científicos y docentes, sino que además son consumidores de los productos que en el laboratorio se gestan. No obstante, y como bien lo

demuestra Latour, tampoco hay que concebir a esas fronteras como impermeables. Muy por el contrario, las paredes de laboratorio son permeables y no dejan de estar relacionadas con el resto de la sociedad, al igual que lo que ocurre dentro del laboratorio refleja las dinámicas de la sociedad. A nuestro entender, donde mejor se puede ver esa permeabilidad de la *citadel* es en el momento en que se deben justificar y probar las alegaciones de salud de los alimentos funcionales. Éstas se desarrollan al interior de los laboratorios dentro de la industria alimentaria o de centros de investigación y se justifican mediante diversas clases de estudios y evaluaciones clínicas, de observación o bioquímicas. Esta clase de estudios están inmersos en un mundo exclusivamente científico en el que sólo se dará a conocer esa alegación a los sujetos mediante las publicidades de los productos, charlas informativas, talleres, entre otras.

Al existir una permeabilidad entre fronteras, podríamos pensar a los alimentos funcionales como, en palabras de Latour, uno de los "*móviles inmutables y combinables*", es decir como aquellos elementos que se escapan de los muros del laboratorio y del mero discurso científico para extenderse y penetrar en el "afuera" (Martin, 1998). Eso necesariamente implica que los sujetos hayan elaborado una suerte de discurso sobre la ciencia y la tecnología en general, y sobre los alimentos funcionales en particular, para que se justifique su incorporación a la vida cotidiana. La mayoría de estos alimentos alegan beneficios o resultados que surtirán efecto mediante la ingesta diaria o periódica constante por un determinado tiempo, es decir, se le plantea al consumidor una ingesta sistemática. En ese momento es donde éste elaborará un discurso propio acerca del alimento y verá realmente si su ingesta es justificable. Aquí es donde nos encontramos con la necesidad de incorporar el concepto, también presentado por Dumit y Downey, de *cyborg*, cuya utilidad reside en resaltar las múltiples maneras que, mediante su presencia cotidiana, la ciencia, la tecnología y la medicina, y en nuestro caso, los alimentos funcionales, modelan a los sujetos al igual que la forma en que ellos elaboran discursos sobre esos campos (Stagnaro, 2003). Este discurso elaborado se nos presentó en el campo al preguntarle a las

directoras de las escuelas los beneficios en los chicos de estos alimentos o a los distintos sujetos las razones y motivos por los cuales consumían esta clase de alimentos, cuándo, cómo, desde hace cuánto tiempo, entre otros. La mayoría de las respuestas poseían una conjunción de múltiples argumentos, cuyos denominadores comunes fueron recomendaciones médicas, el fortalecer las defensas, reforzar la dieta, el evitar consumir fármacos, el brindar energía, el concepto de "cuidado", "dieta sana" y "vida sana" y el "sentirse mejor", categorías utilizadas dentro de sus contestaciones. El discurso que nace desde el interior de los laboratorios y que se permea en toda la sociedad en general es y da como resultado una naturalización del propio discurso científico, que trasciende a su vez ese campo, para naturalizar también un concepto de salud y un estilo de vida.

Los laboratorios de investigación obtienen resultados de las investigaciones básicas y especialmente la industria alimentaria productoras de alimentos funcionales se basan en estudios e investigación de mercado, cuyos resultados les marcan el lineamiento de producción, desarrollo e innovación. El incentivo nace de, como se describió en el capítulo de los alimentos funcionales, las enfermedades y problemáticas de salud de la población, como lo son principalmente las enfermedades cardíacas, gastrointestinales y varias deficiencias de nutrientes como el calcio y el hierro. En otro contexto, dentro de un marco de investigación científica de una institución de estatal, en este caso en particular del Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA), el proceso de investigación consta de cuatro fases, durante el transcurso de aproximadamente diez años. Las fases corresponden a ensayos in vitro preliminares; ensayos in vitro complejos; estudios pre clínicos en modelos animales donde, recién en esta etapa, se establece la patología que se quiere revertir, es decir que se prueba, por ejemplo, el probiótico en el modelo animal cuya dosis posteriormente se homologará a humanos; finalmente, los estudios clínicos. Al final de la fase tres y siempre y cuando los resultados sean positivos, se integra un equipo de Innovación y Desarrollo (I+D) en pos de pensar un producto, a quien puede estar dirigido, quién se beneficiaría del mismo, qué empresa lo podría fabricar, si es un alimento o un complemento

dietario, un plan de negocios, etc.; es decir se piensa un prototipo de producto mediante investigación tecnológica para dar forma concreta a los resultados obtenidos y que éstos puedan ser transferibles.

Independientemente de que nos ubiquemos dentro de un contexto de investigación estatal o bien dentro de un laboratorio de una empresa alimentaria, retomamos lo que plantea Emily Martin (1998) al postular en su obra que el sistema inmunológico se transformó en una tecnología de la medición de la salud, según vemos la alimentación bien podrían también cumplir ese mismo rol, al ambos producir efectos en la manera tanto de medir como de concebir la salud. Estos alimentos, sus efectos y la normatización de los parámetros del correcto funcionamiento de algunos órganos (como puede ser el colon, el corazón, etc.) al igual que el correcto nivel de incorporación de nutrientes y minerales miden y colaboran en la creación, mejor dicho, reafirmación de una acepción del concepto de salud construido.

El elaborar un nuevo producto cuyo beneficio esté orientado a los resultados derivados de una investigación de mercado, suele también descansar sobre la opinión experta de médicos y nutricionistas, dependiendo de la empresa⁵. Por otro lado, el desarrollo de un producto a partir de una investigación científica dentro de una institución como el CERELA, se basa también en tanto parámetros clínicos biomédicos como en posteriormente en la práctica y evaluación de un alimento, que cuenta con médicos, bioquímicos y nutricionistas. Podríamos decir que, por los profesionales a los que se acude, el desarrollo de los alimentos funcionales, en tanto el proceso de investigación, desarrollo y evaluación del mismo, excluyendo su proceso de producción industrial, se encuentra bajo lo que Menéndez denominó el modelo médico hegemónico⁶, conjunto de prácticas, saberes y teorías generadas por la medicina científica que subordinaron otros saberes, prácticas y teorías propias de dominios no científicos (sociales) (Menéndez, 1990). Una de sus características estructurales es el

⁵ Información obtenida de la entrevista realizada a una especialista en Desarrollo e Innovación Alimentaria de la empresa multinacional Danone.

⁶ Este modelo debe ser pensado como una herramienta teórica de análisis y recordar que tal como está planteado por Menéndez, el modelo es altamente abstracto y nunca se encontrará en su totalidad en la vida real principalmente, ya que muchos de sus rasgos deben pensarse como dinámicos, o en palabras del autor “es el efecto de la estructura el que da su capacidad explicativa al modelo, y no el análisis particular de cada rasgo” (1990:98).

biologismo, elemento base de la legitimidad y hegemonía de este modelo, ya que garantiza tanto su cientificidad como su diferenciación y jerarquización respecto a otros factores explicativos, subordinándolos metodológica e ideológicamente (Menéndez, 1990). Traemos a colación este modelo porque es justamente uno de los principales elementos legitimadores del discurso de los alimentos funcionales, en realidad sus alegaciones, de sus promoción y de sus publicidades, donde en muchas ocasiones se utiliza la figura de un médico.

Sin embargo, no nos debemos sorprender por el estrecho lazo entre la alimentación y la medicina. En la Edad Media, los médicos remarcaban el rol de la alimentación tanto en el cuidado de los enfermos como en la preservación de la salud en los sanos, como así nos lo muestran los primeros textos occidentales que tratan la comida, que son colecciones de axiomas dietético-medicinales como por ejemplo *Regimen Sanitatis* (Régimen de la Salud) del siglo XII o el apartado de alimentación de la obra del médico Aldebrandin de Siena en el siglo XIII (Fischler, 1995). Desde ese tiempo, la medicina occidental ha propuesto información, máximas y consejos sobre la comida, su composición, su cantidad, su calidad, su relación con el peso y con diversas enfermedades. De tal historia deviene la actual normatización dietética, que gira en torno al concepto de una dieta equilibrada, combinación de abundancia y restricción de diferentes alimentos con pautas y guías de cómo, cuándo y cuánto comer; la medicalización de la alimentación; y por ende el énfasis por parte de la biomedicina de los aspectos fisiológicos en menosprecio de los sociales (Gracia Arnaiz, 2007).

El encuentro de la medicalización alimentaria con los avances científico-tecnológicos en general y de la industria alimentaria en particular confluye en los alimentos funcionales. Sin embargo, éstos no se nuclean en un solo ámbito, o por lo menos no es de esa manera en nuestro país, sino que se encuentran presentes tanto en la esfera comercial como en la esfera estatal. En los próximos capítulos, nos adentraremos en ambas. Por un lado, la estatal, ejemplificada por un programa nutricional desarrollado y administrado por organismos estatales en la Provincia de Tucumán; y por el otro, nos

sumergiremos en las góndolas de los supermercados.

Un lugar llamado CERELA

Si bien el circuito comercial y la góndola de algún hipermercado son los destinos más frecuentes de los alimentos funcionales, dentro del marco estatal, dichos alimentos, pensados, estudiados, elaborados y producidos bajo parámetros científicos y tecnológicos, pueden ser una herramienta para la mejora de la salud pública en general y de deficiencias en particular. Por esa razón, nuestro trabajo de campo, si bien no es multilocal en términos de Marcus (2001), sí hará foco en diversos espacios al igual que utilizará diversas estrategias. Para abordar la esfera estatal, realizamos una serie de entrevistas a participantes claves del proceso de creación, desarrollo y evaluación de un programa estatal de alimentos funcionales, entrevistas informales a trabajadores de la oficina de ANSES de Tucumán con hijos en edad escolar y visitas espontáneas a algunas escuelas del centro y del Gran San Miguel de Tucumán que son beneficiarias del programa, donde pudimos entrevistarnos con las directoras y/o subdirectoras. Por otro lado, para el abordaje de los alimentos funcionales dentro del circuito comercial, realizamos, basándonos en Augé, una "*etnografía del encuentro*", cuyos detalles desarrollaremos en su correspondiente capítulo.

En el marco de nuestro país, el desarrollo de programas estatales que incluyan alimentos funcionales suele ser más la excepción que la regla pero no significa que no existan ni mucho menos que el derivado de la conjugación de las innovaciones científico-tecnológicas dentro de instituciones estatales no tengan un impacto social. A lo largo de este capítulo caracterizaremos un programa del Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA) - Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), ubicado en la Provincia de Tucumán, donde se ideó y desarrolló un programa social de alimentarios funcionales, que actualmente funciona tanto en Tucumán como en otras provincias, y que conjuga los sectores científico-tecnológico, el sector privado-industrial y el Estado Nacional y Provincial. La idea detrás es fortalecer el "compromiso de socializar la ciencia".

En sí el programa es la creación, producción y distribución de alimentos funcionales, en este caso con una cepa de una bacteria láctica llamada *Lactobasillus Reinosus* 1505 (PB 1505), cuya finalidad es reforzar las defensas naturales de los niños en edad escolar, en pos de reducir las afecciones respiratorias y gastrointestinales en todas las escuelas públicas de la provincia de Tucumán. Este programa tiene tres alimentos diferentes con el agregado del mismo probiótico, "Yogurito Escolar", como su nombre lo indica, es un yogur; "Chocolet", una leche chocolatada; y finalmente "BioSec", leche en polvo deshidratada. Todos fueron desarrollados por CERELA, la producción de los dos primeros la realiza por una empresa láctea local llamada Cerros Tucumanos mientras que el último es producido en CERELA y la distribución de los tres alimentos en escuelas de la capital provincial y sus alrededores recae en manos del Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Tucumán.

Lo que inicialmente nos llamó la atención de este programa fueron dos características; por un lado, el carácter intersectorial, es decir, la conjunción del sector científico-tecnológico, el sector público y el sector privado, cada uno con su respectiva función, para la inclusión de alimentos funcionales en la dieta escolar de las escuelas públicas de la provincia. Por el otro, un marcado discurso de la ciencia al servicio de la sociedad, como así lo muestran los slogans de cada uno de los productos: "Reflejo del compromiso científico-tecnológico con la sociedad", "Pensado por científicos tucumanos para una mejor calidad de vida" e "Innovación e inclusión social".



Imágenes de los diferentes probióticos extraídas de la página web del CERELA

Sin embargo, al ser la información con la que contábamos principalmente de la página oficial del CERELA, y en virtud del Proyecto UBACYT *Comunidades científicas: usos sociales de la ciencia*, dirigido por Cecilia Hidalgo, pudimos viajar a Tucumán para indagar de primera mano sobre este programa, su historia, su desarrollo y su implementación. Para ello nos entrevistamos en primera instancia con la Jefa de la División Nutrición del Sistema Provincial de Salud del Ministerio de Salud de la Provincia de Tucumán, Lic. Josefina Corzo y a la Directora del CERELA, Dra. Graciela Font, ambas participaron desde los comienzos del programa. A continuación reconstruiremos la historia de este proyecto haciendo una combinación de ambas entrevistas.



Entrada a la sede del centro de San Miguel de Tucumán del CERELA

La Dra. Font se desempeña como directora del CERELA hace varios años, de hecho ella fue la primera becaria del organismo, por lo que posee una trayectoria y un conocimiento de la entidad extremadamente valiosa. Este programa nace en el 2005 a partir del interrogante de “¿Qué hacemos nosotros desde la ciencia y la tecnología para ayudar a esa fracción de la población que no tiene esta posibilidad (en referencia al consumo de alimentos funcionales, previamente caracterizado su consumo como sesgado por el poder adquisitivo)?” (Fragmento de la entrevista a la Dra. Font). En ese momento junto con un grupo de investigadores del CERELA, liderado por la Dra. Susana Álvarez, que venía estudiado el PB 1505 desde el año 2000 aproximadamente, se comenzó a pensar este proyecto, inicialmente en términos teóricos para ser presentado a organismos nacionales y también porque el grupo de investigación ya estaba en condiciones para realizar su evaluación en la salud de los niños. “Y como siempre ocurre, tienes que estar en el lugar justo, en el momento adecuado y se tiene que dar una conjunción de astros y ondas positivas” (Fragmento de la entrevista a la Dra. Font), para ese entonces realizó una visita al Director de Programas y Proyectos Especiales de lo que era la Secretaría de Ciencia y Técnica, actualmente el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, al que se le presentó el proyecto y “le encantó”. Esa “conjunción de astros” se transformó en una “suma de voluntades” del Ministerio de Salud y de Desarrollo Social, de la Universidad Nacional de Tucumán, de Universidad del Norte Santo Tomás de Aquino y del Juvenil Instituto Moderno. En el 2007, conformado un equipo de unas 100 personas de las diversas entidades, se realizaron las prácticas y la evaluación del alimento en tres comedores escolares, elegidos por el Ministerio de Desarrollo Social, en barrios vulnerables de Tucumán. Una vez sensibilizada la población y habiendo obtenido su adhesión para participar, la evaluación consistió en un estudio doble ciego donde les daban a dos grupos de niños menores de 5 años un yogur con probiótico y otro sin, placebo, durante un período de seis meses. A lo largo del mismo se realizaron controles clínicos pre, durante y pos estudio, que consistían principalmente en controles parasitarios, medidas antropométricas, registro de infecciones

gastrointestinales y respiratorias en conjunto con clases y juegos relacionados con la incorporación de estos yogures, ya que los niños no estaban habituados a su consumo (ni a la ingesta habitual de yogures en general). Los resultados de la evaluación fueron positivos en la disminución de las infecciones gastrointestinales y respiratorias de los niños, por lo que al año siguiente, 2008, “se tomó la decisión política [...] de tener un yogur social que no esté en la góndola para que esté al alcance de chicos que realmente no podrían acceder, porque lo habíamos constatado, económicamente” (Fragmento de la entrevista con la Lic. Corzo). El Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia toma el programa como propio para sumarlo a los planes alimentarios (de fondos nacionales y provinciales) ya existentes para lo cual se sumó la cooperación del Ministerio de Educación. A partir del mencionado año, el programa se pasó a llamar “Yogurito”. Junto con su lanzamiento se repartieron heladeras para el mantenimiento de la cadena de frío, clases de educación alimentaria, juegos para integrar y familiarizar a los niños al yogur.

En el año 2010, se le solicitó al CERELA que este probiótico lograra llegar a lugares de difícil acceso como lo son regiones de alta montaña, ya que la cadena de frío se tiene que mantener rigurosamente para que no pierda la calidad del producto. En consecuencia se desarrolla BioSec, leche en polvo con el PB 1505 deshidratado que se lo agrega a cualquier infusión; posteriormente, en el 2012, se implementa el Chocolet para, por un lado, mantener el consumo del probiótico en invierno y, por el otro, para otorgar variedad alimentaria al “refrigerio” (colación a media mañana que consiste en alguna infusión, mate cocido, café con leche, con un sándwich con queso, pan o cubanita con dulce de leche o galletitas dulces). Finalmente a partir de agosto de este año, también en pos de lograr variabilidad dietaria, se está implementando el QuesoBio.

Hasta aquí se presentó un breve resumen de un proyecto que en realidad comenzó hace casi una década, reconstruido por dos de sus participantes. Preferimos ahondar en una serie de puntos que nos llamaron la atención en las entrevistas que los organizamos bajo dos núcleos temáticos, uno que refiere

a la introducción del Programa, inicialmente como Yogurito pero también incluyendo sus otras variantes, en las escuelas y el otro corresponde a su consumo.

