



Antología

Psicología y Retos  
Nutricionales.

Licenciatura en Enfermería  
Escolarizado.

Tercer Cuatrimestre

Mayo – Agosto

Sánchez Gordillo Nefi Alejandro

## **Antecedentes históricos**

Nuestra Universidad tiene sus antecedentes de formación en el año de 1978 con el inicio de actividades de la normal de educadoras “Edgar Robledo Santiago”, que en su momento marcó un nuevo rumbo para la educación de Comitán y del estado de Chiapas. Nuestra escuela fue fundada por el Profesor Manuel Albores Salazar con la idea de traer educación a Comitán, ya que esto representaba una forma de apoyar a muchas familias de la región para que siguieran estudiando.

En el año 1984 inicia actividades el CBTiS Moctezuma Ilhuicamina, que fue el primer bachillerato tecnológico particular del estado de Chiapas, manteniendo con esto la visión en grande de traer educación a nuestro municipio, esta institución fue creada para que la gente que trabajaba por la mañana tuviera la opción de estudiar por las tardes.

La Maestra Martha Ruth Alcázar Mellanes es la madre de los tres integrantes de la familia Albores Alcázar que se fueron integrando poco a poco a la escuela formada por su padre, el Profesor Manuel Albores Salazar; Víctor Manuel Albores Alcázar en julio de 1996 como chofer de transporte escolar, Karla Fabiola Albores Alcázar se integró en la docencia en 1998, Martha Patricia Albores Alcázar en el departamento de cobranza en 1999.

En el año 2002, Víctor Manuel Albores Alcázar formó el Grupo Educativo Albores Alcázar S.C. para darle un nuevo rumbo y sentido empresarial al negocio familiar y en el año 2004 funda la Universidad Del Sureste.

La formación de nuestra Universidad se da principalmente porque en Comitán y en toda la región no existía una verdadera oferta educativa, por lo que se veía urgente la creación de una institución de educación superior, pero que estuviera a la altura de las exigencias de los jóvenes que tenían intención de seguir estudiando o de los profesionistas para seguir preparándose a través de estudios de posgrado.

Nuestra universidad inició sus actividades el 19 de agosto del 2004 en las instalaciones de la 4a avenida oriente sur no. 24, con la licenciatura en puericultura, contando con dos grupos de cuarenta alumnos cada uno.

En el año 2005 nos trasladamos a las instalaciones de carretera Comitán – Tzimol km. 57 donde actualmente se encuentra el campus Comitán y el corporativo UDS, este último, es el encargado de estandarizar y controlar todos los procesos operativos y educativos de los diferentes campus, así como de crear los diferentes planes estratégicos de expansión de la marca.

## **Misión**

Satisfacer la necesidad de educación que promueva el espíritu emprendedor, basados en Altos Estándares de calidad Académica, que propicie el desarrollo de estudiantes, profesores, colaboradores y la sociedad.

## **Visión**

Ser la mejor Universidad en cada región de influencia, generando crecimiento sostenible y ofertas académicas innovadoras con pertinencia para la sociedad.

## **Valores**

- Disciplina
- Honestidad • Equidad
- Libertad

## **Escudo**



El escudo del Grupo Educativo Albores Alcázar S.C. está constituido por tres líneas curvas que nacen de izquierda a derecha formando los escalones al éxito. En la parte superior está situado un cuadro motivo de la abstracción de la forma de un libro abierto.

## **Eslogan**

“Pasión por Educar”

## **Balam**

Es nuestra mascota, su nombre proviene de la lengua maya cuyo significado es jaguar. Su piel es negra y se distingue por ser líder, trabaja en equipo y obtiene lo que desea. El ímpetu, extremo valor y fortaleza son los rasgos que distinguen a los integrantes de la comunidad UDS.

## **Modelo educativo**



## **Unidad I**

Principios generales de nutrición y dietética.

1.1. Introducción.

1.2. La psicología ha estudiado la comida desde diferentes perspectivas.

1.3. Una aproximación psicosocial a la comida y a las prácticas de la alimentación.

1.4. .Marco teorico.

1.5. Conducta alimentaria

1.5.1. perspectiva biológica.

1.5.2. perspectiva Psicologica

1.5.2.1. Variables cognositivas.

1.5.2.2. Análisis experimental del comportamiento.

1.6. Representaciones socilaes y la comida.

1.7 Considetaciones epistemologicas.

1.8 Discusión intermedia sobre la comida.

1.9 Abordaje analítico sobre la comida.

1.10. Conclusiones

1.11. Bibliografia

## INTRODUCCIÓN

“No tomes la manzana, pertenece a Blancanieves!”, dijo una niña de dos años, enojada con los pajaritos, mientras miraba en video la escena en la cual trataban de empujar a la bruja, en un intento por advertir a Blancanieves que algo malo pasaba con la roja manzana. La niña estaba acostumbrada a escuchar la historia de Blancanieves y los siete enanos desde que era un bebé. Conociendo lo que sucedería después, entendió que los pájaros eran amistosos y que estaban tratando de salvar a la princesa.

Sin embargo, al decir que la manzana pertenecía a Blancanieves, ella estaba indicando que la diégesis no se debía romper: la roja manzana, la envenenada, debía ser de Blancanieves.

Aún a costa de la salud de la princesa, la historia debía continuar.

¿Pero qué es esta historia que debe continuar? Es precisamente la historia de la comida. La manzana comida estaba asociada con una serie de eventos sociales tales como ser tomada por alguien, ser transformada para lograr un estado envenenado, por medio de una receta que pertenecía a un código culinario largamente establecido en la cultura de las brujas, al ser entregada por la bruja a la princesa, siendo el objeto responsable de la tristeza de los siete enanos, y el objeto que conectaba a la princesa con el príncipe en una relación amorosa.

Esta comida relataba una historia que comenzaba antes de la aparición de la manzana en la escena y continuaba luego de ser comida, relacionando a las personas entre sí. La comida era un fenómeno social, un hecho social total (Lahlou, 1998, p. 3ss). Era también una narración de esta realidad social. Lo que no se debía romper era el lazo social que estaba estableciendo la manzana.

### **La psicología ha estudiado la comida desde diferentes perspectivas.**

Tradicionalmente, los estudios norteamericanos desarrollaron modelos de psicología social que fueron identificados con “la forma psicológica de la Psicología Social” opuestos a “la forma sociológica de la Psicología Social” desarrollada en Europa (Farr, 1996, p. 103-119). Esta geografía se expandió también a los estudios sobre la comida.

Un libro de texto acerca de la psicología del comer, de Capaldi (2001)<sup>4</sup> afirma que en épocas anteriores la psicología de la comida era mecanicista. Los investigadores estaban preocupados principalmente por la fisiología del comer y el modelo teórico era homeostático, focalizado en las señales internas que producía la conducta del

comer. Los estudios se centraban en las señales del hambre y de la saciedad en el comer y el dejar de comer.

Los procesos de aprendizaje se dejaron fuera de los estudios sobre comida hasta los años 50 y especialmente los años 60, cuando el modelo homeostático fue reemplazado por el modelo de aprendizaje. Luego la investigación se focalizó principalmente en cómo el aprendizaje y la experiencia interactuaban con la predisposición biológica para producir ciertos patrones de alimentación y respuestas fisiológicas.

Aunque incluían lo social a través del aprendizaje en la aproximación hacia la comida, esto no implicaba un mayor cambio en el objeto de la psicología de la comida y el comer, que continuaba siendo comprendida como una conducta alimentaria, y la búsqueda de caminos a través de los cuales pudiese ser predecida y modificada. La psicología del comer permanecía extremadamente individualizada en Norteamérica.