Dentro del primer grupo, y en pos de retomar también la permeabilidad de las fronteras del laboratorio, nos detendremos en cómo se les presentó tanto a los padres, docentes y niños el programa y posteriormente cómo se adecuó al hábito y costumbres dietarias de los niños. Por un lado, ambas entrevistadas remarcaron el hecho de haber realizado inicialmente talleres, actividades y charlas de concientización a los padres, docentes y alumnos. Nos remarcaron que se trabajó interdisciplinariamente para abordar las dificultades con las que se iban enfrentando a medida que el programa se instalaba en las escuelas. Entre ellas, se realizaron charlas de educación alimentaria a los padres y tutores, especialmente ligadas a qué era ese alimento, qué hacía, cómo su ingesta beneficiaba la salud de los chicos, cómo debía ser manipulado, las porciones que se daban por chico, etc. En paralelo, se realizaron juegos o actividades recreativas orientadas a los niños, que se valían de herramientas pedagógicas, como juegos o actividades con premios e incentivos para aquellos que terminaran primero de comerlo, para la familiarización de los chicos con los yogures, ya que el consumo lácteo era bajo o provenía principalmente de la leche. A su vez, se organizaron eventos como "La semana de la alimentación saludable" donde se efectuaron charlas contándoles a los chicos qué eran los probióticos y qué beneficios otorgaba. La Dra. Font recordó que uno de los juegos fue darles a los chicos hojas de papel para dibujar y dentro de los dibujos más destacados se acordó de uno en particular que eran "bacterias malas contra bacterias buenas" (Fragmento de la entrevista). También se tuvo que lidiar con preconceptos de los padres por presentar cierta reticencia a los yogures gratuitos, ya que, como nos comentaba la Lic. Corzo, al ser un producto gratuito, no lo veían como algo beneficio sino que recibían comentarios como "si es gratis, no debe ser bueno" o "me lo dan a mi porque soy pobre" (Fragmento de la entrevista). Por lo que se tuvo que reforzar las charlas informativas para desmitificar esas ideas, acercarles y familiarizar el producto y explicarles los motivos por los cuales se

les repartía a ellos y en las escuelas públicas.

Una vez que el programa ya estuvo instalado, se realizaron talleres a docentes primarios de capacitación en alimentación saludable e higiene y seguridad de los alimentos, cuyo principal desafío, según la Dra. Font fue "enseñar a enseñar", es decir, dar las herramientas para transmitir y enseñar en el aula lo que se quiere obtener, en este caso, la conscientización e importancia tanto de una alimentación saludable, entendida como "una alimentación equilibrada donde, en lo posible, la comida 'chatarra' no exista y que pueda ser reemplazada de a poco por una alimentación que sea equilibrada en cuanto a proteínas, lípidos, azúcares, que tiene que haber también, pero que al niño le resulte atractiva" (Fragmento de la entrevista a la Dra. Font), como de la manipulación de los alimentos como método de prevención de contaminaciones o intoxicación. Simultáneamente y como una forma alternativa para que el discurso científico llegara a los niños, se preparaban talleres con un grupo reducido de estudiantes, para profundizar sus conocimientos en alimentación y que posteriormente les enseñen a sus compañeros. Un ejemplo que nos brindó la Dra. Font fue un taller donde se les enseñó a fabricar yogur casero, esa tecnología luego la llevaron al aula de su escuela y en algunos casos incluso a sus casas.

El introducir un alimento de estas características al consumo cotidiano de niños también implicó, por la forma de distribución y aplicación del programa, una adaptación a las necesidades y gustos de los niños. Al comienzo, recuerda la Lic. Corzo, no les gustaba y con el tiempo lo fueron aceptando. A su vez, es particularmente difícil el mantener el atractivo de, por ejemplo, el yogur en los refrigerios de los niños en vistas a que su consumo diario los lleva a que se cansen y no lo consuman; la variabilidad del refrigerio fue (y es) una de las mayores dificultades a enfrentar. Ésta excede la monotonía, ya que el consumo también se ve afectado por, como ambas entrevistadas mencionaron, las estaciones del año. En invierno, la ingesta de algo frío como lo es el yogur, incluso en un clima templado como el de Tucumán, es menos celebrada entre los chicos; de ahí nace el Chocolet y posteriormente, también buscando sortear otros obstáculos como el mantenimiento de una cadena de

frío o la distribución del mismo alimento, se pensó el BioSec, que por su misma composición permite incorporarlo a una mayor cantidad de bebidas como mate cocido o café para a su vez jugar con la variabilidad y fomentar el consumo.

Hasta aquí ahondamos brevemente en la implementación del programa en las escuelas, al subrayar específicamente la permeabilidad del discurso científico y de las mismas paredes del laboratorio, al ser el mismo CERELA y sus profesionales, los medios de esa permeabilidad. Al mismo tiempo, la demanda de la propia situación a la que se enfrentaban en los colegios y con los estudiantes hizo que debieran buscar alternativas que incentivaron, a su vez, la innovación y desarrollo tecnológico de los profesionales. A partir de este ida y vuelta es que nos adentraremos en el segundo núcleo temático, el consumo, en tanto ingesta.

Dentro de este segundo grupo, nos enfocaremos en los cambios que sufrió el programa en pos de adecuarse a las necesidades de los niños en términos del consumo concreto del alimento. Si bien ya se habló de cómo el programa se adaptó a las demandas de los niños y de la propia situación, pensamos que sería mejor separar las modificaciones que tuvo el programa del consumo y presentación cotidiana del mismo, específicamente en cuanto a su formato, ya que en este contexto es lo que marca su comensalidad. En un primer momento, nos comenta la Lic. Corzo el yogur era sólido y se les entregaba en vasitos individuales, sin embargo, era muy caro para un "yogur social". Por lo que se pasó a la implementación de saches de litro del yogur. Nuevamente los imponderables cotidianos de una escuela se hicieron presentes. El formato de litro, si bien era bastante más económico, hacía que se desperdiciara y desaprovechara mucho yogur principalmente por una mala distribución. Finalmente, después de todos estas pruebas y errores, se llegó al formato actual de presentación del yogur, un sache individual de doble envoltorio. Este formato posee la ventaja de ser económico, fácil de transportar y repartir entre los chicos, se asegura un consumo exclusivamente individual y es amigable a los chicos, ya que hay varias golosinas, tipo "mielcitas" o "juguitos congelados", orientadas a ese target que poseen el mismo

formato. Esto lo destacamos para dar cuenta de cómo el envase moldea el consumo en tanto comensalidad y la ingesta en tanto cantidad de alimento. A su vez, el programa está orientado a beneficiar a los estudiantes prescolares y primarios, son ellos los únicos miembros de la familia que lo reciben, lo que implica una diferenciación en su dieta. Ambas entrevistadas son conscientes de esa situación, ya que en los talleres y charlas, por ejemplo, se les han acercado madres preguntándoles dónde podían conseguir el Yogurito porque tenían hijos adolescentes que no lo recibían.

Finalmente y a modo de cierre de este apartado, no es sólo el discurso científico ni la adaptación a las necesidades de los niños o mismo el regular la ingesta de un alimento como el Yogurito, sino que lo que se destaca es como, en palabras de Fischler, "*el Estado y la Ciencia, encarnados aquí como casi siempre por la medicina, tienden a cada vez más a reafirmar su competencia y su influencia sobre las conductas alimentarias*" (1979: 377).

Entre escuelas

En el capítulo anterior realizamos un racconto de la experiencia del CERELA y de la División de Nutrición del Sistema Provincial de Salud del Ministerio de Salud de Tucumán, que nos brindó una visión institucional de la aplicación de este programa y la posibilidad de configurar dos núcleos temáticos referidos a la introducción del programa y al consumo. Mas no quisimos quedarnos sólo con esa mirada. Si bien nuestra intención era hablar con los receptores de este programa, por contar con poco tiempo, no pudimos organizar visitas programadas a escuelas, lo que de por sí limitó la posibilidad de hablar con los verdaderos consumidores de los alimentos, los chicos, ni observar al programa en acción. Sin embargo y afortunadamente, pudimos hablar con un grupo de padres del interior de Tucumán y realizar visitas “espontáneas” a dos escuelas de la localidad de Banda del Río Sali, ubicadas a 20 minutos aproximadamente del centro de la capital, lo que se denominaría el Gran San Miguel, y a dos escuelas del centro de San Miguel para hablar brevemente con las directoras y subdirectoras de las mismas. Desde ya, hacemos la aclaración que para realmente poder analizar en profundidad el impacto de este programa, se debe realizar un trabajo de campo más abarcativo por un período de tiempo mayor y una acercamiento en profundidad con las escuelas. Lo que realizamos aquí, principalmente por el poco tiempo con el que se contó, es vislumbrar la puerta de entrada a un mundo inconmensurable de categorías y complejidades de una riqueza propia de una tesis aparte. Si bien eso no quita el rescatar la experiencia ni destacar los principales comentarios que nos han llamado la atención de las visitas, no nos consideramos en condiciones de sacar de las categorías analíticas, ni jactarnos de reconocer cierta reflexividad e indexicalidad del campo.

Primeramente, contextualizaremos cómo fue el encuentro con los padres y las visitas a las escuelas. En primer término, y por medio de un conocido en común, nos contactamos con trabajadores de la sede tucumana de ANSES, principalmente en pos de lograr algún contacto con alguna escuela

pública. El encuentro se pactó telefónicamente para la tarde de un día de semana en las oficinas de ANSES, donde nos recibió Diego, quien muy amablemente nos condujo a espacio de trabajo y nos presentó a sus compañeros. Su tarea consiste en la atención al público y seguimiento de los trámites de planes como la Asignación Universal por Hijo o Pro.Cre.Ar, muchos de ellos viven en localidades del interior de Tucumán dentro de un radio de aproximadamente 100km de la capital, como lo son Simoca, Monteros, Ranchillos y Santa Rosa de Leales, y según su cercanía a San Miguel, la cantidad de días que trabajan en las oficinas del centro. La mayoría de ellos son padres o madres con hijos en edad escolar que asisten a colegios públicos. Nos presentamos y les agradecemos el tiempo y el espacio brindado. Ellos realmente fueron muy amables, atentos y curiosos para con el motivo que nos había hecho viajar a su provincia. Les contamos a grandes rasgos nuestra investigación y qué es lo que habíamos hecho hasta el momento, lo que automáticamente derivó en una conversación sobre estos programas, principalmente en si los conocían o no y si sabían de su implementación. Aquí nos encontramos con una multiplicidad de respuestas, ya que, por un lado, aquellos que vivían en las cercanías a San Miguel lo conocían y por su experiencia funcionaba: "Mi hija iba al colegio de ahí del barrio y me acuerdo que se lo daban y lo comía" (Cita aproximada de campo). Mientras que, por otro lado, aquellos que vivían en localidades más alejadas, no estaban al tanto del programa, incluso, uno de los padres comentó que en el colegio público de su hijo "no le dan siquiera el refrigerio, menos que menos un yogur" (Cita aproximada del campo). Otra trabajadora soltera creía que en su pueblo no se repartía pero que para estar segura llamó a una amiga que trabaja como docente en la escuela local. De hecho, la llamó en nuestra presencia y le preguntó, por el Yogurito o el complemento nutricional, charlaron un poco más y al colgar nos dijo que si bien en esa escuela les dan refrigerio de vez en cuando, ya que se le da "a toda una escuela un cheque de \$5.000 para comprar las cosas y alimentar a los chicos" (Cita aproximada de campo) y el Yogurito no lo reciben. El encuentro se prolongó una hora más aproximadamente y los temas de conversación giraron en torno a su cotidianeidad laboral, nuestra

impresión de San Miguel, qué habíamos recorrido, entre otros. Antes de irnos, Florencia y Diego, se ofrecieron a llevarnos a dos escuelas del barrio Banda del Río Salí, a unos 15 minutos del centro de San Miguel. Para nosotros, habitantes de Capital Federal, 15 minutos es el tiempo mínimo para llegar a cualquier destino dentro de todo cercano a nuestro punto de partida, pero allí 15 minutos es irse a las afueras de San Miguel. Florencia vive en aquel barrio y participa social y políticamente dentro del mismo por lo que conoce a las directoras o al personal docente de ambas escuelas.

A la mañana siguiente, nos encontramos en la entrada de las oficinas de ANSES para partir al barrio "La Banda". Nuestra primera visita fue a la escuela con la que Florencia tenía más contacto con la directora, Susana, y vicedirectora, Graciela, ya que allí había asistido su hija hace unos años atrás y se mantuvo en contacto por diversas actividades sociales y laborales. Al llegar, entramos al colegio, Florencia saludó a ambas y nos presentó como estudiantes de Buenos Aires que investigan sobre el Yogurito. Tanto Susana como Graciela se mostraron muy amables y en seguida nos hicieron pasar a sus oficinas, dejando la puerta abierta para continuar con sus tareas. Las interrupciones y el ruido son parte de las visitas espontáneas, especialmente en una escuela. En términos generales, ambas estaban encantadas con el programa, alegan que se presentaron muy pocos problemas con la distribución y abastecimiento del "componente nutricional", nombre adjudicado al Yogurito, Chocolet o Biosec, pero se solucionaron rápidamente mediante una llamada telefónica al contacto del Programa. Entusiasmadas, ambas afirmaban que éste "realmente funciona". A su vez, contextualizaron a grandes rasgos el estudiantado, compuesto por chicos de todos los alrededores de San Miguel, lo que implica una multiplicidad de situaciones sociales y económicas y, por ende, genera una disparidad en su alimentación, por lo que no todos los chicos requieren concretamente el consumo del complemento nutricional.

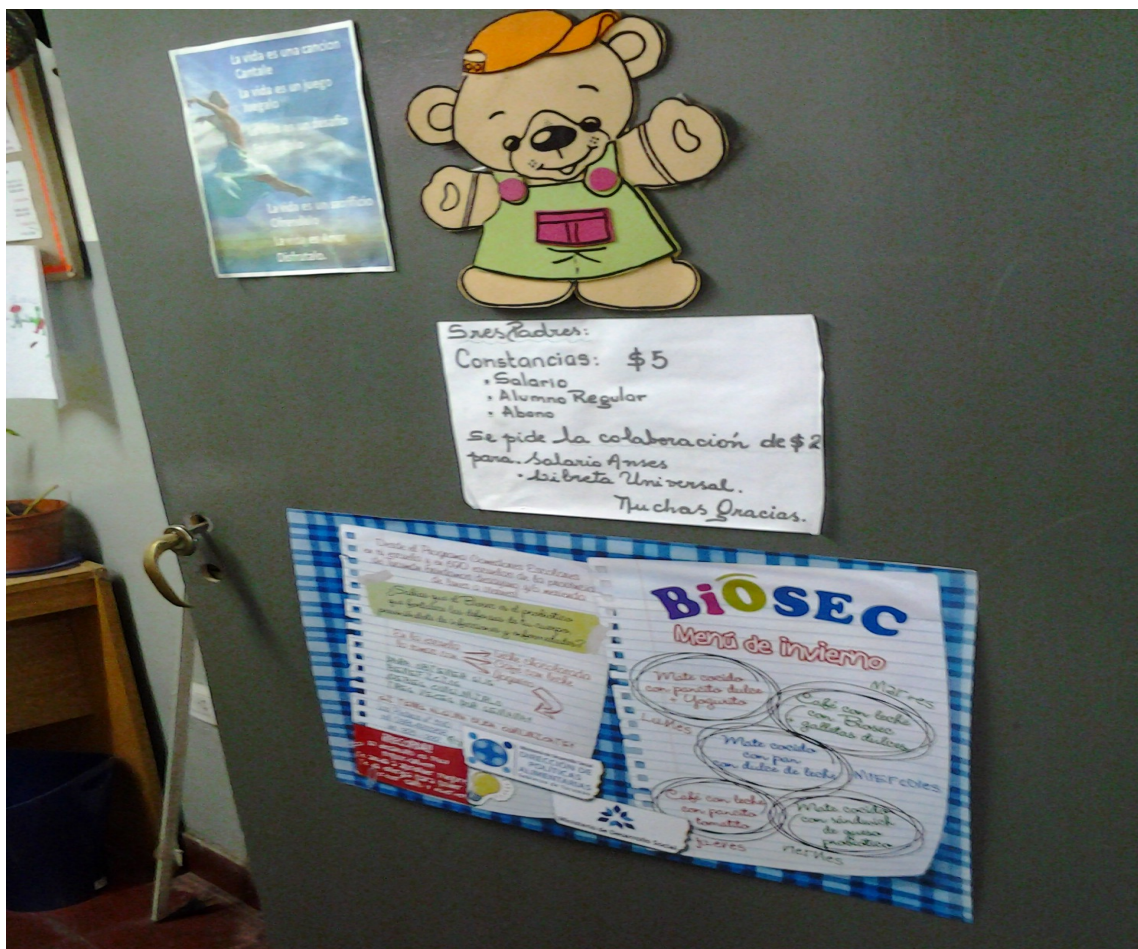


Patio de una de las escuelas del barrio Banda del Río Sali

Ambas recuerdan que al principio a los chicos no les gustaba por la falta de acostumbre al consumo de yogur y porque les generaba evacuaciones frecuentes, pero una vez que adquirieron el hábito de la ingesta y su sistema a recibirlo, no presentaron mayores dificultades. Remarcan que, "como siempre sucede, hay algunos que no les gusta y otros que lo esperan entusiasmados" (Cita aproximada de campo). Al recordar el comienzo del programa, Susana nos cuenta que se les dio todo; "pusieron un freezer en el fondo de la escuela, que todavía está allí y nos dieron tazas individuales para que los chicos tomen su refrigerio" (Cita aproximada de campo). A su vez, comentaron que el Programa implica también un trabajo para los directivos y los docentes en términos de su responsabilidad como intermediarios entre el Programa y los padres y entre el complemento nutricional y los chicos; es el cuerpo docente quien se encarga de comunicarles y hacerles conocer a las familias los beneficios de este programa, lo importante que es, etc. Ellas veían en la escuela y en su propio rol como directivas el ser ese puente de comunicación, por lo que se realizaron charlas informativas con los padres y con los chicos, actualmente con menor frecuencia, y si no, como nos

comentaba Graciela, la salida del colegio siempre es un buen momento para hablar de todo un poco con los padres. Sin embargo, y a sabiendas de poseer toda la información del componente nutricional, notamos una reelaboración del discurso científico a una jerga propia, en tanto, al preguntarles por el complemento y sus beneficios, la principal respuesta recaía en observaciones del tipo "algunos chicos tenían manchas blancas en la piel y con el Yogurito se les fueron" o "les curó la anemia" pero no en una definición concreta del Yogurito, de cualquiera de los otros ni de sus efectos concretos.