En Europa, otra forma de Psicología Social de la comida se desarrollaba en psicología, especialmente con estudios dedicados a la representación social del comer. Este modelo evaluaba tipos sociales de conocimiento compartidos por una comunidad, producidos y cultivados en la vida diaria. Las manifestaciones culturales eran consideradas una fuente importante para los estudios sobre comida. La conducta alimentaria fue entendida en referencia a las formas en que era representada la comida.

La predicción no era un objetivo mayor, y la investigación estaba más focalizada en la comprensión de la comida como fenómeno social, introduciendo una forma sociológica en los estudios sobre comida en Psicología Social.

En contraste con la evolución de los estudios sobre comida en Psicología Social, aparecieron trabajos que mostraban que la preocupación psicosocial ya habían surgido y se desarrollaba a un paso relativamente rápido en Antropología Social, Sociología, Folklore y Folklife<sup>5</sup>. Teóricamente, los trabajos pueden ser ubicados en tres perspectivas: funcionalismo, estructuralismo y desarrollismo. Este último, un tanto reduccionista, ayuda a visualizar el área. Las orientaciones teóricas no son mutuamente excluyentes, más bien indican prioridades en las formas de aproximación a la comida y prácticas de la alimentación y en concebir su objeto central. El funcionalismo (Malinowski, 1935) implicaba una analogía entre la sociedad y un sistema orgánico, en el cual las partes determinaban el buen funcionamiento del todo. Esta orientación teórica examinaba el significado funcional (el rol, el valor social) de la comida y el comer para la cohesión y continuidad de un sistema social como totalidad, así como para sus patologías. El estructuralismo (Barthes, 1961; Douglas, 1972; Lévi-Strauss, 1966) tomaron la comida y las prácticas de la alimentación como análogas al lenguaje.

El objetivo de la investigación era entender las convenciones que subyacían a la categorización y asociación de los ítems de comida tomados como signos en un

sistema. La comida como comunicación llevaba a la comprensión de aspectos de la cultura y la sociedad. El desarrollismo (Mennell, 1985; Mintz, 1996) reunió estudios

que compartían un foco en el proceso histórico de la comida y las prácticas de la alimentación como medio de describir y explicar las dimensiones culturales y sociales de una sociedad.

(Yoder, 1972) introdujo nuevas formas de pensar acerca de este tema en el sentido que expandió la aproximación hacia la comida y el cocinar a un todo complejo que incluía la dimensión expresiva de la comida, sus creencias implícitas y su valor social y psicológico.

El concepto de prácticas de la alimentación comprende modos de preparación y técnicas de preservación. Incluye actitudes sobre la comida, tabúes, hábitos y los sistemas en que se realizan las distintas refecciones. Abarca la cultura material asociada con la comida, como utensilios, cacerolas, muebles, el arreglo de la cocina y sus respectivos significados y usos.

El modelo para los estudios sobre las prácticas de la alimentación incluye actividades que rodean la comida, tales como la forma de obtenerla, la preservación, preparación, presentación, realización y consumo. Según Long (2000), la forma de obtenerla incluye la obtención de los ingredientes y los ítems relacionados con la comida. La preservación se refiere a las estrategias utilizadas para mantener las comidas heladas o frescas y para guardarlas.

La preparación incluye el picado, el marinado y la preparación de los alimentos para ser cocinados, la elección de las recetas, hacer decisiones acerca del sabor, los equipos y métodos para cocinar y todo esto puede comenzar días antes de consumirla. La presentación alude a la comida en sí misma e incluye las recetas e ingredientes utilizados realmente.

Se refiere a las formas en que la comida es expresión de cultura, valores y estética, y alude a la manera en que la comida es concretamente exhibida, llevada a la mesa y servida a los consumidores. La realización incluye el lugar de los alimentos dentro del sistema de cocina y refecciones, se refiere a un marco más grande de ciclos de refecciones, así como a un género particular al que pertenece una determinada comida (por ej., desayuno, almuerzo).

También incluye modos de interacción social a través de la comida. La consumición alude a la forma en que come la gente, e incluye utensilios, mezclas creadas por la gente y el orden en el cual son consumidos los ítems. La limpieza también es importante en el modelo de las prácticas de la alimentación, e incluye la preparación post-comida y consumición. Todos estos procedimientos están contruidos socialmente. Involucran intercambios sociales y negociaciones de prácticas y significados.

El concepto de prácticas de la alimentación claramente amplió el potencial de la comida como un tema de interés de la Psicología Social.



En este artículo, intentamos destacar la discusión de la comida como un objeto de estudio de la Psicología Social, y agregar otra aproximación teórica y metodológica a la comida y las prácticas de la alimentación.

El abordaje propuesto podría ser ubicado en el campo interdisciplinario de la teoría de las Representaciones Sociales y la teoría Psicoanalítica, más específicamente en uno de sus desarrollos, como es la teoría de los Lenguajes del Erotismo, más recientemente designada como Algoritmo David Liberman.

La contribución central de este artículo es una nueva combinación de teorías e implicaciones metodológicas que surgen de este marco.

Nos acercamos a este tema tomando la comida como una narrativa y trabajando en esta dimensión expresiva para acceder a manifestaciones desde diferentes formas de sexualidad que estructuran representaciones sociales, y exhibiendo diferentes tipos de lazos sociales. Ilustramos este abordaje analizando los datos de una investigación cualitativa de campo surgida de un pequeño restaurante, un bistró en el sur de Brasil, y enfocándolo dentro del modelo de las prácticas de la alimentación en : procesos de preparación, servicio y consumo de la comida.

### **Una aproximación psicosocial a la comida y las prácticas de la alimentación: Marco teórico**

#### **CONDUCTA ALIMENTARIA**

La conducta alimentaria es un acto a través del cual se incorporan nutrientes al organismo. Sin embargo, dicha conducta no consiste solamente en pasar alimentos a través del esófago, sino que, incluye diversas circunstancias para hacerlo, es un conjunto de acciones que lleva a cabo un individuo en respuesta a una motivación biológica, psicológica y socio cultural, todas estas vinculadas a la ingestión de alimentos (Saucedo – Molina, 2003). Las personas en general emiten la conducta alimentaria por placer, condiciones sociales, pasar el tiempo, disminuir la ansiedad o, a veces, saciar el estado de hambre, que en muchas ocasiones no es más que una sensación aprendida, es decir, condicionada por horarios, lugares o personas. La mayoría de las personas en el mundo no presentan sensaciones reales de hambre, dado que no se encuentran en déficit de alimento y por lo tanto de glucosa dentro de sí mismos, si no que, activan la sensación de hambre debido a aprendizajes establecidos previamente en donde se conjuga la interacción con el ambiente y todo el sistema biológico, endocrino y fisiológico. En muchos casos, estas sensaciones corresponden a condicionamientos clásicos a lugares, momentos y olores, entre otros, que al presentarse, activan respuestas motivacionales, induciendo a comer.

La conducta alimentaria se emite tantas veces que en la mayoría de los casos se convierte en un patrón de conducta, es decir, que se establece en un acto que se emite dentro de ambientes específicos, a horas específicas y en ocasiones particulares. Algunas personas llamarían “hábitos” a estos comportamientos

constantes y repetitivos (Gil, Moreno, Vinaccia, Contreras, Fernández, Londoño, Salas, & Medellín, 2004). El nivel de repetición es tan alto (frecuencia), que la persona puede quedar condicionada a lugares, olores o incluso, a horarios establecidos por la rutina diaria a la que se someten por definiciones laborales o escolares.

Este patrón de comportamiento se va estableciendo de acuerdo con muchas variables que pueden llegar a afectarlo. De allí, que los modelos explicativos más complejos para los trastornos de la conducta alimentaria son los biopsicosociales (Garner & Garfinkel, 1980; Garner & Bemis, 1982; Garner, Rockert, Olmsted, Johnson & Coscina, 1985; Schlundt & Johnson, 1990). Algunas de las variables involucradas en la emisión de la conducta alimentaria son la motivación, los aprendizajes, los contextos, los eventos relacionados en el momento de la emisión de la conducta como las instrucciones, consejos o reglas, las consecuencias, etcétera. Cada una de estas variables puede llegar a afectar la adquisición, el establecimiento y el mantenimiento de un patrón de conducta alimentaria. Por ejemplo, se ha encontrado que son más vulnerables a presentar anorexia mujeres jóvenes que realizan actividad física regular que las que presentan comportamientos sedentarios de forma continua (Noë, Rojas & Novoa, 2006).

Para poder explicar y comprender acertadamente los patrones de alimentación de las personas, se hace necesario abordar a la conducta alimentaria desde las variables biológicas y psicológicas, que redundarán en la adquisición, establecimiento, mantenimiento y extinción de la misma.

## **PERSPECTIVA BIOLÓGICA**

Desde la perspectiva biológica o psicobiológica, se puede entender que la conducta alimentaria está directamente relacionada con variables de tipo biológico y/o fisiológico, las cuales, terminan siendo la causa de la regulación o alteración de la misma. Por ejemplo, se dice que el hipotálamo (Anand y Brobeck, 1951a, b), específicamente, los núcleos ventromedial y lateral del hipotálamo son centros que controlan la ingesta de los individuos, por ello han sido llamados centro del hambre y centro de la saciedad dadas sus funciones regulatorias a la hora de comer. Esta fundamentación es clara, gracias a la verificación de experimentos sobre los núcleos en mención (Hetherington, 1941; Hetherington & Ranson, 1940, 1942 a, b; Brobeck, Tepperman & Long, 1943; Kennedy, 1950; Ranson, Fisher & Ingram, 1938), donde se ha encontrado que las lesiones de estos núcleos afectan la regulación de la conducta alimentaria, ya sea para restringir alimento o para comer hasta niveles de sobrealimentación. Así mismo, se ha encontrado que factores hormonales pueden constituirse en causas reguladoras de la conducta alimentaria, por ejemplo, el descubrimiento de la grelina a finales de la década de los 90, ha permitido entender procesos de regulación metabólica de la conducta alimentaria en un sentido más fisiológico que estructural.

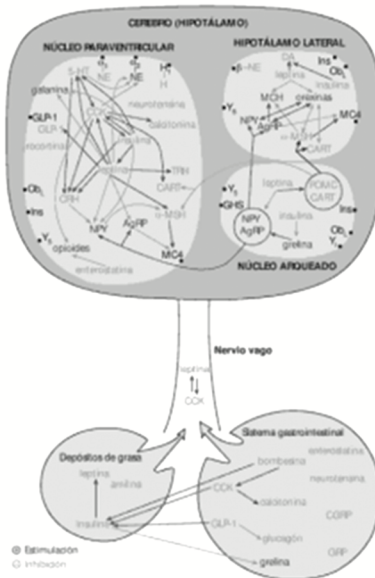
La grelina, conocida como la hormona del apetito, es un neuropéptido con efecto anabólico (orexígeno) que se crea por fuera del sistema nervioso central, pero que

genera su efecto sobre este, particularmente sobre estructuras involucradas en la ingesta de alimentos. Funciona compitiendo con la leptina, estimulando la expresión de ARNm (ácido ribonucleico mensajero) y la síntesis de neuropéptido Y (NPY) y AGRP (proteína activadora y liberadora de gastrina, del inglés agouti related protein, que no es más que un antagonista endógeno del efecto orexígeno y de los receptores alfa del hipotálamo), por lo que puede considerarse, por tanto, como un regulador positivo del NPY. Su acción principal parece realizarse en las mismas neuronas del núcleo arcuato sobre las que actúa la leptina, adicionalmente, la grelina parece ser un estimulante de la hormona de crecimiento (De Mateo & Mijan, 2004). Este funcionamiento de la grelina ha sido verificado en estudios con ratas donde se demuestra que, por un lado, estimula la motilidad y la secreción del estómago, mecanismo reflejo tras ver comida; por otro lado, su administración exógena activa el apetito y la necesidad de comer. También se ha estudiado el efecto de retroalimentación de la grelina cuando el cerebro detecta que sus niveles están muy elevados en sangre. De acuerdo con ello, se ha encontrado que la grelina se aumenta cuando existe anorexia o cardiopatías, o cualquier proceso patológico que afecte la condición del organismo con el aparente propósito de crear la sensación de hambre y de la misma forma se disminuye cuando se presenta sobrepeso con la misión de regular positivamente los procesos metabólicos de la ingesta de alimento. La hipótesis actualmente aceptada es que es un importante activador de los mecanismos fisiológicos de la ingesta, elevando sus niveles antes de las comidas y disminuyéndolos después de la misma. Los picos entre comidas deben ser lo suficientemente elevados para estimular el apetito (De Mateo & Mijan, 2004).

Igualmente, se encuentran los trabajos con la hormona leptina (aminoácido 167) la cual trabaja por la regulación del peso corporal. Esta hormona es conocida como la hormona de la saciedad y fue descubierta por Friedman en 1994. Cuando no se encuentra leptina en un organismo o existe una falla del funcionamiento de la misma ya sea por alteraciones en sus receptores, entonces el cerebro del organismo no recibe la orden de “estoy lleno, para de comer” para que se produzca la sensación de llenura y no se consume más alimento del requerido. La leptina es secreta en la sangre principalmente por el tejido adiposo blanco, y en otras menores medidas por el estómago, la placenta y las células estelares del hígado (Martí &

Martínez, 2000). La leptina tiene una acción sobre la baja de peso, activando algunas neuronas del núcleo arqueado del hipotálamo que coexpresan hormonas anorexigénicas como la ( $\alpha$  - MSH) Hormona Estimulante Melanocítica Alpha, un producto de la escisión programada de proopiomelanocortina (POMC), y el transcripto regulado por anfetamina y cocaína (CART) (García, 2007).

En términos generales se puede describir el funcionamiento de los mecanismos reguladores de la ingesta a través de un modelo propuesto por De Mateo y Mijan el cual se muestra a continuación (De Mateo & Mijan, 2004).



**Gráfica 1.** Modelo propuesto por De Mateo & Mijan (2004) que describe el funcionamiento de los mecanismos reguladores de la ingesta de alimento. Se hace una descripción estructural y funcional del mecanismo de regulación de la conducta alimentaria desde una perspectiva biológica.

## PERSPECTIVA PSICOLÓGICA

La psicología se ha ocupado de la conducta alimentaria de muchas formas, entendiéndola y evaluándola de diversas maneras, describiéndola organizadamente en los trastornos de la conducta alimentaria (DSM – IV, 1995), hasta definir las unidades de análisis en procedimientos experimentales, en donde el análisis experimental del comportamiento (AEC) y la escuela cognoscitiva, han hecho un gran aporte a la investigación de esta temática.