Paralelamente, la primera dificultad con la que se enfrentaron fue la aceptación del complemento, ya que muchos chicos dejaban el yogur "tirado por ahí" o lo escondían porque no les era de su agrado, pero mediante charlas se buscó concientizarlos para la comprensión del beneficio de dicho alimento y brindarles alternativas como si no querían consumirlo que se lo dieran a algún compañero o que se lo llevarán a sus casa para compartirlo con sus hermanos o padres. Otra dificultad, mencionada también por la Dra. Font y la Lic. Corzo es la facilidad con la que los chicos se cansan de la monotonía alimentaria. Si bien se plantearon institucionalmente alternativas, como el Chocolet, en la práctica las directoras observaron que la leche chocolatada no era del agrado de la mayoría por lo que a fin de cuentas se desperdiciaba más al tratar de subsanar la monotonía. A pesar de ello, las directoras como responsables de dichos complementos, intentaban dárselo a las madres o padres de los chicos para que se lo llevaran a la casa con la esperanza de que tal vez allí fueran consumidos. Una situación de desperdicio similar se presentó cuando el complemento se repartía en la modalidad de saches de litro. Actualmente, con su modalidad deshidratada, la leche se prepara por la secretaria encargada del complemento por lo que calcula la preparación según la cantidad de chicos presentes en pos de evitar el desperdicio.



Poster de BioSec junto con el Menú de Invierno

La visita en total debe haber durado unos 40 minutos y ambas fueron muy amables, conversadoras y entusiastas tanto en las respuestas que nos daban como para con el programa en sí. Luego, nos dirigimos con Florencia a otra escuela del barrio, que si bien ella no tenía tanta afinidad como con Susana y Graciela, nos dijo que conocía a la trabajadora social de esa escuela, por lo que tal vez podríamos hablar con ella o con alguna de los directivos. Al llegar, sólo se encontraba la Directora, Nancy, a quien Florencia no conocía pero que nos atendió de todas formas. Le hicimos más o menos las mismas preguntas pero se notaba que estaba ocupada por lo que sus respuestas fueron más escuetas y el encuentro en sí duró no más de 10 minutos. A pesar de ello, nos contó que ella es la directora desde

hace tres años y siempre recibieron el complemento pero que no lo distribuye el Ministerio de Desarrollo Social sino que se lo entregan junto con el cheque correspondiente a los gastos de refrigerio y comedor escolar, ella debe asistir con una bolsa térmica, a pesar de que no necesita refrigeración, para guardar el BioSec como condición necesaria y firma una planilla donde se deja constancia del retiro. A su vez, nos contó que si bien ella es la encargada de su retiro y por ende que llegue al colegio, es en la cocina donde lo preparan y reparten por los cursos. Durante la conversación Nancy demostró poseer un conocimiento más acabado del complemento nutricional, el discurso científico en ella, si bien y al igual que nosotros no podemos hilar fino ni entender la química o biología detrás del complemento, manejó términos científicos como "probiótico" o "cepa bacteriana" que desde las entrevistas con la Dra. Font y la Lic. Corzo no escuchábamos. Finalmente, y al igual que Susana y Graciela, remarcó que la principio les aumentaba la evacuación intestinal pero que pasado un tiempo, eso menguó. En términos generales, ella se muestra conforme con el programa y sus resultados. Luego de conversar unos minutos más ella nos dijo que tenía que seguir con sus tareas, le agradecemos mucho y emprendimos nuestra vuelta al centro de San Miguel.



Segunda escuela del barrio Banda del Río Sali

Las otras dos visitas a escuelas se dieron en un contexto mucho más informal y sin un contacto que sea de intermediario entre nosotros y la institución. Aprovechando el estar allí, decidimos ir a una escuela primaria cercana a donde nos hospedamos, en la que, afortunadamente, no tuvimos ningún problema para entrar y cuya vicedirectora, Mirtha, nos recibió a pesar de la espontaneidad y de la cercanía al horario de salida de los estudiantes. Pero, similarmente al caso de Nancy, sólo pudimos hablar rápidamente. En primer lugar, nos sorprendió que en esa escuela no se repartiera el complemento nutricional, ya que hasta donde a nosotros nos habían informado, todas las escuelas públicas de Tucumán, y especialmente las del centro, eran beneficiarias del mismo. Sin embargo, Mirtha nos afirmó lo contrario: ninguna escuela del centro de San Miguel lo recibía, salvo una. Al preguntarle el por qué ella nos dijo que la mayoría del estudiantado provienen de familias de clase trabajadora de las afueras de San Miguel, en sus palabras "lo mejorcito de la orilla" por lo que los

chicos están bien alimentados y frente a situaciones alimentarias más adversas, no hace falta el gasto de ese recurso en una escuela donde realmente no es de imperiosa necesidad. A pesar de que su actual escuela no lo reciba, ella conocía el programa y en su escuela anterior, en Alderetes, en el interior de la provincia, recuerda que lo recibían y que presencié mejoras en la salud de los chicos, "se enfermaban menos, faltaban menos; hasta había veces que yo lo tomaba y nunca me enfermé, y eso que tengo 54 años" (Cita aproximada de campo).



Escuela del centro de San Miguel que no recibe el complemento nutricional

Mirtha, al recordar sus años en la otra escuela, nos comentó lo que ya las otras directivas nos remarcaron, una de las principales dificultades para con el consumo de esta clase de alimentos en niños es que se cansan mucho y rápido. Lo que reiteradas conducía a que no lo comieran. Como respuesta a esta situación, se apelaba a los padres, ya que se guardaba el yogur, se los entregaba a la salida del colegio para ver si las madres podían hacer que lo ingieran. Al mismo tiempo, recuerda que cuando

sobraban yogures, ya sea porque faltaron alumnos o porque los presentes no lo comían, se los repartían a las familias más vulnerables, madres embarazadas o hermanos bebés de alumnos, incluso, recuerda que les pedían a las madres traer bidones o termos para que lo aguarden allí; de esa manera no sólo no se desperdiciaba sino que también le daban buen uso. A su vez, y como otra dificultad o desventaja del programa era el hecho de que les cortaba el horario de clases, ya que no importa a la hora que el complemento llegase ni qué se estuviese haciendo, siempre se repartía ni bien arribaba en pos de mantener la cadena de frío, a diferencia de otras escuelas, ella no recordaba que la misma tuviese una heladera para mantenerlos en las condiciones necesarias.



Escuela 9 de Julio del centro de San Miguel que recibe el complemento nutricional

Una situación similar nos presentó Ana, la directora de la cuarta y última escuela que visitamos. Dado que Mirtha nos dio el nombre de esa única escuela del centro que era beneficiaria del Programa, fuimos en similares condiciones, una visita espontánea. Ana nos recibió muy bien y nos preguntó qué es lo que queríamos saber. Este es su primer año a cargo de la dirección de la escuela, por lo que nos advirtió que no nos podría contar mucho de la historia del programa en esa escuela, aunque le llamó la

atención que sea esa sola escuela del centro la beneficiarias. Sin embargo y como Mirtha, ella trabajó en otras escuelas donde sí recibían el complemento. Como patrón común con todas las demás directoras, el buscar alguna forma en que no se desperdicie el complemento, repartirlo a las familias o darle más de uno a algún alumno que supieran que estaba en condiciones más vulnerables fue parte de su respuesta. En cuanto a la logística de cómo lo reparten, ocurre lo mismo que Mirtha nos comentó, aparece, en horarios aleatorios, el Ministerio de Desarrollo Social con el refrigerio y "no importa lo que se este haciendo, se para todo y se les da a los chicos", principalmente para mantener la cadena de frío. Nos comenta que actualmente recibían el Yogurito, que se repartía de inmediato, pero que también recibían el BioSec, con el que podían manejar el tiempo de otra forma. A pesar de todo, cree que esa pequeña interrupción no es nada en comparación a lo que ganan los chicos, ya que considera que realmente están mejor.

Algo que nos llamó la atención de Ana fue que creía que el complemento nutricional (lo que sería para ella el PB 1505) estaba incorporado en todos los alimentos que se repartían, por lo que "estaba tranquila porque si a algún chico no le gusta la leche, puede comer las galletitas o las vainillas que tienen el mismo beneficio". Esto nos muestra, nuevamente, diferentes grados de conocimiento del complemento y del manejo del discurso científico. Mientras que Nancy manejaba parte de la jerga científica y sabía de los efectos que en los chicos se busca, Ana creía que el "componente nutricional" se incorporaba a todos los alimentos repartidos; podríamos decir que hay una apropiación y una permeabilidad del discurso diferente. Similarmente, encontramos diversos grados de difusión dentro de la misma institución y comunidad, en tanto docente, padres y estudiantes. En las escuelas de Susana y Nancy, ambas afirmaron realizar "cada tanto" una charla con los chicos o con los padres y si no, hablar con ellos de manera informal. Por otro lado, Mirtha auspició y organizó charlas en su otra escuela pero más excepcionalmente y Ana directamente nos comentó que en el tiempo en el que ella está a cargo de la dirección, un año, no se realizaron charlas informativas del Programa.

Retomaremos a modo organizativo, los grupos temáticos del capítulo anterior, es decir, por un lado, la implementación del Programa y por otro, su consumo. En ese primer grupo, nos encontramos con muchas similitudes a los planteado por la Lic. Corzo y por la Dra. Font, especialmente ligado a las dificultades para mantener el alimento atractivo para los niños y que no se cansen. Remarcaron que el Yogurito cuando hace más calor, les gustaba mucho; el Chocolet, en general no les gusta porque en sus casas no toman chocolatada y que el BioSec es el más versátil de todos y los logra mantener más interesados, ya que al ser leche deshidratada puede servir tanto para café como para mate cocido con leche. A su vez, la mayoría observó que al principio costó que los niños comieran el Yogurito, especialmente porque les aumentaba la frecuencia de movimientos intestinales pero que una vez pasado un tiempo, eso ya no fue problema. Nosotros debemos destacar que las entrevistadas nos dieron la sensación de ser directoras presentes y comprometidas con sus tareas por lo que, si bien poseían diversos grados de conocimiento en torno al complemento nutricional, todas están al tanto de lo que se repartía y si había algún problema. A su vez, manifestaron que frente a las dificultades iniciales de aceptación del Yogurito, ellas y el cuerpo docente mantuvieron charlas con los chicos, y en algunos casos con los padres, para explicarles qué era y porque no lo debían desperdiciar; "Les decíamos que si a ellos no les gustaba o no lo querían, que se lo den a otro compañero que si lo quería o que se lo llevara a su casa" (Cita aproximada de campo).

Un obstáculo que algunas directoras trajeron a colación, no mencionadas en las entrevistas institucionales, principalmente porque refiere al cotidiano de la escuela, es la interrupción de las clases cada vez que se debe repartir el complemento nutricional. Si bien en las escuelas de Nancy y Susana el horario del refrigerio está pautado por ellas, por lo que su organización es mejor, en el caso de Ana y el recuerdo de Mirtha de su otra escuela es que les "cortaba" el horario de clase. El sistema que tienen es que al "llegar el refrigerio, se para todo y se reparte por los cursos, no importa lo que estén haciendo" (Cita aproximada de campo); la razón principal es que tratan de mantener la cadena de frío, incluso

independientemente de tener o no un espacio donde guardar los yogures.

La otra temática que nos llamó la atención en las entrevistas realizadas a la Lic. Corzo y a la Dra. Font fue la evolución de los distintos tipos de envases en lo que el Yogurito era presentado, principalmente por el hecho de que la presentación en cierta medida marca la clase de consumo que este tendrá; no es lo mismo un sache de litro donde se puede compartir entre muchos que un sache porcionado individualmente. En las entrevistas a las directoras, todas, en mayor o menor medida, mencionaron el envase del Yogurito, las diferentes versiones de presentación y las ventajas y desventajas que cada uno poseía, especialmente en términos de facilidad de entrega a los chicos, su consumo, su practicidad y su aprovechamiento. Sin embargo, y la principal variante entre lo presentado institucionalmente y la cotidianeidad escolar son las estrategias al interior de la escuela, utilizadas por docentes y directivos, para hacer de un consumo individualmente pensado a uno colectivamente practicado. Con esto nos referimos a las tácticas utilizadas para que si sobran Yoguritos o cuando se lo repartía en saches de litro, en lugar de pensar que se desperdiciaba, como remarcó la Lic. Corzo, se buscaban formas y maniobras para evitarlo. Un ejemplo mencionado fue el decirles a algunas madres con hijos fuera de edad escolar o madres embarazadas, que llevaran un termo para colocar allí el Yogurito sobrante y se lo llevaran a su casa. A su vez, el "conocimiento local" de los docentes y directivos procuraba que aquellos complementos sobrantes vayan a las casas que más lo necesitaban como familias numerosas, bebés, embarazadas, etc. Por lo que observamos que si bien se piensa un complemento de consumo individual, se lo traslada al hogar para que su consumo se amplíe a las familias. Desde ya aclaramos que no podemos garantizar dicha afirmación pero el hecho de que el consumo del complemento nutricional trascienda las paredes de la escuela para entrar a los hogares, nos marca, por lo menos, un acercamiento a un consumo familiar en lugar de individual.

Hasta aquí realizamos un relato de nuestra experiencia en Tucumán, enfocándonos especialmente en las dos experiencias de un programa con alimentos funcionales enmarcado dentro de

una dinámica estatal, la experiencia institucional y la experiencia escolar. Desde ya y como mencionamos, creemos que este Programa es demasiado basto y nuestra experiencia allí muy limitada como para poder extraer categorías de análisis, mas creemos que la aproximación realizada nos servirá de base para un posterior análisis de los alimentos funcionales en el actual contexto.

Entre góndolas

Dejaremos por unos capítulos la esfera estatal, que retomaremos posteriormente, para dar espacio a lo que consideramos ser más la regla que la excepción del contexto en el que se distribuyen y consumen los alimentos funcionales, es decir al interior del circuito comercial.

Desde un principio, nos resultó particularmente enigmático el tema del campo. En ningún momento se dudó de la imperiosa necesidad ni de la importancia capital de una aproximación etnográfica en nuestro tema de interés. Sin embargo, implicaba cierto desafío. Por esa razón, y en vistas a la peculiaridad de nuestro tema de estudio, nos volcamos a lo que Augé propone como *etnología del encuentro* para dar un marco teórico al abordaje del campo. Definida por el mismo autor ésta consiste en "*una observación inspirada por el método, la temática y el objeto teórico de la antropología (las relaciones sociales en un medio dado, captado en su contexto), pero libre de las constricciones de la etnología de la estadía*" (Augé, 2014 [2013]: 32).

Inicialmente, debimos enfrentarnos a dos cuestiones, la primera, la definición del lugar donde realizaríamos el trabajo de campo. Inicialmente y a modo de inspiración, partimos de la conjunción de las motivaciones iniciales de los alimentos funcionales en sí, el reducir los costos del sistema de salud, el mejorar algunas de las problemáticas de salud que aquejan a la población actual y el aumentar la calidad de vida para una población cuya expectativa de vida aumentó, y, simultáneamente, retomamos el concepto de *cyborg* y su relación con un estilo de vida concreto. Por lo que derivó en el abordaje de la interacción de los sujetos consumidores/*cyborgs* con estos alimentos en el supermercado.

Lo que nos lleva al segundo problema, cómo realizarlo. A mediados de los ochenta, Augé da una suerte de "giro" que lo lleva a la práctica de lo que él mismo definió posteriormente como *etnología del encuentro*, "*una observación inspirada por el método, la temática y el objeto teórico de la antropología (las relaciones sociales en un medio dado, captado en su contexto) pero libre de las*

constricciones de la etnología de la estadia" (2013:32). La misma no implica renegar de una etnografía de la estadia sino que sería un género diferente dentro del propio método etnográfico. Se debe saber distinguir cuando un estudio requiere de una estadia más prolongada de cuando se buscan apreciaciones más parciales y generales como las brindadas por una *etnografía del encuentro*. Aún así, este "género" etnográfico vendría a ser la respuesta que Augé encuentra para una antropología contextualizada en un mundo global. Si tradicionalmente el etnólogo estudiaba las relaciones sociales al interior de un grupo enmarcado en un contexto histórico, geográfico y político propio, cómo el etnólogo actual se aproxima a un grupo cuyo contexto no sólo es planetario sino que, en parte gracias al advenimiento de las nuevas tecnologías, es redefinido constantemente junto con las relaciones que dentro de él se desarrollan. Simultáneamente, en un mundo global, el contexto es planetario, por ende, la observación antropológica y el observador en sí, necesariamente forman parte de aquellos a los que observa (Augé, 2013).

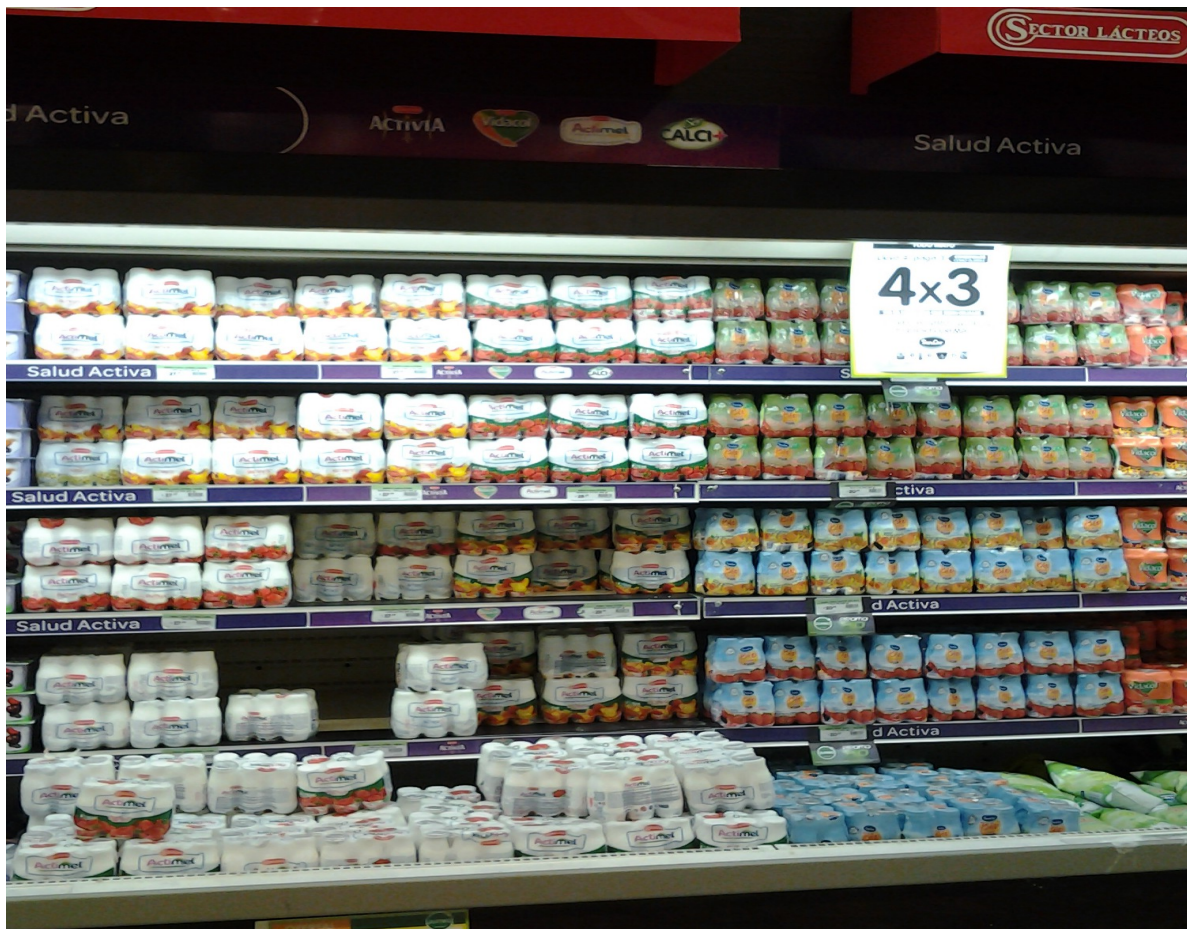
Una vez aclarada nuestra elección metodológica, nos propondremos exponer brevemente nuestra experiencia dentro de los diversos supermercados que visitamos dentro de Capital Federal, cuya selección se basó principalmente en dos criterios. El primero, el tamaño, preferimos abocarnos a las grandes cadenas de hipermercados en lugar de pequeños supermercados o almacenes barriales por la probabilidad de encontrar más variedad de alimentos funcionales y un flujo de consumidores considerable. El segundo fue un documento proporcionado por el área de marketing de una multinacional productora de algunos de los alimentos a analizados, que muestra su porcentaje de ventas dividido por zona dentro de Capital Federal. A partir de la información proporcionada seleccionamos las zonas cuyo porcentaje de venta de alimentos funcionales fueran los más altos, a sabiendas de que tendríamos mayor número de consumidores y por ende, mayor probabilidad de encuentros. A pesar de ello, también nos movimos con menor frecuencia por fuera de esas zonas. De esta manera, las zonas fueron Almagro, Caballito, Belgrano, Nuñez, Palermo, Parque Patricios y Chacarita.

En lo que respecta al horario, se trató, en primera instancia de variar lo más posible, como forma de aproximación y familiarización, se priorizaron los fines de semana por la mañana y por la tarde y se incursionó los días de semana las tardes-noches. Sin embargo, en este último caso, la mayoría de los sujetos estaban con poco tiempo, apurados, compraban productos específicos y estaban menos proclives a mantener una entrevista, con el aditamento de que la cantidad de gente era comparativamente menor a la de los fines de semanas. Por lo que con el tiempo, fuimos abocándonos a los sábados y domingo en diversos horarios. Esos días muchos realizaban compras grandes, disponían de más tiempo, estaban más tranquilos y si bien algunos adujeron estar demasiado apurados como para dialogar, éstos fueron los menos; lo que no significa que muchos de los entrevistados no hayan traído a colación el factor tiempo.

Desde ya, al ser un lugar de libre acceso, las restricciones de ingreso al campo fueron inexistentes. La rutina de campos generalmente siempre se mantuvo continua: entrábamos al supermercado, nos dirigíamos al sector de lácteos, ubicábamos los alimentos funcionales y permanecíamos allí observando a los sujetos comprar e interactuábamos sólo con aquellos que habíamos visto poner en su carro de compras un alimento funcional. Nuestra presentación consistía principalmente en introducirnos como estudiantes de antropología de la Universidad de Buenos Aires realizando nuestra tesis de licenciatura sobre los alimentos funcionales y sus consumidores en tanto razones de consumo, estilo de vida, vida cotidiana, salud, alimentación, etc, pero sin privilegiar previamente ninguna parte del discurso, es decir, fueron entrevistas no en profundidad ni directivas en las que debíamos estar en constante *atención flotante* (Guber, 2012). Desde ya, en un primer momento, las preguntas fueron más generales y menos significativas, hasta que con el tiempo y con lo rescatado de las entrevistas previas llegamos paulatinamente a las preguntas más significativas.

La intención de este apartado no es hacer un racconto de cada una de las entrevistas realizadas sino destacar muy brevemente algunos puntos respecto a nuestro desenvolvimiento dentro del

supermercado. En primer lugar, nuestro "estar allí" propio de la experiencia de campo, se limitó específicamente a la observación del pasillo de lácteos de diversos supermercados y al hablar con los sujetos que allí compraban. Uno de los obstáculos que tuvimos que sortear fue el manejar el saberse no estar haciendo lo que allí se hace, es decir el saberse, salvando las distancias, *extranjero*. Inclusive cuando todo lo que estaba a nuestro alrededor era absolutamente familiar y millares de veces hemos ido al supermercado a realizar nuestras compras, el hecho de estar allí parados, esperando, sin carrito, sin ninguna intención de comprar nada, denotaba que nosotros estábamos un tanto fuera de lugar. En el supermercado, se espera que uno consuma, que uno camine empujando su carrito, que se detenga frente a las góndolas, tome tal o cual producto y continúe su camino hasta encontrar todos los que allí fue a buscar y más. La circulación es el ritmo del supermercado. Productos y personas, ambos se mueve, ambos circulan. Desde ya, en ese ámbito, ver a alguien con una libreta en la mano que se queda quieta o merodea el sector de alimentos funcionales puede llamar un poco la atención. Aunque a decir verdad, era la sensación de sentirnos desencajados lo que delataba nuestra presencia o les llamaba más la atención a algunos pocos sujetos, ya que la mayoría de ellos estaban demasiados ensimismados como para notar otra cosa que no fueran los productos. Esa sensación de *extranjería*, con todas las salvedades de la tradición antropológica, no era dada por el desconocimiento local, ya que por las propias características de ese *no lugar*; en el que la familiaridad de las reglas y el contrato tácito entre todos los sujetos trasciende fronteras geográficas como lingüísticas, sino que ésta devino del no seguir la práctica local, es decir, por no comprar. Desde ya, independientemente de que hayamos rotado por múltiples supermercados, ese sentimiento paulatinamente mermó lo suficiente como para pasar a un segundo plano.



Ejemplo de góndola dónde realizábamos las entrevistas

Otro punto que quisiéramos destacar con respecto al campo y específicamente relacionado con los sujetos es nuestra presentación y primera aproximación. Lo que respecta a nosotros y cómo nos presentábamos frente a los sujetos, nos implicó un proceso más de prueba y error, basada en la reacción de los sujetos, cómo se paraban frente a nuestra interrupción, a nuestro tema de interés, lo que allí buscábamos y lo que de ellos necesitábamos. Por ejemplo, aprendimos a distinguir, como lo plantea Guber, lo que proviene de nuestras propias inferencias y preconcepciones de lo que pertenecen a los sujetos (Guber, 2012). Así es como aprendimos que la denominación "alimento funcional" no era particularmente manejada por muchos de los sujetos, por lo que tuvimos que comenzar a basarnos en los alimentos (funcionales) específicos que ellos consumían en lugar que en la gama total allí presente.

A su vez, esto nos disparó diversos interrogantes respecto al conocimiento y vocabulario específico que los sujetos manejaban y cual era su fuente de información de dichos alimentos como para que justifique su consumo. Luego de varias visitas, reformulamos y afinamos nuestra presentación y mismo las preguntas que realizábamos en pos de las categorías extraídas de esos primeros encuentros.

A su vez otra limitación que experimentamos en el campo, fue nuestra reacción y desempeño frente a aquellos sujetos que accedían a ser entrevistados pero que imponían una limitación temporal al aducir falta de tiempo. Este tema como tal lo desarrollaremos dentro de un par de capítulos, pero sí consideramos que debemos traerlo a colación por la restricción que nos generó a nosotros como entrevistadores. Por un lado, el manejo de esa limitación inicial nos descolocaba, ya que sentíamos que la guía y el rumbo de la entrevista ya se veía coercionado por el factor temporal, lo que se veía reflejado en la calidad de la misma. Por el otro, esa restricción inicial impuesta por el sujeto muchas veces derivaba en actitudes cerradas y respuestas monosilábicas que, por una falta propia de experiencia, nos costó manejar y superar en muchos casos. Sin embargo, con el tiempo pudimos sortear y aprender a manejar esas situaciones o por lo menos no dejar que nos pusieran nerviosas ni comprometieran el momento de entrevista.

En estas páginas quisimos realizar una breve caracterización del campo y de las principales dificultades que en nuestra experiencia pudimos identificar como obstáculos que, si bien no definitivamente pero sí parcialmente, pudimos solucionar y sortear. A continuación realizaremos un análisis de lo que este trabajo de campo nos dejó.

No lugares, actores y consumidores

"La multiplicidad de los espacios anónimos, en los que no parece arraigar ninguna relación social, crea sin embargo, y paradójicamente, nuevas familiaridades. Uno se siente menos perdido, en el otro extremo del mundo, cuando entra en un supermercado"

Marc Augé

Actualmente, y en términos de Augé, vivimos en un mundo caracterizado por la sobremodernidad, cuya principal singularidad es el exceso. Su caracterización se basa en tres elementos. El primero es la superabundancia de acontecimientos en el tiempo, tanto el pasado cercano como el presente se ven abarrotados de sucesos que le exigen a los sujetos más sentido del que de por sí el tiempo exige. La constante demanda de comprensión de todo lo sucedido en el presente es la razón por la cual los sujetos se encuentran con la dificultad de otorgarle sentido al pasado reciente, que es interpretada como diferentes signos de una crisis de sentido (Augé, 1992:37). El segundo elemento del exceso de la sobremodernidad atañe al espacio, en tanto su propia concepción fue modificada por el achicamiento del mundo, es decir, los cambios de escala, la multiplicación de referencias imaginadas e imaginarias y en la aceleración de los medios de transporte, cuya consecuencia se muestra en las modificaciones físicas como la concentración urbana, los traslados de poblaciones y lo que Augé llamó los "no lugares" (Augé, 1992). Finalmente, el tercer elemento es la individuación de las referencias. Las historias individuales están relacionadas fuertemente con la historia colectiva pero cuyos puntos de identidad colectiva son altamente fluctuantes y dependientes de la producción de sentido, principalmente dada en la actualidad por un aparato publicitario, que dictamina cómo el individuo debe vivir, y por un lenguaje político, cuyo centro son las libertades individuales (Augé, 1992). Para el autor, estas son las nuevas reglas con las que nos enfrentamos los antropólogos, necesariamente este mundo

contemporáneo nos demanda un cambio, nos demanda una más profunda reflexión sobre el objeto de estudio, que es previa a la cuestión del método en sí, en vista a que la contemporaneidad ha afectado las categorías con las cuales los sujetos pensaban su identidad y sus relaciones (Augé, 1992).

El lugar antropológico es un lugar cargado de sentido cuya necesidad es continuamente reafirmando, lo que le da sentido a su análisis y que, independientemente de cual sea el lugar en sí, posee tres rasgos principales, es identificatorio, relacional e histórico. Con el advenimiento de la sobremodernidad y como resultado de ella, hacen su aparición otra clase de lugares, los "no lugares", espacios que no son lugares antropológicos en sí y que no integran tampoco los que denominados "lugares de memoria" (Augé, 1992). Augé, décadas más tarde de la primera vez que plantea estos conceptos, en su libro *El Antropólogo y el mundo global*, definirá sencillamente a los "lugares" como aquellos espacios donde se pueden leer fácilmente las relaciones sociales y las reglas de residencia, y a los "no lugares" como esos espacios donde esa lectura no es inmediatamente posible (Augé, 2013).

El mundo sobremoderno, donde los puntos de tránsito, las ocupaciones temporales y los medios de transporte desarrollados también son un espacio habitado, donde se promete continuamente una individualidad solitaria, plantea un desafío para el antropólogo. La producción de "no lugares" por esa misma sobremodernidad no significa oposición a los "lugares", de hecho se podrían pensar como dos caras de una misma moneda; pero tampoco implica que ambos están presentes en estado "puro". Teóricamente, el "no lugar" vendría a ser el absoluto de la libertad individual, un lugar donde no se podría leer ninguna relación social, donde reina una soledad absoluta en la que la identidad carece de alteridad y de relación; un espacio sin reglas u obligaciones colectivas; un espacio de soledad infinita; un lugar imposible en la práctica. De la misma manera, un "lugar" sería el absoluto del sentido social, en el que el individuo es definido meramente por sus relaciones, que serían totalmente legibles en el espacio donde reside (Augé, 2013). Entonces, podríamos decir que estos últimos, en términos prácticos, han sido el espacio donde los antropólogos, guiados por sus intereses por la lectura de relaciones

sociales y simbólicas al igual que por la búsqueda de la identidad mediante una alteridad, realizaron sus trabajos de campo.

Actualmente, la sobremodernidad nos presenta, en coexistencia con los "lugares", los "no lugares". Este autor plantea dos clases de relaciones que acontecen en ellos y a las cuales le designan realidades distintas pero complementarias. Por un lado, los espacios constituidos en relación a determinados fines, como puede ser el transporte, el ocio o el comercio. Por el otro, la relación que se mantiene entre los individuos y esos espacios (Augé, 1992). La complementariedad de ambas realidades reside en la mediatización, dada por la palabra, del conjunto de relaciones del individuo (consigo mismo) y con los otros, orientada al fin de ese "no lugar", "*como los lugares antropológicos crean lo social orgánico, los no lugares crean la contractualidad solitaria*" (Augé, 1992:98).

Durante nuestro trabajo de campo en supermercados, nos hemos encontrado con una serie de elementos característicos de los "no lugares" que nos interesa traer a colación para realizar un análisis del supermercado como tal, previo a una análisis de los sujetos que por allí circulan. Primeramente, los "no lugares" están también definidos por las palabras y textos que en él aparecen, ya que son las que marcan las condiciones de circulación de los individuos y a la vez interactúan con ellos. Éstos vendrían a constituir el paisaje del "no lugar". No hay interacción individuo-individuo más que con personas "morales" o instituciones, que se dejan ver a través de esos mismos enunciados (Augé, 1992). En los supermercados, mensajes del estilo "Gracias por su visita", "Solo personal autorizado" o "Cajas rápidas: Máximo 15 unidades" son todos comentarios, mandatos, prohibiciones, mensajes informativos o directivas, hechos carteles, que interpelan al sujeto al mismo tiempo que lo construyen, lo individualizan y le recuerdan el contrato implícito al que suscribe (Augé, 1992). Sin embargo, y como forma de introducir parte de nuestro trabajo de campo, los supermercados tienen también la particularidad de la demarcación de todos los espacios a partir de los productos que se vendan en cada sector. Específicamente, los alimentos se encuentran divididos en múltiples categorías como "lácteos",

"galletitas", "carnicería", "panificados", etc. y a su vez, pueden dividirse en subcategorías como "yogures descremados", "leches", "postres adultos", "yogures enteros", etc. De esta manera, al consumidor se le demarca, por un lado, espacialmente el supermercado, al otorgarle una suerte de mapa general del lugar; y por otro lado, se asume un manejo de categorías compartidas de alimentos y productos.

El segundo elemento que desarrollaremos del “no lugar” es su relación con la identidad. Como mencionamos anteriormente, la identidad de los sujetos en los lugares, específicamente en los “lugares antropológico”, se permeaba mediante las complicidades del lenguaje, las referencias del espacio, las reglas implícitas; en los “no lugares”, en cambio, se crea una identidad compartida entre los individuos (Augé, 1992). En este caso, se crea una identidad compartida de los consumidores en los supermercados, caracterizada por la ambivalencia entre ésta y una suerte de anonimato relativo, ya que el individuo se encuentra solo pero semejante a los otros; y el mantener con éstos una relación contractual, temporal y provisional, que dura lo que los individuos en ese “no lugar”. Resumiendo y en palabras de su propio autor *“En el dialogo silencioso que mantiene con el paisaje-texto que se dirige a él como a los demás, el único rostro que se dibuja, la única voz que toma cuerpo, son los suyos: rostro y voz de una soledad tanto más desconcertante en la medida en que evoca a millones de otros. El pasajero de los no lugares sólo encuentra su identidad en el control aduanero, en el peaje o en la caja registradora. Mientras espera, obedece al mismo código que los demás, registra los mismos mensajes, responde a las mismas apelaciones. El espacio del no lugar no crea ni identidad singular ni relación, sino soledad y similitud”* (1992:106-107).