### 1. Variables Cognoscitivas

La psicología desde la escuela cognoscitiva, ha determinado que la conducta alimentaria está influida por variables mentales, que redundan en productos tales como las emociones y los comportamientos en general. Los estudios han mostrado que la imagen corporal es una de las variables más influyentes dentro de la alteración de la conducta alimentaria. Ejemplo de ello, se ha dicho que las personas presentan problemas de la conducta alimentaria cuando su imagen corporal es displacentera, creando en la alimentación una distracción inmediata para evitar y olvidar tal sensación negativa con su corporeidad (Heatherton y Baumeister, 1991), tal enmascaramiento, hace que se reduzca la ansiedad y la amenaza al self, o mejor, al sí mismo (Polivy & Herman, 2002).

La imagen corporal es la representación mental de varios aspectos de apariencia física lograda desde tres componentes el perceptivo, cognitivo – afectivo y conductual. Al existir esta mala representación de imagen corporal se afectan estos tres componentes obteniendo un desequilibrio y perturbación, generando un posible trastorno alimentario. Al mismo tiempo, se produce la insatisfacción corporal, sintiéndose gordas las personas, siendo ésta una de las causas más frecuentes para tomar la decisión de empezar dietas que pueden ser dañinas. (Fernández, Otero Rodríguez y Fernández 2003).

Se ha demostrado que la preocupación por la apariencia y la imagen corporal se evidencia a temprana edad, perdiendo interés por los adecuados hábitos alimenticios que se deben tener. Adicionalmente, se ha indicado que los adolescentes tienen mayor probabilidad de presentar problemas de la conducta alimentaria debido a que utilizan sus recursos cognoscitivos en la estructuración y formación de la identidad personal y sus respectivas amenazas (Wallis & Hetherington, 2004), descuidando casi por completo, otros procesos cognoscitivos que facilitan la adaptación a las exigencias del ambiente y la estructuración de hábitos necesarios para la vida, dentro de ellos los alimenticios.

Sin duda alguna, los medios sociales e influencias culturales afectan de forma significativa el cambio de pensamiento de los jóvenes y adolescentes optando por dietas innecesarias. Se han incrementado los estudios culturales que evidencian que son las mujeres quienes más presentan preocupación por su imagen corporal dando paso a enfermedades y trastornos alimenticios (Maganto & Cruz, 2000; Maganto, del Rio & Roiz, 2000).

Dentro de los problemas más agudos de la conducta alimentaria, se ha mencionado que las personas presentan distorsiones cognoscitivas que explicarían la permanencia de conductas alimentarias inadecuadas tales como la abstracción selectiva, la sobre generalización, la magnificación de estímulos, el razonamiento dicotómico, el razonamiento absolutista, la personalización, la autorreferencia, entre otras (Garner, & Bemis, 1982).

Otra variable que afecta a la conducta alimentaria es el denominado estrés o distres, debido a que se ha logrado establecer relaciones entre la presencia de esta variable y el decremento del consumo de alimento en los jóvenes, indicando que los niveles

de ingesta dependen de una interacción entre las características psico-afectivas de las personas y el tipo de estrés involucrado (Polivy, 1980). Lo anterior ha resultado especialmente importante para las ciencias de la salud, en tanto que la relación entre restricción de alimento, sobrealimentación y presencia de estrés, se estructuran como una triada de relevancia para la aparición de los desórdenes de alimentación como la anorexia nerviosa, la bulimia nerviosa y la obesidad (Silva, 2005).

Los estados de ánimo y las emociones juegan un papel importante en el consumo de alimentos en personas normales. Diversos estudios muestran que frecuentemente una persona disminuye significativamente la cantidad de alimento cuando experimenta emociones negativas, sin embargo, para algunas personas que llevan dietas frecuentes y de forma crónica, las emociones ejercen una influencia opuesta favoreciendo el incremento del nivel de consumo de alimento. De hecho, se ha reportado descontrol alimentario en dietantes crónicos bajo la influencia de múltiples estados afectivos. A partir de estos hallazgos, que indican que en unas ocasiones las variables afectivas y emocionales relacionadas con las formas de pensamiento y estructuras cognoscitivas de las personas, conllevan a incrementar los niveles de alimentación y en otras a disminuirlas, se ha concentrado un debate científico con el fin de entender y explicar cuál dimensión de la emoción (i.e. valencia vs intensidad) es el aspecto más influyente como fuente de desinhibición alimentaria y qué emociones en particular se encuentran relacionadas con las alteraciones de la alimentación observadas en los dietantes crónicos (Schotte, Cools, & McNally, 1990; Sheppard-Sawyer, McNally, Fischer, & Film, 2000).

Las variables sociales también se ven involucradas en la alteración de la conducta alimentaria y se encuentran muy vinculadas a los factores y estructuras cognoscitivas. En la cultura y en la sociedad actual se promueve casi globalmente la extrema delgadez, como resultado de la relación con los altos niveles de producción, comercio y capitalización de aspectos personales resaltados por los medios de comunicación y la publicidad en los que se promueven un ideal de belleza en los individuos de diferentes edades. Por ello, las personas establecen hábitos de consumo, de alimentación y en general, patrones de comportamiento moldeados por la sociedad y la cultura (Cisneros, 2001).

Un ejemplo de la imposición de ideales de belleza, se puede observar en que las dimensiones de la mujer bella, han sido valoradas de forma distinta a lo largo de la historia del mundo, pero, pareciera que actualmente es el momento en el que presenta mayor presión social, gracias al cine, la televisión y/o la fotografía, que exponen modelos de medidas extremas, lo que contribuye a determinar el estado de opinión y la evaluación corporal de las personas, creando un creciente mercado del cuerpo, y por lo tanto, causando alteraciones en la elección y frecuencia de la conducta alimentaria. La autoestima como variable cognoscitiva – afectiva, puede ser alterada a partir de la presentación de la imagen de un modelo de belleza y moda en la sociedad. Este modelo, que es aceptado, compartido y reconocido socialmente, implica una presión cultural significativa en todos los miembros de la sociedad, por lo que quienes se identifican con ese modelo suelen valorarse

positivamente, mientras que, quienes no reúnen las características para acercarse al modelo establecido, padecen baja autoestima y es en este momento donde se causan y evidencian los trastornos de conducta alimentaria (Thompson, 1997).

El desajuste causado por no cumplir con los requerimientos sociales de belleza, genera preocupaciones, obsesiones y hasta pensamientos intrusivos por el cuerpo y la imagen corporal a tal punto que se llega a entender como “anormal” la despreocupación por la apariencia física. El culto al cuerpo como presión social, junto a la insatisfacción que se puede llegar a tener, se convierten en factores que predisponen a padecer problemas de la conducta alimentaria, hasta el punto de padecer trastornos como anorexia o bulimia. La presión social en relación con la apariencia física y la imagen corporal es aceptada por las perso-

nas y, como consecuencia, es patente la obsesión por el cuerpo y sus medidas supuestamente excesivas. La acción de presión social inicia en muchos casos por y a través las madres, que en un 86% han realizado dietas de adelgazamiento, lo cual pone de manifiesto el papel de la familia en la transmisión de valores socio-corporales y en la prevención de los TCA (Cisneros, 2001).

## **2. Análisis Experimental del Comportamiento**

Dentro de esta perspectiva se asume que la conducta alimentaria está en función de variables ambientales, para ello se han hecho diversos estudios que muestran lo que se podría denominar como el control de estímulos salientes sobre la ingesta de alimentos de los organismos.