Aquí realizamos la salvedad de, por la impronta francesa del autor, el concepto de identidad poseerá una fuerte carga sobre el nombre de la persona al ser considerada una parte predominante de la identidad individual de todo sujeto. Por tal motivo, Augé manifiesta el quiebre del anonimato en los lugares y momentos donde se les pide a los sujetos corroborar, por así decirlo, su identidad legal, como

puede ser el aeropuerto o la caja de supermercado, si es que el sujeto paga con tarjeta (en Europa como en Estados Unidos, el pago en efectivo en los supermercados es poco frecuente). Sin embargo, en nuestro caso, el efectivo es un medio de pago mucho más utilizado. A su vez, tampoco sentimos el fuerte quiebre de un anonimato al entregar nuestra tarjeta o documento de identidad al cajero por éste no implica más que el nombre de la persona, no revela en sí nada más. Por lo tanto, consideramos que la burbuja anónima en la que el sujeto transita se mantiene en casi todo momento.

Este anonimato relativo en el que el sujeto está inmerso, tan compenetrado en lo que realiza en ese momento, como si la persona sólo fuese lo que hace mientras compra en el supermercado, incluso si todavía percibe resabios de su cotidianeidad, preocupaciones, molestias, entusiasmos, etc., momentáneamente ese entorno lo desvincula y lo sumerge en ser un sujeto más, solitario pero en la desconectada compañía de otros como él. Nosotros, al observar los pasillos del supermercado y los movimientos y ensimismamientos de los sujetos, nos percatamos de cómo, incluso aquellos que van acompañados de sus parejas, se aíslan. Cada uno de ellos está en el circuito de consumo, pensando en lo que debe comprar, en qué hará para almorzar o cenar en unas horas, incluso muchos llevaban consigo una lista de las compras, que si bien es meramente personal, no los eximen de ser un consumidor más. Al reparar en sus carritos, las combinaciones de compra poseen claramente una firma personal, adaptada a la situación, a la cotidianeidad y a las posibilidades individuales. Se le vislumbra su particularidad tanto en las compras realizadas como, porque no, en la ropa y los accesorios que lo acompañan (reproductor de música, listas de compras, etc.). Empero el sujeto en ese momento es sólo otro comprador que realiza alienadamente las mismas actividades que el resto: observar los precios (o no), estirar el brazo, tomar con la mano el producto y colocarlo, junto con muchos otros más, en su carrito que empuja por los templados pasillos del supermercado. El anonimato se rompe de manera parcial, como ya aclaramos, a la hora de pagar, donde al individuo se le exige una verificación de identidad, sea un documento o la misma tarjeta de crédito o débito con la que pagará su compra.

Nosotros, por el contrario, exigimos, en el campo, identidad en un tiempo y un espacio distinto. Al acercarnos a hablar con cada uno de los consumidores durante la acción de comprar, estábamos en busca del individuo como tal y no del consumidor anónimo. De ahí se explican muchas de las expresiones de extrañamiento y confusión de los consumidores.

Nuestra presencia en el campo, al igual que la intención de entablar una conversación espontánea e informal con los consumidores rompía, por un lado, el contrato implícito; y, por el otro, generaba un cambio en las condiciones identitarias planteadas, al pedir inquirir en las cotidianidades que constituyen en cierta medida la identidad individual. En un supermercado, el sujeto se atiene a las compras a realizar, a las elecciones de precio que tomar o al tiempo destinado a esta actividad. Los pasos a seguir en un supermercado son siempre los mismos, allí radica también su sentida familiaridad, independientemente del país o región donde se encuentre. Al acercarnos a los consumidores preguntando por sus hábitos alimentarios, sus elecciones de compra, sus estilos de vida, sus opiniones, etc., les recordamos de golpe su particularidad, su cotidiano, su salud, sus hábitos, sus problemas y preocupaciones.

Dentro del supermercado, junto con este anonimato relativo propio del "no lugar", los sujetos son también actores. La situación les da a la posibilidad de ser, por ese momento, quien tenga ganas de ser, dejar de lado las preocupaciones y cotidianidades con las que lidian continuamente para sumergirse, junto con los demás, en un mar de similitudes. En cierto sentido, el anonimato nacido en un "no lugar" se vincula con una performace. Salvando el hecho de que Turner utilizó la analogía del drama para sus estudios antropológicos, centrándose principalmente en los procesos y conflictos sociales, la analogía tiene como premisa básica la conceptualización del mundo como un escenario en el cual los individuos son los actores. Creemos que varios de los elementos utilizados por el autor nos servirán como medio y disparador de una explicación del comportamiento de los sujetos en el supermercado.

La cotidianidad es pensada como un teatro, ya que el mismo drama social se plantea como un metateatro, en palabras de Turner, "*un lenguaje dramático acerca del lenguaje usado en el juego de los roles ordinarios y del mantenimiento del status, lo cual constituye la comunicación en el proceso social cotidiano*" (2002: 108). En tal sentido, los actores actuarían conscientemente, ya que muestran a otros lo que hacen, al tiempo que transmiten, reflejan y reflexionan el propio sistema en el que está inmersos. De esta manera es como el drama social se transforma en un elemento descriptivo de conflictos sociales, donde los sujetos no sólo actúan sino que también quieren ser vistos. Aquí y dentro de esta analogía se hace presente como un componente básico de la vida social el concepto de *performance*, en tanto presentación del sí mismo en la vida diaria y elemento básico a través del cual se ejecutan, actúan y se muestran públicamente desde roles sociales hasta rituales, produciendo un cambio (Turner, 2002).

Los clientes del supermercado circulan entre las góndolas mientras seleccionan sus productos. Cada uno va vestido de forma diferente, alguno con ropa deportiva, otro más elegante, con un estilo más casual o tipo de entrecasa. Algunos están solos con una lista, escuchan música o radio, otros están en pareja y otros con sus hijos. Escuchamos conversaciones de compras, precios, alimentos, gustos, preferencias, solicitudes de hijos pequeños para que sus padres les compren tal o cual golosina, postre o yogur; parejas que comentan qué pueden cenar esa noche; amigos contando botellas de cervezas y snacks entre risas y análisis futbolísticos (parte del trabajo de campo se realizó en época del mundial de fútbol, por lo que no sólo era una temática habitual sino que los supermercados cambiaron la disposición de algunos alimentos y sacaron promociones de los mismos, sobre todo snacks, embutidos y quesos para picadas, pizzas, etc). Independientemente de las diferencias entre cada uno de los sujetos y sus actividades, todos se presentaban a sí mismos en la vida cotidiana. Cada uno inmerso en su propio juego de roles, estaba, en cierto sentido, en su propia performance. Nosotros, allí, al entablar un diálogo con ellos, reafirmábamos, por un lado, esa performance, y, por otro el otro, les solicitábamos que nos la expliquen, que la piensen, la reflexionen, la hagan tangible, la describan, la justifiquen y defiendan.

Casi por sentido común, y más como antropólogos, admitimos que entre el decir y el hacer existe un abismo de diferencia; que se conozcan y reconozcan las reglas sociales no implica necesariamente que se las siga en la práctica. Con la alimentación pasa exactamente lo mismo. Como lo expresó Harris, *"la cuestión más preocupante es si es posible obtener una imagen fiable de lo que la gente come únicamente preguntándose"* (2012 [1985]: 358). Nuestra dificultad, en última instancia, es que, por la misma naturaleza de nuestro campo, no podemos buscar el "hacer", no podemos acompañar a los sujetos a lo largo de los días para observar y participar con ellos de su "vida sana". Asimismo, nuestro campo nos crea el obstáculo de tampoco poder confiar cien por ciento en la imagen del sujeto que el carro del supermercado nos muestra. Sus compras pueden dejar entrever diversas características de sus vidas cotidianas, estilos de vida y dietas propias. Empero, nuestra limitación es, en realidad, no estar seguros que ese sea, efectivamente, su "hacer alimentario". El sujeto puede comprar un alimento funcional para bajar el colesterol, como nos pasó reiteradas veces, para un familiar y no para él; puede estar comprándolo este mes pero no el siguiente por restricciones económicas; puede estar comprándolo sólo por costumbre y no necesariamente por ese beneficio extra.

A colación de lo mencionado en el párrafo anterior, utilizaremos una experiencia acontecida en el campo a modo ilustrativo. Durante una de nuestras visitas a un hipermercado por Caballito, entablamos una conversación con un hombre de unos 65 años de edad, vestido con un equipo deportivo y zapatillas que estaba comprando un alimento funcional para bajar el colesterol. El diálogo iba y venía entre las razones por las cuales consumía dicho producto, que giraban principalmente en torno a su percepción del mismo como un "producto sano" que complementa su dieta; a su practicidad, ya que podía consumirlo en cualquier momento del día; y al hecho de que se lo hubieran recomendado. Sin embargo, manifestaba cierto grado de desconfianza en la veracidad de los efectos, comunicados mediante la publicidad, que dicho producto alega, dudaba realmente de que pudiese reducir el porcentaje de colesterol publicitado. La conversación continuó unos minutos más, le agradecemos su

tiempo y colaboración y él continuó con su compra. Mientras tomábamos nota del diálogo entablado, procurando anotar la mayor cantidad de detalles e información posible, el sujeto volvió, nos tocó el brazo para llamar nuestra atención y nos dijo, señalando con la misma mano con la que nos llamó, su carro de compras: "Mira, esta es la dieta sana que hago". En éste había unas dos bandejas de chorizos, una de morcillas, cinco bandejas de carne vacuna, unos postres de chocolate y una botella de vino. Cualquier argentino asumiría que un asado estaba en su agenda. Continúa diciendo "Tengo un colesterol de 200 a los 65 años, ¡qué más puedo pedir!. Uno hace lo que puede" (Cita aproximada tomada de las notas de campo). Traemos a colación esta breve anécdota del campo, además de por su nota cómica, para mostrar cómo los mismos sujetos son conscientes de esa dicotomía entre el "decir" y el "hacer" al igual que son ellos los que pueden tanto entrar como salir de ese escenario, de ese juego de roles que el supermercado plantea y de cómo se puede también romper la burbuja del anonimato, no tanto para con nosotros, sino para con ellos mismos, al recordar su propia singularidad.

La performance de los sujetos en el supermercado se muestra, además de en cómo se visten, el estilo que tengan, cómo lo expliquen, las actividades que realicen, etc., por el tipo de compra. La canasta de consumo de cada uno de los sujetos es una puerta de entrada al sector al que pertenecen al igual que al rol jugado, ya que, incluso perteneciendo al mismo sector y comprando alimentos similares, no es lo mismo comprar una marca que otra. Las canastas de cada sector estarán caracterizadas por lo que Aguirre denominó, "alimentos trazadores", que describen los consumos de cada sector dado por exclusividad o por cantidad del mismo (2005). La canasta de los sectores de menores ingresos tendrán más presencia alimentos saciadores como fideos, papa, pan, carnes grasas, azúcares, yerba mate, entre otros. Los mismos se enmarcan dentro de sus estrategias domésticas de consumo, entendidas por la autora como prácticas realizadas diariamente en pos de mantener o mejorar la alimentación y sus razones para hacerlo, que en este sector son primariamente la diversificación de las formas y fuentes de ingreso como por ejemplo planes de asistencia social, redes de ayuda mutua y

autoproducción; variar las fuentes de abastecimiento entiéndase circuitos formales e informales de compra; manejo de la composición familiar, en tanto cantidad de hijos; y por último, autoexplotación, trabajar más y comer menos (Aguirre, 2010). A medida que aumentan los ingresos y nos adentramos en lo que denominaríamos clase media, aumenta la cantidad de alimentos como los lácteos, se incorporan mayor cantidad de frutas y verduras, los cortes de carne vacuna son más magros, se incorpora el pollo, entre otros. En este sector, la variedad de alimentos es mayor que en el sector anterior lo que significa que la cantidad de nutrientes y minerales presente en esta dieta también lo es. Finalmente, al llegar al estrato de mayores ingresos, se mantienen varios de los anteriores alimentos y se incorporan mayor cantidad de verduras y frutas como por ejemplo los conocidos "frutos del bosque", diversas variedades de quesos y fiambres, pescados y mariscos, carnes magras, etc. En los últimos dos sectores, y en contraposición al de ingresos más bajos, las incorporación tanto de alimentos como de diversos métodos de preparación y cocción harán que la creatividad culinaria necesaria para crear variabilidad en los platos, no tenga un rol predominante. Como nos muestra Aguirre en uno de sus estudios (2010), serán 7 los alimentos trazadores que compongan el 31,6% de la canasta de los sectores de menor ingreso, 21 los que componen el 38% de la canasta de los sectores medios y 37 los que componen el 33% de la canasta de los sectores de mayores ingresos⁷. Estos datos ilustran dos conceptos desarrollados en uno de los primeros capítulos, el de alta y baja cocina al marcar una clara diferenciación en los sectores (Aguirre, 2010). A la luz de las diferentes canastas de alimentos, los productos que se compran en el supermercado develan más de los sujetos de lo que aparenta; no por nada su performance también estará asociada a los alimentos que adquieran.

Los sujetos no son sólo actores, también son consumidores. Lo que nos lleva a pensar en el

7

Estos datos nacen a partir de un estudio realizado tomando en cuenta el consumo alimentario en el área metropolitana de Buenos Aires desde el año 1965 hasta el año 2002. Si bien no son datos actuales, se utilizan a modo de ilustración. Si bien sabemos que a la actualidad se registraron cambios, ya que la situación del país no es la misma que en el 200, no poseemos otro estudio de características similares del cual basarnos.

significado subyacente al consumo de los alimentos funcionales. Desde ya, el consumo, desde la antropología y otras ciencias sociales, ha sido un tema abordado mediante diversas escuelas y corrientes de pensamiento. Sin embargo, nos valdremos del enfoque de García Canclini (1995) por considerarlo el más apropiado para nuestro caso, especialmente al ligarlo con el concepto de ciudadanía, contextualizado dentro del mundo global actual e inmerso en una cultura de lo efímero donde el ser ciudadano no se relaciona sólo con los derechos admitidos por un estado, sino que también comprende las prácticas culturales y sociales que otorgan un sentido de pertenencia. El autor distingue tres tipos consumo: como racionalidad económica; como racionalidad política; y, finalmente, como racionalidad simbólica. Nosotros, por el perfil de nuestro trabajo, nos valdremos de esta última por concebir al consumo como un lugar de distinción y diferenciación de clases y grupos y donde habita una lógica tanto en la construcción como en la comunicación de los signos de estatus (García Canclini, 1995). En términos bourdieanos vendría a ser la lucha por la apropiación de los medios, ya sean bienes, objetos o en nuestro caso, alimentos, de distinción simbólica. Así es como las canastas familiares de alimentos encarnan una diferenciación de clases, el consumo de determinados alimentos o marcas específicas también constituyen distintivos de pertenencia a un sector concreto y de reconocimiento para con los otros. El consumir alimentos como, por poner un ejemplo extremo, caviar no sólo es una señal de pertenencia sino que aquellos no pertenecientes, lo reconocerán de igual forma como tal. El tener la capacidad económica de consumir un yogur que alega reforzar las defensas, cuyo precio es más de doble que el resto de los yogures o el alimentar a los hijos con leches fortificadas con enzimas que estimulan el desarrollo cognitivo son marcas de distinción con un matiz de consumo simbólico.

Retomemos una vez más a ese ciudadano como consumidor. Al paulatinamente buscar sentido de comunidad, en contraposición a descansar sobre conceptos como nación, clase o localidad, actualmente estamos virando para apoyarnos sobre grupos religiosos, deportivos, generacionales, entre otros. Independientemente de cual sea la naturaleza de ese grupo, el rasgo común que tienen esas

nuevas "comunidades" es que se centran, no en los procesos productivos sino en los consumos simbólicos; *"Las sociedades civiles aparecen cada vez menos como comunidades nacionales, entendidas como unidades territoriales, lingüísticas y políticas. Se manifiestan más bien como comunidades interpretativas de consumidores, es decir, conjuntos de personas que comparten gustos y pactos de lectura respecto de ciertos bienes (gastronómicos, deportivos, musicales) que les dan identidades compartidas"* (García Canclini, 1995: 196). Nosotros no estamos sugiriendo que todos los consumidores de alimentos funcionales puedan ser tratados como esa comunidad interpretativa de consumidores que García Canclini describe, ya que el sentimiento de comunidad nacido del consumo de esta clase de alimentos es bastante limitada y se restringe principalmente a un consumo meramente individual, los consumidores no desarrollaron un sentimiento de pertenencia. Sin embargo, eso no significa que no se puedan vislumbrar características propias de una comunidad, que no se incite a los consumidores a ser parte de una, ni que lo importante de una publicidad no sea la creencia en un elemento de "identificación grupal" (Miño, 2008). En lo que respecta a dos de los alimentos funcionales más conocidos, se utilizaron dos tipos de retóricas diferentes para incentivarlos, por lo que haremos un escueto análisis semiótico, pero no tan profundo como el realizado por Manning y Cullum-Swan (1994) para el análisis de McDonald's, que nos servirá para los fines aquí buscados. Por un lado, se les proponía una "cadena de recomendaciones"⁸, cuya finalidad era que, mediante el consumo y el reconocer las mejoras en la vida cotidiana y especialmente en la salud propia, el sujeto recomendara dicho producto a sus allegados, por lo que no sólo se induce una sensación de comunidad por medio de un consumo compartido sino que se utiliza al sujeto como medio publicitario. Debemos decir que esta clase de retórica tiene su grado de efectividad, ya que, en el campo, fuera de los sujetos que nos aclararon que el médico les recomendaba tomarlo, otros mencionaron que sus conocidos se los habían sugerido, les gustó y lo siguieron consumiendo. Por el otro lado, la segunda publicidad apunta a la

⁸ Publicidad de Actimel del año 2007.

realización de un "desafío"⁹ de dos semanas de consumo para que comprobaran ellos mismos y en carne propia los beneficios del producto. Así es como se los llamaba a "sumarse", "purificarse", "ser parte de" junto con "otros dos millones de hogares" participantes que se ven favorecidos por su consumo. Salvando el subyacente, pero no por eso menos claro, mensaje de autoestudio, se le presenta al individuo un panorama de desafío en conjunto con otros, que como él se encuentran en una cruzada por sentirse mejor, con más energía, más sano, regulado y protegido. A su vez, se presenta ese consumo como práctica social compartida por una comunidad, cuya fuerza argumentativa recae y se legitima en la retórica del "todos lo hacen" (Miño, 2008).

Si bien no podríamos afirmar que todos los sujetos entrevistados sentían cierto sentimiento de comunidad para con el resto de los consumidores, no podemos ignorar el hecho de que el consumo en sí conducen a los consumidores a la construcción de su persona a partir de lo que consumen, o en este caso, de lo que comen, y a ligarlo a su identidad (Mintz, 1985). De esta manera, y a pesar de no poder afirmar un sentimiento de comunidad, sí encontramos dentro de las respuestas un denominador común que radicaba en el "sentirse bien" y estar "sano", categorías que analizaremos en el siguiente capítulo.

⁹ Publicidad de Actimel del año 2005, "Desafío Actimel" y la publicidad de Activia, "Purificate con Activia" del año 2008.

Salud activa

El consumo, como vimos en el capítulo anterior, tiende a la creación de nuevas comunidades de consumidores, cuyo núcleo amalgamador recae en los gustos compartidos, a pesar de lo individual del acto de consumo en sí. De esta manera, nos encontramos con dos fuerzas opuestas que actúan sobre los individuos; por un lado, el consumo mediante la lógica de las necesidades y la información los socializa; mientras que, al mismo tiempo, los desocializa al constantemente presionarlos y estimularlos a decidir, informarse, criticar, cuidar de su cuerpo, meditar y analizar todos sus actos, los responsabiliza de los mismos y los obliga a elegir y cambiar los elementos constitutivos de sus modos de vida (Lipovetsky, 1986). Esta estimulación de las necesidades biológicas y sociales, materiales e inmateriales, está ligada al sinfín de información, a la cultura mediática y a una comunicación virtual omnipresente, ya que la música, la televisión, la medicina, la gastronomía, el cine, las redes sociales, entre muchas otras, son consumidos en un nivel equivalente a la cantidad de mercancías presentes (Lipovetsky, 1986). Nuevamente nos encontramos frente a una doble demanda de fuerzas opuestas, "*Gozar de la vida, pero también mantenerse al corriente, «estar conectado», cuidar de la salud*" (Lipovetsky, 1986:110).

Al distanciar nuestro foco de interés del consumo, nos adentramos en lo que Lipovetsky caracteriza como una sociedad hipermoderna, en la que una hiperindividualización, una obsesión por el tiempo y un deseo de renovación constante de uno mismo como del presente se plasma y domina todos los aspectos de nuestra vida, cuya prioridad es la de ser perpetuamente joven (Lipovetsky y Charles, 2004). En este contexto, es más que lógico que el saber científico se oriente a mejorar la calidad de vida, incluso si, como así lo plantea el mencionado autor, la relación con el futuro (hipermoderno),

ligado a la idea de progreso, se muestra ambivalente entre la promesa de una mejora y una amenaza de una catástrofe. Esta misma ambivalencia manifiesta en un crecimiento proporcional entre una imposibilidad de imaginar el futuro y un potencial transformador tecnocientífico del mismo; así es como *"cuanta menos visión teleológica del futuro se tiene, más se presta éste a su fabricación hiperrealista, ya que el binomio técnico-científico anhela explorar lo infinitamente grande y lo infinitamente pequeño, remodelar la vida, fabricar mutantes, presentar una apariencia de inmortalidad, resucitar especies extinguidas, programar el futuro genético"* (Lipovetsky y Charles, [2004] 2006: 71).

En este contexto hipermoderno, la salud se convierte en una preocupación constante para la mayoría de los individuos, independientemente del grupo etario. El foco de atención pasó de la búsqueda del placer instantáneo a la cruzada por la salud y a longevidad, desde ya, no sin sacrificios. La medicina ya no se circunscribe sólo al tratamiento de la enfermedad sino que abarca su prevención en la comunicación y educación de riesgos y especialmente en la modificación de los estilos de vida (Lipovetsky y Charles, [2004] 2006:76). El culto a la salud y a la prevención, la atención sanitaria y la medicalización de la vida están ahora en el epicentro del interés individual (y social), y se manifiestan en la industria alimentaria, al regular y normativizar nuestro consumo alimentario. Cada vez más individuos toman recaudos en pos de adelantarse a cualquier eventualidad, muchos de los cuales conciernen a la alimentación. No debe extrañarnos entonces, encontrar en el campo respuestas de los sujetos orientadas a una "dieta sana", a la práctica de actividad física, a las visitas médicas, al cumplimiento (por lo menos en el decir) de las recomendaciones médicas, al cuidado integral del cuerpo, a la confianza investida en la higiene y seguridad del proceso de producción alimentaria, ni tampoco a la tendencia de la industria alimentaria hacia el desarrollo de alimentos como los funcionales, en lo que no sólo se busca la nutrición sino también un beneficio orientado hacia esa obsesión por la salud y la longevidad.

Más allá de lo que los sujetos nos contesten, es particularmente curioso la forma en la cual se presentan en el supermercado los alimentos funcionales más conocidos por los consumidores. En el campo, estos alimentos se encuentran categorizados dependiendo de su alimento "base", es decir, una leche entera o descremada con fitoesteroles, que la convertiría en alimento funcional, se la puede ubicar bajo la categoría de "leches" junto con el resto de las leches descremadas y enteras. Sin embargo, los alimentos funcionales que son, por así denominarlos, un híbrido entre una leche y un yogur, ya que si bien tienen una matriz base láctea a la cual se le agrega el componente bioactivo funcional, no se asocia estrictamente ni a uno ni a otro y escapan a esas categorías por lo que se apela a otra clase de retórica. Alimentos como lo son el "Actimel", "Activia", "Bio" o "Vidacol", se encuentran bajo la categoría de "Salud Activa", como así nos muestra las siguientes figuras:



Ejemplo de góndola (1)



Ejemplo de góndola (2)

Nos detendremos un momento en esta última foto, donde confluyen, o intentan confluir el hedonismo alimentario con la preocupación por la salud individual. A simple vista, lo que nos muestra la foto son los consumidores arquetípicos de los diferentes alimentos funcionales más conocidos y de producción masiva. El yogur beneficioso para el funcionamiento gastrointestinal y su flora apunta a un público femenino que busca la regulación del sistema gastrointestinal y cuidar su figura, ya que la mayoría de estos yogures, en sus diversas variedades, son descremados y de bajo nivel calórico. La imagen de la mujer, al ingerir el yogur, intenta transmitir la satisfacción que le provoca dicha acción al igual que, por su mirada, el saber que obtendrá el efecto deseado. A la derecha de la mujer, se encuentra un hombre a simple vista joven tomando placenteramente una botellita de la leche fermentada cuyo alegado beneficio es el de reforzar el sistema inmunológico. La aparente edad del joven junto con la vida activa que el imaginario social le atribuyen a esa edad, cuadran perfectamente con una necesidad

de reforzar las defensas para enfrentarse a los retos de su vida cotidiana. Finalmente, a la izquierda de la mujer se ubica un hombre de mediana edad tomando una leche fermentada cuya principal alegación es la disminución del colesterol. A medida que pasan los años, las paredes de las arterias pierden paulatinamente su elasticidad, a lo que se le puede sumar la acumulación del colesterol en las mismas, genera un aumento del porcentaje de riesgo a sufrir enfermedades cardiovasculares. Si bien el componente genético influye en ese porcentaje y afecta tanto a mujeres como a hombres, se suele asociar esta clase de padecimiento más a los hombres, sustentado, según el imaginario social, por el tipo de dieta masculina, carne (vacuna, desde ya), carbohidratos, cerveza y una comparativamente menor cantidad de verduras y frutas.

Sabemos que la diferenciación recién realizada puede interpretarse como una simple conjetura basada en no mucho más que un par de preconcepciones personales y reduccionistas. Sin embargo, la figura nos está mostrando el resultado de la conjunción de la creación artificial de necesidades alimentarias y la publicidad, desarrollada y perfeccionada a lo largo de todo el siglo pasado, de alimentos nuevos y diseñados por la industria alimentaria, que Patricia Aguirre los categoriza como "alimentos sin historia" (2010). Su particularidad radica en que forzaron la creación de generalizadas representaciones sociales en una sociedad multisegmentada, polarizada por ingresos, por género, por edad, por actividad, por estados de salud, etc. Así es como la industria alimentaria explota los diversos segmentos (o "nichos") al desarrollar alimentos para hombres y para mujeres; para bebés, niños, adolescentes y adultos; para deportistas; para cardíacos, celíacos, estreñidos y obesos. Desde ya, no se está, bajo ningún punto de vista, disminuyendo la predominancia del ingreso en la alimentación, y en particular en los alimentos funcionales, pero esas diferenciaciones se presentan también al interior del mismo sector de ingresos (Aguirre, 2010).

Por otro lado, no podemos dejar de lado el hecho de que la constitución de la persona (cartesiana y occidental) se funde con ese contexto hipermoderno. En la misma confluyen la psicología,

la legalidad y la moral, atribuyéndole a la identidad individual carácter psicológico, legal y moral (Scheper-Hughes & Lock 1987:17). A partir de que la misma sociedad occidental está centrada en el *self* (yo), pudiendo definirla como una sociedad socio-céntrica del *self* (Scheper-Hughes & Lock 1987:19), se desarrollaran “imágenes del cuerpo” que son esencialmente las formas que toman las representaciones colectivas e idiosincráticas que los individuos tienen a cerca del cuerpo y de su relación con el medio que los rodea. Así es como un órgano o una forma específica de cuerpo adquiere tal o cual significación, representa tal o cual metáfora, tal o cual valor social. En lo que a la alimentación respecta, uno de los principios de inclusión de alimentos está relacionado con la noción de cuerpo ideal que cada uno de los sectores sociales (de acuerdo a su ingreso) construye e influirá tanto en la comensalidad como en los gustos con los que cada clase se identifique y reconozca. De esta manera, y advirtiendo que se pecará de homogeneización en la caracterización de los sectores, los sectores de menores ingresos poseen un ideal de cuerpo, que condensa tanto la salud como la belleza, como "fuerte" en vistas principalmente al tipo de trabajo que prima en este sector. La mayoría trabaja como mano de obra intensiva lo que conlleva no sólo un compromiso corporal sino también un gran desgaste físico por lo que la necesidad de cuerpos fuertes y voluminosos para resistirlo es crucial. Para ello, el alimentarlo con comida que sea rendidora y contundente cobra una importancia capital, a la que se le adiciona el deber mantener y alimentar un cuerpo que necesita saciarse para poder trabajar y para amortiguar la incertidumbre de cuando será la próxima comida dada la inestabilidad en los ingresos. Los tres requisitos que deben cumplir estos alimentos son ser baratos, llenadores y gustosos, enmarcados en una manera tanto de preparación como de consumo y de modales, es decir servir los guisos en platos hondos, comer las carnes a mordiscos y empezar inmediatamente de servida la comida; la forma de posicionarse frente a la comida debe ser igual de "fuerte" (Aguirre, 2005). El tipo de comensalidad es colectiva, ya que son comidas de olla que se pueden adaptar fácilmente a un número incierto de comensales, son comidas que se adaptan funcionalmente a la tecnología disponible, es decir

a las condiciones de las cocinas (en cuanto espacio físico, cantidad de hornallas, ollas, etc.) y a los tiempos de quien la prepara, la mujer. Por otro lado, en los sectores de ingresos medios prevalece un ideal de cuerpo lindo, entendido como flaco e identificando la flacura como bella y saludable. Ahora, al estos sectores tener cubierta la necesidad de comer (que no está cubierta en los sectores más pobres), la comida se convierte en placer, en un goce, por lo que el principio de incorporación predominante será el comer rico, en tanto sabroso. Lo que ocurre es la contradicción entre el ideal de cuerpo flaco y ese comer rico y a saciar, que generará culpa en los comensales y lo que se traduce en que el gusto caiga del lado del pecado cuyo resultado será vivir sometidos a las dietas y ser los principales consumidores de productos light, que les permiten mantener una alta cantidad de comida y reducir la culpa (Aguirre, 2002). Particularmente, el objetivo es llegar a obtener ese cuerpo flaco, delgado y esbelto, mediante la realización de algunos sacrificios, de ahí también la ya mencionada culpa. El obtenerlo es una muestra tanto para uno mismo como para los demás de la capacidad de voluntad, disciplina, constancia y esfuerzo; cuatro características que se consideran pilares para obtener y mantener ese cuerpo. Para estos sectores, la comensalidad será familiar, donde los modales en la mesa y en el cocina (entiéndase forma de preparación y de servir la comida) son marcados, aprendidos y respetados; se le adscribe al sentarse en torno a la mesa, un momento para compartir la comida en familia aunque en el cotidiano, las demandas de estudio, trabajo o mismo la televisión frecuentemente representen un obstáculo para la concreción de esa imagen. A su vez, se incorporarán platos que requieran diferentes métodos de cocción, principalmente y condiciendo con una dieta baja en grasas para "cuidar la figura", se dejarán de lado las frituras para incorporar grillados, a la plancha, al vapor y horneados, según los recursos y tecnología disponible dentro de la cocina. Finalmente, en los sectores de mayor ingreso, las representaciones están dirigidas hacia un ideal de cuerpo sano donde las principales preocupaciones son tanto el estar esbelto como el estar saludable. Si el cuerpo de los sectores más bajos debe ser fuerte para resistir el trabajo de mano de obra intensiva, el cuerpo de los sectores más altos debe mantenerse

flaco y sano para dar una imagen de cuidado, detallismo, preocupación, disciplina, voluntad y dedicación para con su imagen corporal, que tiene una repercusión positiva y está altamente valorado en el ambiente profesional. Aquí la comensalidad pasará a ser estrictamente individual, cada comensal tendrá un plato personal que se adecúa a sus necesidades y requisitos y donde el mismo plato es altamente variado y presentado en forma estética y equilibrada, al combinar tanto sabores como texturas y temperaturas. Al ser una comensalidad individual, el volumen deja de ser una preocupación, ya que el mismo individuo tiene el “deber” de autocontrolarse en lo que come y en cuanto come; tarteletas, omelets y panqueques, por mencionar algunos, son platos ilustrativos de dicha comensalidad. La comida pasa a un plano totalmente individual y en la mesa lo que se comparte es el momento de comer pero no la comida en si y menos aún su preparación; cada miembro de la familia tendrá una comida, un plato según su necesidad y gusto, ya sea una ensalada para la madre en dieta, un plato de pastas para el hijo deportista y una carne para el padre (Aguirre, 2005). Este sector dispone de toda las tecnologías culinarias disponibles lo que deriva en un amplio abanico de métodos de cocción y formas de presentación de la comida. Aquí el gozar de buena salud es el resultado de un arduo trabajo, que conlleva disciplina a la hora de comer y esfuerzo en lo que respecta a la actividad física, sin mencionar que implica a su vez, tiempo.

El haber ahondado en las nociones de cuerpo de los diferentes sectores de ingresos, en relación con los alimentos que consumen y su comensalidad específica de cada uno, se trajo a colación para contextualizar a los sujetos con los que interactuamos en el campo al igual que poder sistematizar algunas de las categorías utilizadas por ellos.

En el campo, nos encontramos con individuos que buscan, añoran y desean un cuerpo joven, saludable y esbelto y realizarán las prácticas, recomendaciones y sacrificios necesarios para obtenerlo. De ahí es que nace la asociación vigente entre la delgadez y una específica serie de condiciones y actividades, como el deporte y una dieta rica en verduras, frutas, cereales integrales, etc. Para

ejemplificar esta asociación, una de las entrevistadas en campo, mientras describía la "dieta sana" que seguía, comer verduras, alimentos integrales, semillas, no frituras y pocas grasas, agrega el comentario de que nunca le costó cuidarse, asumiendo que en lo cotidiano y para la mayoría esta clase de "dieta" conlleva un sacrificio y una tarea que requiere voluntad (en la hipermodernidad lo placentero e inmediato es reemplazado por lo sano, sacrificio para obtener la ansiada longevidad). Luego, no sin antes reparar en su interlocutora, agrega "Y por lo que veo, a vos tampoco" (Cita aproximada de campo). Al dejar de lado la posible adulación que significaría para ella ese comentario o la búsqueda de complicidad de su parte, podemos ver la relación que establece entre cuerpo delgado con un cuerpo sano, y que para lograrlo, como condición sine qua non, uno debe "cuidarse" en lo que come, restringir el consumo de ciertos alimentos particulares, como serían las grasas. Para conseguir el cuerpo sano añorado deben trabajarlo mediante dietas y actividad física, y al hacerlo, ese mismo ideal de cuerpo se convierte en un valor.