Entender la conducta alimentaria ha llevado a visualizar que el momento de la comida es mucho más complejo, por ejemplo, se han identificado conductas adjuntivas y encadenadas como olfatear, escarbar, y beber, mirar a otro coespecífico, entre otras conductas como acciones relacionadas al momento de emitir la conducta alimentaria (Cabrera, Duran y Nieto, 2006; Galef y Whiskin, 1995; Ishii, Blundell, Halford y Rodgers, 2003). Establecer modelos que expliquen todas estas variables en un mismo momento, ha llevado a los investigadores a proponer teorías como la de forrajeo óptimo (Charnov, 1976; Cowie, 1977; Gendron, & Staddon, 1984; Dow & Lea, 1987; Gutiérrez, 1998; Cabrera, Duran y Nieto, 2006), en donde se trata de responder a preguntas tales como ¿qué comer?, ¿cómo reconocer lo que se va a comer?, ¿dónde buscar la comida?, ¿cuánto tiempo se debe invertir en la búsqueda?, ¿qué patrón de comportamiento se debe seguir durante el forrajeo?, ¿es lo mismo buscar cuando se está acompañado que cuando se está sólo?, ¿cuándo comer?, cuándo evitar comer?, etcétera.

Todas estas preguntas empiezan a ser resueltas, cuando se tiene en cuenta que las variables ambientales pueden jugar un papel importante a la hora de establecer la conducta alimentaria. Por ejemplo, se ha indicado que el contexto novedoso facilita la ingesta de alimentos aun en condiciones de saciedad (Ordaz, López-Espinoza & Martínez, 2005), así mismo, los estudios han mostrado que el sabor puede influenciar la elección y preferencia de los alimentos a la hora de la ingesta

de los mismos (Galindo & López – Espinoza, 2006), y a su vez, la preferencia al sabor, puede ser afectada, por condicionamientos de forma asociativa con otros sabores de propiedades contrarias a las del primer sabor, pero con la posibilidad de ser revertido gracias a procedimientos de contrabalanceo (Díaz, De la Casa, Ruiz & Baeyens, 2004).

Otro factor que puede afectar la conducta alimentaria en sus patrones de adaptación, es la pre – ex- posición a programas de alimentación, donde se ha demostrado que, estar expuesto de forma temprana a condiciones de alimentación restringida causa una demora en el establecimiento de patrones de alimentación desadaptativos de restricción de alimento, mientras que, animales que no han estado expuestos a condiciones difíciles de alimentación en etapas tempranas son más propensos a presentar anorexia basada en actividad (ABA) si se les induce al ciclo “restricción de alimento – aumento de actividad” (Cano, Gutiérrez & Pellón, 2006; Dwyer & Boakes, 1997; Boakes & Dwyer, 1997).

Esta condición de elegir el alimento y por lo tanto, determinar la preferencia a partir de las propiedades de los alimentos y las condiciones ambientales de los mismos, llevó a pensar que los organismos elegirían unos por encima de otros, por lo que se desarrolló un estudio que pretendía medir la elección y preferencia de ratas ante diversos comederos y alimentos encontrándose sorpresivamente que los animales tomaban un poco de alimento de cada uno de los comederos de forma equilibrada (Richter, Holt & Barelare, 1938). Igualmente, se pudo determinar que el contenido energético de los alimentos afecta la conducta alimentaria (Martínez, López – Espinoza & Martínez, 2006). Resultados como los anteriores, ha llevado a pensar que no sólo son las propiedades físico - químicas de los alimentos como las calorías, el sabor, el olor y la textura, entre otras (Chávez & López-Espinoza, 2006) las que facilitan una elección, preferencia y/o consumo de determinado alimento, sino que, se involucraban otro tipo de variables llegándose a proponer que los animales seleccionaban el alimento a través de un mecanismo de regulación en función con la homeóstasis corporal (Richter, 1947).

Profundizando acerca de cuáles variables podrían estar involucradas de forma externa en la conducta alimentaria y que no correspondieran a las propiedades físico – químicas y nutricionales de los alimentos se ha encontrado que el contexto, los ciclos de luz – oscuridad, la experiencia previa, la novedad entre otras variables, pueden afectar la elección, la preferencia y el consumo de alimentos en los organismos

(Siegel y Stuckey, 1947; Teitel y Campbell, 1958; Cano, Gutierrez & Pellón, 2006).

Uno de los avances que se logró gracias al análisis del comportamiento, fue definir en la conducta alimentaria a la “comida” como su unidad de análisis (Richter, 1927), esto es, el momento en el que un organismo consume uno o varios alimentos de forma discreta permitiendo establecer medidas de presencia – ausencia de la comida, frecuencia de la comida, cantidad de comidas dentro de un intervalo de tiempo, tasa de comidas, duración de la comida, intervalos entre comidas, entre



otras, obligando a desarrollar instrumentos para su medición como el “eatometer”, y el “lickometer” (Siegel & Stuckey, 1947; Teitel y Cambell, 1958).

La definición de la unidad de análisis ha permitido desarrollar investigación encaminada a identificar formas de aprendizaje de la conducta alimentaria y estructurar modelos animales en la explicación de los trastornos de la conducta alimentaria como el propuesto por Pierce y Epling y que es conocido como anorexia basada en actividad, el cual plantea que el animal “aprende” una nueva contingencia que altera el ciclo “consumo de alimento – nivel de actividad). En este modelo, el animal es ubicado dentro de una rueda de actividad durante 23 horas para que corra continuamente y solamente es retirado durante la hora 24 para comer (Pierce & Epling, 1986, 1988, 1991, 1993, 1994), provocando una disminución en el nivel de ingesta y aumentando el nivel de actividad física de la rata.

## **CONCLUSIONES**

La conducta alimentaria es ampliamente afectada por variadas categorías de variables de diversos tipos cada una. Sin embargo, (y sin desconocer el papel del resto de posturas y enfoques de investigación), el análisis del comportamiento otorga una ventaja para el estudio y el abordaje de la conducta alimentaria al interior de la psicología. Esta ventaja está encaminada a que las formas de medición y el establecimiento de unidades de análisis, propenden por el establecimiento de metodologías de estudio y por ende, de intervención para la modificación de conductas problema en áreas de alimentación. Se sabe que, los tratamientos en general para la modificación de conductas desadaptativas de la conducta alimentaria, están fundamentados en procedimientos conductuales más que cognoscitivos o biológicos. En la actualidad el único procedimiento médico con alto impacto de adecuación de la conducta alimentaria es la cirugía bariátrica, pero sin embargo, exige una gran cantidad de riesgos para la salud y no es compatible con todos los casos de conductas problema o trastornos de la conducta alimentaria. La regulación de los patrones de alimentación, el establecimiento de metas, la emisión de conductas de comer y la disminución (o aumento según el caso), de conductas de alta actividad, generalmente de tipo deportivo, se convierten en estrategias de comportamiento que mejoran los problemas de alimentación de las personas. Todo controlado a partir de las unidades de análisis y medición y por lo tanto, de control propuestas desde el análisis de la conducta como la frecuencia, la cantidad, los números de comidas, etcétera.