A partir de la frecuente utilización de algunos términos por parte de los sujetos, nos comenzamos a preguntar a qué correspondería o cómo los mismos sujetos definen las propias categorías de las que se valen. En pos de lograr cierta sistematicidad, nos dividiremos los conceptos en dos grupos según a lo que cada uno de ellos refiera; uno relacionado exclusivamente a un estilo de vida y lo que de este se desprende; y el otro a los alimentos funcionales propiamente dichos. Dentro del primer grupo nos encontramos con categorías como "vida sana" y "cuidado" (ya sea referido a la dieta o al cuerpo en sí) cuya aparición en los discursos de los sujetos siempre se relacionaba con el estilo de vida que promulgan llevar, en tanto realización de ejercicio físico y de dieta alta en frutas, verduras, pescados, carnes, lácteos, cereales y baja, casi rozando la prohibición de alimentos fritos, embutidos, grasas, etc. Simultáneamente, tenemos conceptos que refieren, y correlativamente a las nociones de cuerpo explicadas arriba, a un cuerpo magro y una veneración a la salud como prioridad personal pero que al mismo tiempo requería disciplina y voluntad. Asimismo, en la mayoría de los discursos nos

percatamos de cierta dualidad discursiva en lo que respecta al aura de cientificidad que poseen estos alimentos. Muchos justificaban, en un primer momento, el consumo de los mismos mediante la utilización de argumentos basados en recomendaciones médicas, pero a su vez, y una vez que profundizábamos en las razones de consumo y en la efectividad del alimento, se filtraba un dejo de desconfianza y de cuestionamiento en la efectividad de los alimentos, aludiendo a un "efecto placebo" o simplemente garantizando, por ejemplo, un nivel bajo de colesterol por medio de fármacos: "Si hace efecto o no, no sé. Igualmente yo tomo pastillas" (Cita aproximada de campo). Aquí se vislumbra un doble juego, con una misma línea de base, el seguir las recomendaciones médicas, pero, por un lado, se hace manifiesta una creencia en el sistema alimentario experto, que garantiza y facilita una construida imagen de cuerpo y vida sana; y por el otro, una desconfianza en el mismo que lleva a los consumidores a recostarse sobre la industria farmacéutica. Lo que nos deja con una sensación de ambigüedad por parte de los sujetos para con su confianza en la alegación que el alimento manifiesta, en la confianza que se le otorga a los diversos sistemas expertos, avalados por un paradigma científicista que subyace en la industria alimentaria (como el médico, el químico, el tecnológico) pero que se contrapone a su vez, con la desconfianza en la comunicación al público que recae en los medios masivos de comunicación y en la publicidad, cuyo sustento carece de toda ciencia exacta.

Dentro del segundo núcleo conceptual, nos encontramos con un espectro de categorías. No buscamos una suerte de triángulo culinario como planteó Levi-Strauss (1965), pero si una línea cuyos extremos son los conceptos de "natural" y de "artificial". Los sujetos, a la hora de preguntarles por una descripción de estos alimentos que justificara su inclusión dentro de una "dieta sana" lo hacían afirmando que son "naturales" en contraposición a los "artificial". Al indagar en lo que llaman "natural" nos encontramos con que se referían mayormente al hecho de que estos alimentos son lácteos, por lo que asumen que es bueno y hace bien. En tal aspecto, la leche posee diversas connotaciones positivas, en vistas a que es el primer alimento que generalmente todo humano consume, y, a su vez, lo provee la

madre de su propio cuerpo por lo que simbólicamente fusiona el amor maternal con el ser una fuente de energía, proteínas que contiene una alta dosis de calcio, nutriente necesario para la prevención de diversas enfermedades en múltiples edades, y el éxito de siglos de domesticación (Harris, 1985). En el otro extremo de la línea, se encuentra lo "artificial" asociado por los sujetos a algo sintetizado, químico e industrial; "en lugar de tomar algo químico como un remedio, tomo esto (alimentos para el colesterol) como una opción más natural" (Cita aproximada de campo). Los diferentes sujetos se ubican a lo largo de esta línea "natural-artificial" según su particularidad, mas no podemos eludir el paralelismo existente entre esta línea derivada de las mismas categorías utilizadas por ellos con la línea explicada por la investigadora de alimentos funcionales entrevistada, que ubicaba a dichos alimentos en el punto equidistante entre un alimento y un medicamento, otorgándoles a los mismos un aura de ambigüedad en lo que respecta a su definición. Sin más, ambos espectros categóricos presentan un grado de ambivalencia que se reproduce claramente en las actitudes de los sujetos, que por un lado reconocen el beneficio alegado y lo consumen siguiendo consejos y recomendaciones médicas pero paralelamente desconfían de su efectividad, lo que los lleva al consumo de productos farmacológicos "para asegurarse", justificando, en última instancia, la compra y consumo del alimento por medio del gusto del mismo y de los nutrientes que aporta; "es rico", "es un lácteo y me aporta calcio" (Citas aproximadas del campo).

Otra situación recurrente en el campo, y que sería una forma de ilustrar el pensamiento de Lipovetsky al describir cómo en la hipermodernidad los individuos estamos sujetos, por no decir esclavos, al tiempo, pendientes y perseguidos por el mismo a tal punto de no cuestionarnos ni quejarnos de nuestras faltas de libertades pero sí quejarnos y enojarnos con nosotros mismos y con los demás por la falta de tiempo (Lipovetsky y Charles, [2004] 2006:82). En el campo, uno de los comentarios más recurrentes, a la hora de la presentación y dar a conocer el objeto de la interrupción, previa a la aceptación de las nuevas condiciones de identidad que planeaba nuestra entrevista y principalmente en

preguntar por la particularidad de la vida del sujeto, fue la excusa de estar apurado o de preguntar, como condición para acceder o no a una charla, el tiempo que les tomaría. Al explicarles que tomaría el tiempo que ellos quisieran disponer, algunos accedían, otros establecían condiciones como "Bueno pero si no te molesta hablar mientras sigo comprando" y otros directamente prefirieron abstenerse. Sin embargo, ninguno preguntó si los iba a grabar, si se les pedían datos personales, al igual que ninguno, al finalizar la entrevista, consultó por la publicación de la misma.

Esta sensación de falta de tiempo se muestra inescindible del estilo de vida hipermoderno con el que lidiamos cotidianamente. La percepción del tiempo y esa impresión de que se nos escapa de las manos nos conduce alienada y diariamente a condensar diferentes actividades o realizarlas simultáneamente, que naturalizamos sin siquiera detenernos a pensar en su razón (Mintz, 1985). El comer cae dentro de esa bolsa de actividades y placeres combinables, así es como trabajamos mientras almorzamos algo, tomamos café mientras manejamos, mate cuando estudiamos y miramos una película o un partido de fútbol al tiempo que cenamos. De esta situación se desprenden diversas tácticas de "ahorro de tiempo", especialmente en actividades correspondientes al ocio y al hedonismo, ya que en sí el tiempo de jornada laboral se mantiene en general constante, dentro de las cuales los alimentos son partícipes. Los alimentos ya preparados para su consumo o el salir a comer afuera, indistintamente a lugares de comida rápida o restaurantes, son prácticas ahorradoras de tiempo, con el costo de renunciar al saber efectivamente lo que se come y su proceso de elaboración y a pesar que la industria alimentaria promulgue los alimentos preparados como un incremento en la libertad individual de elección. Así, es como se mantiene una dialéctica entre una supuesta libertad individual y los patrones sociales (Mintz, 1985). Adicionalmente, vemos que también los envases y las porciones en las cuales los alimentos están envasados incitan a un consumo individual y se piensan en pos de lograr una adaptabilidad a esa simultaneidad de actividades. Entre los sujetos con los que hemos conversado en el supermercado, muchos destacaban la practicidad de los alimentos, ya que sus pequeñas botellitas les permitían beberlo

mientras conducían yendo al trabajo, a mitad de mañana en la oficina, o alegaban que era una porción justa para mezclar con cereales o frutas en un bol (individual) para desayunar.

Sin embargo, la particularidad que poseen los alimentos funcionales en este caso, que los distingue de cualquier otro alimentos porcionado o envasado para consumo individual y pensado para cuadrar dentro de una cotidianeidad hipermoderna, es el aditamento del componente bioactivo que le proporciona algunos atributos que caerían dentro de efectos derivados del consumo de medicamentos. Lo que hace unos párrafos atrás caracterizábamos como una ambigüedad clasificatoria entre alimento y medicamento, ahora se complementa y se entendería como un derivado de la hipermodernidad que ilustra la simultaneidad y condensación de actividades, alimentar y producir un efecto benéfico en la salud, en forma de botellitas de 100ml.

Dos usos y un origen

En este momento retomaremos el contexto que describimos allá por el primer capítulo, una crisis alimentaria multidimensional que trasciende a su vez la alimentación en sí y se instala en el epicentro de la sociedad. Nos preguntamos, entonces, dónde entran los Alimentos Funcionales en toda esta historia. En realidad, los vemos como un derivado de la *gastroanomia* reinante con una fuerte impronta de medicalización y normatización de la alimentación, conjuntamente con el desarrollo e innovación de la ciencia en lo que a la alimentación respecta y al igual que a los avances y conocimientos adquiridos relacionados a la medicina, la bioquímica y la salud en general. Por dicho motivo, las principales características de la crisis alimentaria actual no son lejanas a las motivaciones y causas de consumo de alimentos funcionales en general. Resaltaremos las diferencias existentes entre los alimentos del CERELA como el Yogurito o el BioSec y los alimentos producidos por la industria alimentaria y comercializados en los supermercados pero a sabiendas de que etiológicamente son similares.

Primeramente, y derivada de una sociedad de abundancia, una de las principales preocupaciones, como ya vimos en capítulos anteriores, es la regulación de la ingesta y la obsesión por la salud. Nos encontramos frente a la paradoja de tener una grotesca cantidad de caloría a nuestro alcance y una deficiente nutrición, una pasión por la cocina y una manía por la dieta. Los sujetos se ven en el medio de la búsqueda del placer por la comida, del poder alimentarse, del trabajar, de ir en contra del tiempo que se escabulle entre sus manos, de cuidar su salud, de seguir recomendaciones médicas, de mantener tradiciones y de perseguir su ideal de cuerpo. Una puja, que por su misma naturaleza, es teñida, entre otras cosas, de moralidad y que lleva al sujeto a una angustiosa ambivalencia y toma de decisiones, cuya elección debe ser guiada por todos y por ninguno de esos lineamientos. De esa situación se deriva el que cada elección alimentaria sea básicamente diferente. Entre todas las mencionadas, las que más predominancia y relación tienen con los alimentos funcionales son las que

contraponen moralidades, el placer de la comida y del vivir con el ideal de salud, del que se desprende a su vez, el ideal de cuerpo.

La medicina históricamente rigió muchos aspectos del modo de vida de los sujetos y de su relación con los alimentos, de hecho, "dieta" en griego significa modo de vida (Fischler, 1995). En la actualidad vemos que el régimen y la dieta posee reglas y pautas a seguir que moldean la vida cotidiana de los sujetos, al igual que imprimen conductas sobre el cuidado del cuerpo y los comportamientos a los que se deben adscribir para ello. La medicina rige también la relación cotidiana del sujeto con su propio cuerpo (Fischler, 1995). Dentro de esta relación medicina-salud-cuerpo, la alimentación tiene un papel preponderante, ya que se toma como una de las causas de enfermedades, por ejemplo diabetes o coronarias, y a su vez, como medio para prevenir y combatir las mismas; de esta manera, las ciencias médicas tratan de controlar la dieta tanto de los enfermos como de los sanos (Fischler, 1995). Los alimentos funcionales, como ya vimos, nacieron a partir de la necesidad de mejorar la calidad de vida de un grupo específico de habitantes, y posteriormente se abrió al resto de la población en general. Tanto los desarrollados en el CERELA como los comercializados en el supermercado, buscan mejorar la salud de sus consumidores, definida dentro de los parámetros biomédicos. La diferencia en última instancia radica en el concepto de salud subyacente a cada uno y al que se tiene como objetivo. En los primeros, por ser un grupo de alta vulnerabilidad cuya salud es frágil y susceptible a múltiples afecciones, se busca reforzarla. A falta de una alimentación que proporcione los nutrientes necesarios, se les proporciona un alimento funcional a sabiendas de sus propias limitaciones: "El Yogurito no es la panacea ni es mágico, esto solo no haría o no sería nada. Colabora, ayuda, pero no lo es todo" (Fragmento de la entrevista a la Dra. Font). Sin embargo, y a partir de lo que se rescatamos de las visitas a las escuelas y las entrevistas informales con las directoras, el complemento nutricional se volvió un elemento de capital importancia para muchos de los niños, particularmente cuando se trata de potenciar el efecto, por ejemplo, de un antiparasitario y mejorar algunas afecciones prevalentes como

"manchas blancas en la piel". La salud que se busca es principalmente medidas antropométricas y tallas adecuadas a las edades de los niños, la periodicidad de ingesta del probiótico que mejore su flora intestinal y, mediante ella, que los nutrientes de los alimentos ingeridos se absorban. Diferente es la salud de los consumidores de alimentos funcionales en el supermercado. Ellos en ningún momento se cuestionaron la falta o la necesidad de un cambio alimentario sustancial por la deficiencia de su propia salud, lo que ellos buscaban al consumir esos alimentos es el mantenimiento o la mejora de una buena salud. La mayoría de los sujetos entrevistados afirmaba haber ido al médico, tener una dieta "saludable", cuidarse de no comer determinados alimentos, hacer ejercicio, etc., todas características que dentro del paradigma biomédico en el que estamos inmersos denotan buena salud.

Al mismo tiempo, una de las principales diferencias que vimos, en relación a lo anterior y al sustento científico de los alimentos funcionales, es que si bien ambos, los comerciales y los estatales, están regidos bajo las mismas o similares pautas de investigación, estudio, desarrollo y justificación de alegaciones, nos percatamos de dos actitudes diferentes en ambas esferas. Por un lado, en los encuentros tanto con las directoras como con los padres, en ningún momento se manifestó ni se dio a entender sospechas sobre los efectos benéficos en la salud de los niños que el complemento nutricional alega poseer. Desde la perspectiva de las directoras, la experiencia de ver las mejoras en la salud de los chicos como el que hayan "desaparecido las manchas blancas en la piel", es la única prueba que necesitan para confiar en el complemento nutricional. Diferente es el caso de los consumidores de los supermercados, quienes manifestaron abiertamente desconfiar de la veracidad de las alegaciones del alimento funcional y algunos se aseguraban el beneficio deseado con el consumo de fármacos.

A su vez, lo interesante es que si intentamos ir más allá del buscar tener una buena salud o mejorar la que ya de por sí se posee, nos encontramos que podemos pensar un punto de partida común pero opuesto de ambas clases de consumidores de alimentos funcionales. De un lado tenemos que los sujetos consumidores de esos alimentos en los supermercados donde tal vez muchas de las afecciones

que aquejan su estado de salud, por ejemplo el alto nivel de colesterol, son producto del exceso alimentario. La abundancia alimentaria y la posibilidad de consumir una canasta alimentaria variada no es garantía ni condición sine qua non de una nutrición o de un estado de salud adecuado. Por el otro, la misma situación se ve en el consumo excesivo de "calorías vacías" provenientes de azúcares simples, o calorías provenientes puramente de hidratos de carbono y grasa de una alimentación monótona por falta de recursos para variarla, que limitan a su vez la calidad nutricional de los sujetos. En ambos casos, la cantidad de comida, en tanto calorías, no corresponde necesariamente a la incorporación de los nutrientes esenciales requeridos para el óptimo funcionamiento del organismo. Las deficiencias nutricionales de este último grupo afectan por ende su salud. Por lo que nos encontramos con dos grupos de características diferentes: el que el exceso de un determinado componente como las grasas o el azúcar a pesar de poseer los recursos económicos como para obtener una alimentación variada; y el otro que a falta de recursos para adquirir esa alimentación recurren a alimentos saciadores pero nutricionalmente pobres. Así es como los alimentos funcionales son consumidos para complementar y mejorar nutricionalmente a los sujetos cuyas posibilidades de ingresos y por ende alimentaciones son diferentes, por no decir opuestas.

La *gastroanomia* que Fischler menciona trasciende a su vez lo meramente alimentario para instalarse en la propia identidad de los sujetos. El autor, con el que coincidimos, expone que la alimentación es uno de los pilares de la identidad (Fischler, 1995). Al ésta estar en crisis por perder esa gramática culinaria, descuidar relaciones y olvidar su historia, el sujeto colateralmente padece sus efectos. El alimento moderno desconoce las estaciones y las geografías, y la tecnología hace que hasta desconozca a la propia naturaleza, al hacer que los alimentos que consumimos, mediante esencias, aromas y sabores artificiales imiten los provenientes de la naturaleza. Así es como muchos de los sujetos desconozcan cuál es la fruta de estación y de dónde proviene tal verdura, identifican los gustos mediante los colores de los productos y dudan de la veracidad de un maíz morado por no ser amarillo.