El análisis del comportamiento, permite, a través de definir dichas unidades de análisis de la conducta alimentaria, establecer que las variables ambientales afectan y en la mayoría de los casos, controlan la ingesta de alimentos de los organismos. Aunque la mayoría de los modelos de regulación de la conducta alimentaria argumentan que el control de la misma es de carácter interno (Martínez, López-Espinoza & Díaz, 2007), se requiere del establecimiento de patrones comportamentales que generen insumos para esta activación de tipo biológico, y por ende, el control de la regulación de la conducta alimentaria, requiere incluir

también, aspectos ambientales. Lo anterior implica que las variables internas del organismo no son las únicas en el proceso de la homeóstasis respecto a la alimentación, sino que también, las variables ambientales afectan los comportamientos de búsqueda, elección y consumo de alimentos, que en últimas pueden llegar a afectar el metabolismo del organismo.

Por último, se evidencia que la perspectiva biológica y la postura cognoscitiva en psicología son propuestas descriptivas de lo que sucede cuando un organismo emite la conducta alimentaria, mientras que la perspectiva del análisis del comportamiento da cuenta de las variables ambientales que facilitan y/o precipitan la ingesta de alimentos haciendo que esta perspectiva redunde en la investigación, evaluación y tratamiento de dichas variables que afectan la conducta alimentaria. Lo anterior quiere decir, que las perspectivas biológicas y cognoscitivas dan cuenta de los procesos que son subyacentes a la conducta alimentaria como tal. En la perspectiva biológica se

hace una descripción del funcionamiento bioquímico y fisiológico al emitir la conducta alimentaria y también una descripción del funcionamiento regulatorio de la misma, preparando al organismo a comportarse de una u otra manera, de acuerdo con las deficiencias o suficiencias biológicas. En la perspectiva cognoscitiva, también se hace una descripción de los procesos informacionales y la coexistencia con estructuras cognoscitivas que van a redundar en la producción/emisión o no de la conducta alimentaria y a través de ella, una consolidación de dichos procesos y estructuras cognoscitivas, que repercutirán en más o menos conductas de alimentación definiendo hábitos de alimentación. Por último, la perspectiva del análisis del comportamiento propone un análisis causal entre el ambiente y la emisión de la conducta alimentaria facilitando su estudio, su investigación y su análisis, entendiendo que la conducta alimentaria se encuentra en función del ambiente y por lo tanto, depende de muchas variables interrelacionadas para que se emita o no la conducta y por ende el establecimiento de los hábitos de alimentación.

## **Representaciones sociales y comida.**

La teoría de las Representaciones Sociales es una “forma sociológica de la Psicología Social” (Farr, 1996, p. 116ss). Privilegia el conocimiento social construido en la vida cotidiana. Desde el primer estudio conducido en Francia por Moscovici (1961) acerca de la representación social del psicoanálisis, esta teoría ha ganado mucho espacio dentro de los campos teórico, conceptual, empírico y epistemológico de la investigación en Psicología Social.

Las representaciones sociales son sistemas de valores, conceptos y prácticas que son cultivadas en la vida cotidiana, y constituyen el contenido del conocimiento de sentido común. Están construidas socialmente y son compartidas por una comunidad. Tienen la función objetiva de dominar el entorno, introduciendo a la gente en un contexto material, social, cultural e ideal, guiando la conducta y reasegurando la comunicación. Las representaciones sociales establecen un punto de vista común dentro de una comunidad particular, en la medida que implican y proponen un código compartido que nombra y clasifica el continuum del mundo en el que la gente vive.

Las representaciones sociales se originan desde dos procesos: anclaje y objetivación. Anclaje alude a la tendencia a llevar lo desconocido o lo no clasificado a categorías e imágenes conocidas. Es el proceso de clasificar y nombrar producido en comparación con prototipos conocidos. El anclaje hace posible la familiarización con lo extraño, y al mismo tiempo oscurece la especificidad de lo nuevo. El proceso de objetivación se refiere a la tendencia a dar formas icónicas a los pensamientos y conceptos abstractos, que más tarde serán tomados como sustitutos de la realidad en lugar de las representaciones.

Ambos procesos constituyen formas de manejarse con la memoria: el anclaje, en la medida que constantemente actualiza el conocimiento que una comunidad tiene de sí misma; objetivación, en la medida que se apoya en soportes accesibles en el conjunto de tipos de conocimiento que una comunidad elabora acerca de sí misma, constituyendo nuevas formas para este tipo de conocimiento, enriqueciendo la memoria. Las representaciones sociales son interpretaciones simbólicas de la realidad que se dan por sentido, y tomadas como si fueran la realidad misma.

Por un lado, como fenómeno, las representaciones sociales tienen estabilidad histórica; por el otro, contienen resistencia, conflictos, negociaciones de significados y cambio. Por eso su contenido está constituido por el conocimiento de la vida cotidiana, tanto como sus transformaciones. Son dinámicas. Tienen una dimensión cognitiva, una dimensión emocional, e implican acción. Las representaciones sociales se desarrollan en prácticas formales e informales de comunicación en el espacio mediado entre el individuo y la sociedad. Son expresadas en cantidad de soportes, ya sean discursivos, icónicos, materiales o prácticos.

Las representaciones sociales no pueden ser estudiadas en general. Solo pueden ser aprehendidas en referencia a particularidades, cuyos procesos y contenidos dependen de su fuente, de su referente y del contexto de producción que los liga. (Guareschi, 1996, Jovchelovitch, 1996, Moscovici, 1984, 1988; Moscovici & Marková, 1998)

La teoría de las representaciones sociales constituye el marco central de una importante investigación conducida en Francia, acerca de la Psicología Social de la conducta alimentaria, por Lahlou (1995, 1996, 1998). Con un análisis estadístico de conjuntos, basado en la co-ocurrencia de los rasgos lexicales del lenguaje, el autor pudo acceder a los núcleos de las representaciones sociales del comer (manger) así como a los paradigmas que subyacen a las relaciones entre estos núcleos.

La consistencia del método fue demostrada comparando diferentes corpora lingüísticos: (a) definiciones de comer, y relacionadas, en los diccionarios "Le Grand Robert" y el "Petit Robert", (b) una encuesta de opinión, con entrevistas frente a frente utilizando la técnica de libre asociación con el verbo comer, y (c) asociación libre con comer bien (bien manger). Los datos de los dos corpora principales eran muy similares. El paradigma central de las representaciones no cambió con los datos introducidos a través de "comer bien", aunque las asociaciones presentaban una connotación prescriptiva (lo que debe hacer el sujeto). La investigación de Lahlou era amplia, compleja y original en el contexto de los estudios de representaciones sociales.

Los métodos más tradicionales no accedían a los núcleos básicos de las representaciones sociales cuando estas no eran conocidas previamente. Con el objeto de adelantar la interpretación, el autor construyó un modelo a través de un camino inductivo, y utilizó teorías sociológicas, psicológicas y psicoanalíticas con las que combinaban los resultados.

Aunque el estudio presentado en este artículo comparte con Lahlou la preocupación por las representaciones sociales y la consideración de hipótesis psicoanalíticas, difiere en algunos aspectos. Discutiremos cuestiones epistemológicas relacionadas con estas diferencias.

### **Consideraciones epistemológicas**

Maldavsky (2000a, 2000b) señaló que la investigación de Lahlou utilizaba un software abierto caracterizado por la ausencia de una explicación previa de las catego-

rias analíticas. Las categorías no eran derivadas de un cuerpo teórico, más bien emergen inductivamente de los datos. Este modo operacional es típico de las investigaciones dentro de la teoría de las Representaciones Sociales.

Un software estadístico cerrado y algunos modos de análisis no numérico difieren de los procedimientos abiertos, en el sentido que operan de acuerdo a categorías creadas a priori, basadas en el marco teórico más amplio que guía la investigación. Es en este grupo que están ubicadas las actividades analíticas del Algoritmo David Liberman.