Entre la deslocalización del alimento y la tecnología alimentaria, se desconoce lo que se ingiere (Fischler, 1995). La crisis de identidad alimentaria se traslada al comensal moderno quien *"acaba temiendo perder el dominio de su propio cuerpo, pero también de su persona, interrogándose, por así decir, sobre su propia identidad [...] hay que admitir que el comensal moderno, dudando de lo que come, puede muy bien preguntarse a veces quién es él"* (Fischler, 1995:212). En esta instancia es donde surge la necesidad de etiquetar al alimento, de hacer que éste se reidentifique, que recupere sus orígenes. La etiqueta será lo que le indique al consumidor-comensal el origen y garantice la pureza del alimento. Será el sistema experto alimentario quien etiquetará y garantizará la inocuidad del alimento y, a su vez, guiará la reidentificación del comensal. Lo interesante de los alimentos funcionales en este caso, es que el sistema experto no sólo deberá etiquetarlos, ya que en realidad son "alimentos sin historia", y garantizarle al comensal su pureza, sino que también deberá asegurar un efecto benéfico en la salud, al tiempo que tutelará al sujeto en lo que a su salud respecta. Así no sólo aumenta la incertidumbre del comensal al presentarle un ambivalente alimento-medicamento, sino que él se apoyará en el sistema experto para que lo guíe en el cuidado y mantenimiento de su propia salud. Nuevamente nos encontramos con la misma situación: en sí, tanto los alimentos funcionales del CERELA como los que son adquiridos en el supermercado se enmarcan dentro de este contexto pero los sistemas expertos a donde recaen los consumidores son diferentes, inclusive cuando las bases científicas que los sustentan sean las mismas. Por un lado, el sistema experto en que los niños que consumen el Yogurito o el BioSec se apoyan está encarnado por los investigadores del CERELA, los profesionales de los diversos ministerios y sus docentes les enseñan y los familiarizan a cerca de esos alimentos. Por ejemplo, en las primeras etapas del Programa, les tuvieron que explicar a los niños qué era un yogur, cómo se hacía, les definieron el alimento, los beneficios que producía, cómo debían comerlo, al igual que les enseñaron la importancia de hacer ejercicio, de alimentos variados y de una alimentación equilibrada. Por el otro, el sistema experto al que los consumidores de alimentos

funcionales en los supermercados recaen es la empresa/marca fabricante del producto, y en última instancia la industria alimentaria que la avala. De esta manera, los consumidores se informan y buscan su identidad en las publicidades de los productos, en los profesionales que se los recomiendan y en otros consumidores conocidos. Similarmente al primer caso pero con mucho más énfasis, la definición del alimento, las pautas para su consumo, los hábitos con los que se debe acompañar dicho alimento, etc. son comunicados al consumidor, que en busca de mucho más que la identidad de un alimento, busca también que se lo guíe en lo que a su propio cuerpo respecta, desde cómo cuidarlo hasta cómo debe ser.

Esa crisis de identidad que el sujeto busca subsanar mediante la ayuda del sistema experto se da a su vez por la creciente individualización de las elecciones alimentarias; otra de las características de la *gastroanomia* o en palabras de Fischler: *"la crisis de los criterios de opción, de los códigos y de los valores, de la simbología alimentaria, la desagregación de la comensalidad, todo esto nos lleva a esa noción cardinal de la sociología durkhemiana: la anomia"* (Fischler, 1979:375). El comensal al estar cada vez con menores restricciones y con mayor autonomía en lo que a las decisiones alimentarias respecta, y frente a la merma de los límites y pautas sociales que guiaban las conductas alimentarias, las elecciones cae bajo el ala del individualismo, que le da más libertad pero también más incertidumbre a la hora de la toma de decisiones. El individuo debe realizar por sí mismo las elecciones cotidianas alimentarias, pero las mismas carecen de criterios o coherencia por el propio hecho de haberse tornado meramente individualistas (Fischler, 1995). La soledad que siente el comensal frente al alimento y la creciente individualización de las decisiones alimentarias retroalimenta la *gastroanomia* reinante, estimulada, a su vez, por la industria alimentaria, el consumo y el tiempo (o la sensación de su escasez). El peso que angustia, entre otros, al comensal al momento de elegir es que cae dentro de ella la regulación de la toma alimentaria, con todas las consecuencias que ésta implica. Aquí nuevamente el sistema experto aparece en escena para guiar al comensal en la porción (mas no en la repetición) de un

alimento. En nuestros casos analizados, vemos cómo estos alimentos ya están porcionados para el consumo individual; tanto en un caso como en el otro, la ingesta de esta clase de alimentos cae exclusivamente en la esfera de lo individual. En última instancia, son los sujetos intermediarios, de existir, los que marcan la diferencia. Por ejemplo, en el caso de los alimentos del CERELA, pensados sólo para el beneficio de niños en edad escolar, las docentes y directivos logran romper esa lógica para trascender las paredes de la escuela y tornarlos en un alimento compartido. Contrariamente, el alimento funcional de un supermercado está pensado, y así se consume, sólo para un consumidor, individual, práctico, con poco tiempo y con la intención de cuidar su cuerpo, ya sea por reforzar defensas o por disminuir el colesterol en sangre. A simple vista, la similitud entre ambos casos es notable y fácil de distinguir, los consumidores de alimentos funcionales lo ingieren solos mientras desayunan, van al trabajo o están en el trabajo; los niños toman en Yogurito solos sentados cada uno en su pupitre. Sin embargo, al observar con más detenimiento, vemos cómo se utiliza el conocimiento local, dado por la cotidianidad escolar, para romper con la individualidad planteada por el mismo alimento. Desde un principio, el alimento funcional es porcionado y pensado para un público específico y un consumo individual, el compartir una botellita de unos 100ml de yogur suena un tanto absurdo. Ahora, por un lado, los consumidores del supermercado refuerzan y están inmersos en esa lógica de consumo y decisión individual; la mayoría de los sujetos entrevistados no mencionaron en ningún momento un consumo compartido del alimento y en última instancia las parejas tomaban cada uno una botellita por separado. En las escuelas, donde si bien el consumo del complemento nutricional es por estudiante, su consumo puede trascender las paredes de la escuela para trasladarse a las casas de los estudiantes cuando los directivos o docentes les dan a las madres o a los mismos niños los complementos que ese día sobraron para llevarlo a las casas. Así es como un niño con un hermano que no va al colegio o con una madre embarazada, puede también beneficiarse del alimento. Ahora, esta migración del alimento del colegio a la casa, no está pensada desde el CERELA ni desde ningún ministerio, sino que son los

sujetos intermediarios entre ellos y los consumidores, en este caso los niños, los que logran torcer la lógica planteada, los que imponen otros criterios de elección alimentaria y transforman lo pensado para la individualidad en lo consumido colectivamente.

Lo que aquí quisimos mostrar es básicamente la idea de que el origen de los alimentos funcionales es el mismo, se enmarcan dentro de un contexto de *gastroanomia* visible y tangible mediante las diversas crisis que padece el sujeto frente a la elección alimentaria, las disparidad de criterios, por no decir la ausencia de ellos; la angustia que dicha delicada decisión implica; la ciencia, la tecnología y la medicina como nuevas guías salvadoras para lograr una salud y un cuerpo ideal e inexistente; y a lo que se le suma un mundo de tiempo fugaz. Sin embargo, y a pesar de compartir esa etiología, los alimentos funcionales de uno y otro caso son diferentes, se manifiestan de forma diferente, ya que sus motivos lo son y el rol de los sujetos mediadores en uno de los casos, nos atrevemos a conjeturar, dobla, por lo menos un poco, ese individualismo al que nos enfrentamos cotidianamente.

Conclusión

A lo largo del presente trabajo se buscó realizar una aproximación al universo de los alimentos funcionales, al partir de una multiplicidad de puntos que si bien separados pueden no tener una relación directa, de alguna manera confluyen en estos alimentos. A continuación, y a modo de resumen, destacaremos los más relevantes.

Inicialmente, vimos que una de las principales guías y lineamientos que marcan la investigación, el desarrollo y la producción de alimentos funcionales, independientemente del beneficio extra otorgado, es una concepción de salud que se construye y fortalece bajo una racionalidad científicista que trata de abarcar y normalizar todos los aspectos de la vida cotidiana. La alimentación no sólo no escapa a esta racionalidad sino que en este caso, la encarna desde sus inicios, dentro del laboratorio de un centro de investigación o de una empresa multinacional, hasta su final, el comedor escolar y el consumidor del supermercado. Ésta se expresa mediante y continuamente en las normativas que a ella conciernen como qué cantidad de grasas o calcio consumir por día, qué nutrientes incorporar en edad de crecimiento, qué alimento consumir cuando se realiza actividad física o cuándo se tiene colesterol alto o estreñimiento, qué darle a un niño para estimularlo cognitivamente y qué ingerir para no enfermarse en invierno.

A su vez, presenciamos esa encarnación al escuchar los discursos tanto de las directoras de escuelas como de los consumidores en los supermercados, cuya estructura de base es el discurso científico tecnológico comunicado por los organismos públicos y privados, según corresponda el caso. La apropiación de dicho discurso es particularmente similar por ambas partes y se expresa en grados diferentes de manejo y comprensión de jergas y conceptos científicos.

Dicha apropiación nos permitió ver cómo la alimentación se volvió una tecnología de medición, normalización, medición y reafirmación de una acepción de la salud construida y avalada por toda una

tradición de conocimiento científico y tecnológico.

Paralelamente, nos encontramos inmersos en un mundo que nos aliena temporalmente, que empuja nuestras acciones hacia el uso de múltiples estrategias para el mantenimiento de una ilusión de ganancia de tiempo en una batalla perdida. Dichas estrategias corresponden a la fusión de actividades, al realizar una diversidad de tareas en simultáneo, sin prestar demasiada atención ni interés. La alimentación en general cae dentro de esa bolsa y los alimentos funcionales en particular también. Así es como vemos que la mayoría de sus formatos de presentación, comerciales o no, corresponden a una lógica y a un diseño pensado prácticamente para que mientras se ingiera un yogur, también se pueda manejar, se pueda estudiar, se pueda leer, se pueda trabajar. Este contexto se inscribe y complementa con lo que describimos, basándonos en Fischler. en la *gastroanomia*, visibilizada mediante diversas crisis que se manifiestan, como vimos, en la identidad de los sujetos como consumidores, en el estilo de vida detrás de un ideal de cuerpo y salud, en la individualidad de la elección alimentaria y sus contradicciones, en el papel de la ciencia, la tecnología y la medicina como nuevas guías y en su reafirmación por la industria alimentaria y por el Estado. Sin embargo, y para nuestro alivio, pudimos vislumbrar que a pesar de que el motivo y el contexto de origen de los alimentos funcionales sean etiologicamente similares, existen diferencias que les atribuyen dispares significados y valores que sólo pueden acontecer con la intermediación de sujetos cuyos contextos, vidas, concepciones y experiencias sean desemejantes y logran que dichos alimentos sean resignificados.

Este ha sido un trabajo que nos ha abierto las puertas para repensar que la agencia de los sujetos, independientemente del contexto, es un factor que hace una diferencia y cuya cotidianeidad, al igual que la del acto alimentario, debemos desnaturalizar. El mundo actual, la situación alimentaria global, la imposición de ideales de cuerpo y salud, la intervención en nuestra vida cotidiana de una racionalidad científica encarnada en una medicalización e incorporación de un discurso científico, que en este caso ilustramos mediante los alimentos funcionales, no borran ni neutralizan la existencia de alternativas, en

este caso ilustradas por algunos sujetos, que nos permiten pensar en escapes y resignificaciones para la construcción de otra alimentación y de otro mundo. Esperamos que esta tesis y los interrogantes derivados de la misma, sean los puntos de partida para la búsqueda de respuestas y para el aporte a campo de investigación tan fascinante y esencial como la alimentación.

Bibliografía

- [Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. <http://www.anmat.gov.ar>
- [Aguirre, P. 2005. *Estrategias de Consumo: qué comen los argentinos que comen*. Buenos Aires: Miño y Dávila
- [_____. 2010. La comida en los tiempos del ajuste. En: Torrado, S. (Compiladora). *El costo social del ajuste. Tomo II*. Buenos Aires: EDHASA.
- [_____. 2010. *Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis*. Buenos Aires: Capital Intelectual.
- [Álvarez, M y L. Pinotti. 1999. *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*. Buenos Aires: Grijalbo.
- [Alvidrez-Morales, A., B. E. González-Martínez y Z. Jiménez-Salas. 2002. Tendencias en la producción de alimentos: Alimentos Funcionales. *RESPYN*, 3 (3).
- [Ashwell, M. 2004 (2002). *Conceptos sobre los alimentos funcionales*. Bélgica: ILSI Europe.
- [Augé, M. 2014 (2013). *El antropólogo y el mundo global*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores.
- [_____. 2000 (1992). *Los "No Lugares". Espacios del Anonimato. Una antropología de la sobremodernidad*. Barcelona: Gedisa.
- [Bourdieu, P. 2012. *Los usos sociales de la ciencia*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- [Centro de Referencia para Lactobacilos. <http://www.cerela.org.ar>.
- [Contreras, J. 1993. *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema.
- [Cortés, M, A. Chiralt y L. Puente. 2005. Alimentos funcionales: Una historia con mucho

presente y futuro. *Vitae*, 12 (1).

[De Garine, I. 1999. Antropología de la alimentación: entre Naturaleza y Cultura. *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional. 1998. Museo Nacional de Antropología, Vol I*. Huesca: La Val de Onsera.

[Fischler, C. 1995. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.

[_____. 1979. Gastro-nomía y Gastro-anómia. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de las alimentación contemporánea. *Communications*, 31: 357-381.

[García Canclini, N. 1995. *Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la sociedad global*. México DF: Grijalbo.

[Goody, J. 1995 (1982). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.

[_____. 1995. Alimentación Industrial: Hacia una cocina mundial. En: Contreras, J. (Compilador). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres (pp. 307-332)*. Barcelona: Universitat de Barcelona.

[González Díaz, C., L. Meléndez Illanes y C. Álvarez-Dardet. 2012. Alimentos como medicamentos: la delgada línea divisoria entre la industria farmacéutica y la industria alimentaria. *Rev. Esp. Salud Pública*, 86 (4).

[Gracia-Arnaiz, M. 2007. Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. *Salud Pública de México*, 49 (3): 236-242.

[Guber, R. 2012. *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores.

[Harris, M. 2012 (1989). *Bueno para comer*. Madrid: Alianza.

[_____. 2012 (1980). *Vacas, cerdos, guerras y brujas*. Madrid: Alianza.

- [Hidalgo, C. y A. Stagnaro. 2003. Antropología de la ciencia y la tecnología. *Coordinación General del Número Especial de Cuadernos de Antropología Social*, 18, ISSN 0327-3776. Facultad de Filosofía y Letras-UBA: Buenos Aires.
- [Hidalgo, C. y V. Hernández. 2006. Antropología del presente: diálogos y ecos de la obra de Gérard Althabe. *Coordinación General del Número Especial de Cuadernos de Antropología Social*, 23, ISSN 0327-3776. Facultad de Filosofía y Letras-UBA: Buenos Aires.
- [International Life Sciences Institute Argentina (Instituto Internacional de Ciencias de la Vida). 2006. *Documento consenso: "Alimentos funcionales: Desde la Ciencia hacia la definición de un marco regulatorio"*. <http://www.ilsa.org.ar/>
- [Levi-Strauss, C. 1965. El triángulo Culinario. *L'Arc*, 26:19-29.
- [Lipovetsky, G. 1986. *La era del vacío. Ensayos sobre el individualismo contemporáneo*. Barcelona: Anagrama.
- [Lipovetsky, G. y S. Charles. 2006 (2004). *Los tiempos hipermodernos*. Barcelona: Anagrama.
- [Manning, P. y B. Cullum-Swan. 1994. Narrative, Content, and Semiotic Analysis. En: Denzin, N. e Y. Lincoln (Editores). *Handbook of Qualitative Research* (pp. 463-477). Thousand Oaks: Sage Publications.
- [Marcus, G. 2001. Etnografías en/del sistema mundo. El surgimiento de la etnografía multilocal. *Alteridades*, 11 (22): 111-127.
- [Martin, E. 1998. Ciudadelas, rizomas y figuras de hilo. En: Aronowitz, S., B. Martinsons y M. Menser (Compiladores). *Tecnociencia y cibercultura* (pp. 113-127). Barcelona: Paidós.
- [Martínez, A., C. Aguilera Garca et al. 2008. *Alimentos funcionales. Aproximación a una nueva alimentación*. Madrid: Dirección General de Salud Pública y Alimentación.
- [Menéndez, E. 1990. *Morir de alcohol. Saber y hegemonía médica*. México: Ediciones de la

Casa Chata.

- [Millone, M.V, G. F Olagnero y E. C Santana. 2011. Alimentos funcionales: análisis de la recomendación en la práctica diaria. *DIAETA*, 29 (134): 7-15.
- [Mintz, S. 1985. *Sweetness and Power. The place of sugar in modern history*. Estados Unidos: Penguin Books.
- [Miño, M. 2008. Creencia, identificación grupal y prácticas cotidianas en el discurso publicitario. En: Palleiro, M. I. (Compiladora). *Yo creo, vos ¿sabés? Retóricas del creer en los discursos sociales*. Buenos Aires: Ed. de la Facultad de Filosofía y Letras. UBA.
- [Olagnero, G., A. Abad, S. Bendersky, C. Genevois, L. Granzella y M. Montonati. 2007. Alimentos funcionales: fibra, prebióticos, probióticos y simbióticos. *DIAETA*, 25 (121): 20-33.
- [Olagnero, G., C. Genevois, V. Irei, J. Marcenado y S. Bendersky. 2007. Alimentos funcionales: Conceptos, Definiciones y Marco Legal Global. *DIAETA*, 25 (119): 31-39.
- [Olivera Carrión, M. 2007. Alimentos funcionales en la Argentina. *La alimentación latinoamericana*, 272:6-12.
- [Scheper-Hughes, N y M. Lock. 1987. The mindful body. A prolegomenon to future work in Medical Anthropology. *Medical Anthropology Quarterly (New Series)*, 1 (1).
- [Stagnaro, A. 2003. Ciencia y debate antropológico: distintas perspectivas. *Cuadernos de Antropología. Social. Antropología de la Ciencia y la Tecnología*, 18: 87-103.
- [Taranto, M. P, M. Médici y G. Font de Valdez. 2005. Alimentos funcionales probióticos. *Química Viva*, 1 (4):26-34.
- [Turner, V. 2002. La antropología del performance. En: Turner, V. e I. Geist (Compiladores). *Antropología del Ritual*. México D.F: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