Este abordaje teórico implica un conjunto de enunciados hipotético-deductivos que fueron formulados en la interfase del psicoanálisis, la lingüística y la semiótica.

Otras diferencias entre ellas son: en la investigación de Lahlou el objetivo era el estudio de las representaciones sociales, en las investigaciones conducidas dentro del marco de los Lenguajes del Erotismo (Algoritmo David Liberman) el objetivo era estudiar la subjetividad y sus manifestaciones en el lenguaje. Más allá de estas diferencias, es posible encontrar formas de comunicación entre estos dos abordajes. El conjunto de actividades analíticas del Algoritmo David Liberman puede ser utilizado ya sea para analizar materiales originales, a través de sus categorías, o interpretar materiales analizados a través de procedimientos abiertos, como está ejemplificado por Maldavsky (2000b) en la re-interpretación de los datos de Lahlou (1995, 1996, 1998).

Lahlou mismo utilizó hipótesis freudianas para interpretar los núcleos de las representaciones sociales del comer, refiriéndose a las sexualidades oral y anal, a la noción psicoanalítica de incorporación y sus relaciones con la identificación y el juicio.

Teóricamente, este autor señaló la base freudiana de la noción de representación de Moscovici. Metodológicamente, el autor también establece un vínculo con la técnica freudiana en la utilización de la asociación libre en el estudio de manifestaciones no clínicas.

Considerando el espacio interdisciplinario de las Representaciones Sociales y el Algoritmo David Liberman como marco teórico, es importante ahora plantear cuestiones metodológicas surgidas de las investigaciones empíricas.

La comida y las prácticas de la alimentación como secuencias narrativas: un abordaje metodológico.

Expondremos el proceso y algunos resultados de un trabajo de campo sobre la comida y las prácticas de la alimentación, con el objetivo de dar cuenta de algunas cuestiones metodológicas.

Trabajo de campo. Llevamos a cabo una investigación cualitativa en un bistró en el sud de Brasil con el objetivo de averiguar las diferentes formas en que era percibido

y representado socialmente por diferentes medios sociales (dueños y planificadores del menú, el gerente de la cocina, mozos y camareras, mozos y camareras anteriores, clientes y anteriores clientes),<sup>9</sup> así como describir y

entender de qué modo las percepciones de la comida y las prácticas de la alimentación propuestas por el bistró estaban representadas en las prácticas de la cocina.

El corpus (Bauer & Aarts, 2000) fue construido con (a) 6 entrevistas en profundidad (Gaskell, 2000; Morgan, 1997) con los dos dueños, (b) 4 grupos focales (Gaskell, 2000; Morgan, 1997) con el staff (gerente del bistró, planificador del menú, los mozos y camareras del almuerzo y la cena, anteriores mozos y camareras);(c) grupos focales y entrevistas con clientes y clientes anteriores que almorzaban o cenaban allí, (d) observaciones sistemáticas de refecciones e interacciones sociales entre los diferentes medios sociales en los comedores, (e) observaciones sistemáticas con participación activa en la cocina (Gaskell, 2000; Morgan, 1997); (f) algunas entrevistas espontáneas y no espontáneas con el staff y los dueños, utilizando la técnica de asociación libre (Gaskell, 2000), durante el proceso etnográfico; (g) una charla dada por uno de las dueñas –una cocinera– acerca de la comida y el bistró; (h) discusión y escritura de recetas, y la preparación de un nuevo menú por un cocinero invitado en la cocina del bistró.

Los clientes y clientes anteriores fueron seleccionados de una lista brindada por los dueños. Nosotros condujimos toda la aparición de los datos tomando notas, por medio de registros de audio y tomando algunas fotografías. El trabajo de campo comenzó en 1996 y terminó en 2000.

La obtención de los datos generó una enorme cantidad de información que fue analizada y discutida en otro artículo (Amon, Guareschi y Maldavsky, 2004). En este artículo deseamos discutir el proceso operacional de análisis y presentar los instrumentos analíticos.

Los datos empíricos son ilustrativos del proceso. El método debe ser entendido como un ejemplo de aproximación a la comida y las prácticas de la alimentación como secuencias narrativas, lo que es internamente consistente con la teoría de las Representaciones Sociales y la teoría de los Lenguajes del Erotismo (Algoritmo David Liberman).

## **Discusión intermedia**

Antes de avanzar hacia los problemas metodológicos, es importante examinar la hipótesis subyacente de nuestro trabajo, que asume la comida como representación social. Esto no es algo que se debe dar por sentado. Uno debe plantear la pregunta y construir un argumento basado en la evidencia.

Es la comida una representación social? La comida y las prácticas de la alimentación constituyen un conjunto de tipos populares de saber, mítico, simbólico,

construido y compartido socialmente, con alguna estabilidad, pero también conteniendo contradicciones. Dentro del contexto del bistró, la comida simboliza, entre otras cosas, una donación amorosa y un valor estético.

Tiene características míticas, en la medida que es percibida como pudiendo cambiar el estado de ánimo del cliente; algunas personas se sienten en el paraíso mientras comen allí. Uno de los dueños, el que concibió el bistró, un cocinero, es percibido como poseyendo rasgos mágicos.

Preparar la comida, servirla y los hábitos de comida en el bistró transmiten significados de sentido común, como en el caso del comer, sentimientos placenteros de alegría y bienvenida dentro de una atmósfera de intercambios sociales, solidaridad, recepción de un objeto amoroso; en el caso de servir, el ofrecimiento de intimidad; en el caso de prepararla, el mantenimiento de un código de cocción, al utilizar una materia grasa para freír, o el enriquecer una salsa con harina de maíz. Esta estabilidad garantiza un vínculo social entre clientes y staff, y los introduce en la cultura occidental sobre la comida.

Al mismo tiempo, está impregnada por transformaciones, y el conocimiento culinario es apropiado y adaptado a las necesidades de quienes lo utilizan. Por ejemplo, los clientes pueden hacer cambios en los platos del menú –que son resultado de recetas públicamente reconocidas al punto de que ellos mismos pueden elegir el risotto que quieren comer.

En el bistró, el planificador del menú les pasa a los cocineros recetas escritas en una retórica pobre, complementadas por demostraciones y comentarios orales. En la medida que los cocineros tienen experiencia previa y conocimiento práctico adquirido en el cocinar para sus familias en la vida cotidiana –no están entrenados profesionalmente– son capaces de llenar las brechas y preparar la comida, discutiendo, negociando y cambiando la información escrita.

La comida y las prácticas de la alimentación en el bistró transmiten un significado, tienen un valor comunicativo, y aunque sean formas simbólicas, son vividas como si fuesen la realidad misma.

En una situación en la cocina, una de las cocineras se rehusó a probar la salsa de champagne que ella había preparado para servir con pescado en el menú, pidiendo a la investigadora que la probara, y explicando que ella la consideraba “salsa para los ricos” mientras que para sí prefería lo que llamaba “salsa para los pobres”, que está hecha de tomates y cebollas.

Al no probarla, ella marca una identidad en oposición a la identidad de los clientes regulares. La comida y las recetas constituyen medios utilizados para reproducir relaciones de dominación. En el bistró, además de la práctica común de estimular a todo el staff a probar la comida mientras está siendo preparada, y negociar el sabor, la textura y el color, es una práctica aceptada que los cocineros, ayudantes, mozos

y camareras no comen lo que se sirve en el menú. Ellos comen comida hecha con ingredientes más baratos y populares.

La gerente, la planificadora del menú y las dueñas comen la misma comida que se sirve a los clientes. La comida y las prácticas de la alimentación en el bistró también demuestran una fuerte dimensión cultural en la que se cultivan tradiciones étnicas, prácticas y creencias.

Es una práctica el producir, una vez cada tanto, una comida temática relacionada con valores culturales, hábitos y creencias, transformada en una festividad. Uno de estos eventos especiales tuvo lugar durante la Copa Mundial de Fútbol de 1994, cuando el bistró servía comida asociada con el equipo rival en los días de los partidos en los que participaba Brasil. De este modo los brasileños "comían" a los camerunes, a los rusos y a los suecos<sup>10</sup>.

Significa que la comida es diversión, tanto para los que la conciben y preparan como para los que la comen.

En el bistró, las representaciones de la comida presentan las características de una representación social. Las representaciones de la comida y las prácticas de la alimentación emergen como un corpus articulado y denso de nociones, creencias y prácticas. Objetiva y subjetivamente la comida constituye un espacio compartido en el cual las formas simbólicas se desarrollan, se expresan y se reproducen. Tiene una dimensión mítica, simbólica, cognitiva y emocional.

Es un fenómeno socialmente construido compartido por una comunidad y cultivado en la vida cotidiana. Las representaciones sobre la comida muestran estabilidad dentro del grupo social del bistró, al mismo tiempo que soportan el cambio. La comida es un canal para la comunicación de sentimientos, opiniones, valores, identidades (social y singular). Todos estos aspectos nos llevan a considerar que la comida es una representación social dentro de ese contexto.

### **Abordaje analítico**

El abordaje metodológico para la comprensión de las representaciones sociales y los lenguajes del erotismo en juego en la comida y las prácticas de la alimentación en el bistró se centra en el lenguaje verbal y no verbal y en los procesos de comunicación, siendo el campo privilegiado para la investigación de los lenguajes del erotismo y las representaciones sociales.

El proceso implica una serie de pasos operacionales que podrían ser generalizados a otros estudios sobre comida que tengan que manejarse con datos no-numéricos, incluyendo aquellos centrados en dimensiones más objetivas, como los hábitos de alimentación, elección de alimentos, y otros, porque las acciones son consecuencia de las representaciones. Como señaló Moscovici (Moscovici & Marková, 1998, p.380) una persona tiene una actitud hacia un objeto porque esa persona tiene una representación asociada con él.



Esto significa que la conducta finalmente manifiesta una actitud hacia la propia representación. Hacer un mapeo de las representaciones sociales está en su mismo comienzo.

Se toman los siguientes pasos para acceder a las representaciones sociales y la sexualidad manifestados en la comida y las prácticas de la alimentación: (a) revisión sistemática de los registros; (b) elaboración de una aproximación temática como forma de identificar las representaciones sociales (Spink, 1994) analizando temas que emergen en los grupos focales, entrevistas, observación de refecciones, observación participante en la cocina, conferencia de la cocinera y luego comparando temas y la especificidad del lenguaje (verbal y no verbal) utilizado por cada medio social para comunicar; (c) codificar los temas en categorías más amplias tomadas del campo y de las preguntas de la investigación, en el caso del bistró: aspectos distintivos, servicio, atmósfera, decoración visual, comida, precio, público, estructura de la cocina, proceso comunicacional, variabilidad de los platos, cambio de recetas, cambios en el menú, prestando atención a la saturación tanto como a la variabilidad; (d) sintetizar los datos; (e) estructurar los datos analizados concibiendo la comida y las recetas como secuencias narrativas en las cuales las representaciones sociales, en el nivel observacional, están ligadas de una forma lógica con las diferentes formas de sexualidad, midiendo estos procesos por medio de los instrumentos analíticos del Algoritmo David Liberman (Maldavsky, 2003) focalizando en connotaciones y el modo en que están anclados por y objetivados en signos de diversos tipos; (f) interpretar la especificidad de la comida y las recetas en referencia a un contexto de comida más amplio.

Es importante pensar en el análisis de los temas emergentes. El análisis temático usualmente implicado por investigaciones empíricas en Representaciones Sociales comprende categorías que emergen del campo de trabajo, en un procedimiento abierto. Esto significa que los investigadores se acercan al material del campo de trabajo sin categorías a priori; más bien las categorías son construidas de los datos mismos. Sin embargo, utilizamos los instrumentos simplificados por el algoritmo David Liberman para ver categorías en el material. Las categorías emergen de la interacción entre el campo de trabajo y la teoría. Esto implica un procedimiento cerrado, en el cual el investigador no es totalmente libre de construir herramientas analíticas de los datos mismos, sino que más bien las herramientas analíticas están dadas a priori en la teoría.

Por lo tanto, de alguna manera guían lo que el investigador puede describir como relevante en el trabajo de campo. Sin embargo, la especificidad que adquieren estas categorías está dada en y por el material del campo de trabajo. De la grilla de las escenas narrativas<sup>11</sup> en la teoría, emerge un complejo de representaciones sociales que está sintetizado por medio de dos diferentes actividades: ya sea encontrando un rasgo sobresaliente que tenga el valor de un resumen con relación a todas las representaciones ligadas a ella, o encontrando cuál es el eje en el cual subyace el complejo de representaciones.

El siguiente ejemplo ilustra el procedimiento analítico: los rasgos de los valores estéticos del sabor y modo de producción colectiva, que emergen relacionados con la comida y las prácticas de la alimentación en el bistró, refieren al lenguaje del erotismo fálico genital.

Estos rasgos sintetizan lógicamente un complejo de representaciones sociales extendido a través de algunas de las categorías más amplias, tales como: aspectos distintivos, decoración visual, comida, estructura de la cocina, proceso de comunicación, cambios en las recetas y elección de los menús.

Los rasgos estéticos y del sabor y modo de producción colectiva comprenden combinaciones inusuales de sabores, la hermosa presentación del plato, tanto como la improvisación de decoración de la comida, la ausencia de planificación de las elecciones del menú diario, que llevan a un esfuerzo colectivo de último momento.

Estos rasgos también aluden a los aspectos distintivos decorativos y aromáticos comprendidos por pinturas, bibelots, esculturas, jarrones con diferentes flores que cambian de lugar casi todos los días dentro de los salones comedores, y mezclas de porcelanas de diferentes juegos.

Los rasgos sobresalientes acompañan el estilo de ambos dueños, especialmente de uno de ellos, el que concibió el bistró, quien no dicta reglas pero conquista la voluntad del staff para colaborar en la realización del proyecto. También alude a la identificación de la cualidad de único del bistró con la representación de la dueña como siendo única, singular, la percepción de su persona como siendo el modelo para el bistró. Ellos apuntan a la participación de todo el staff de cocina en la producción del sabor, textura y color de la comida, así como a la posibilidad de cada uno en el staff de probar la comida luego de su preparación.

Estos rasgos manifiestan una forma específica de sexualidad, que comprende una narrativa completa: la narrativa del lenguaje del erotismo fálico-genital. Es posible identificar las cinco escenas de la secuencia narrativa en la grilla del Algoritmo David Liberman, en la que el complejo de las representaciones sociales está estructurado por la sexualidad.

El estado inicial que expresa el equilibrio brindado por la armonía estética es manifestado en el concepto imaginario del bistró sobre la comida y las recetas, tal como lo concibe uno de los dueños, siendo esta persona el modelo de este concepto, tal como es percibido en todos los medios sociales.

El despertar del deseo, exhibido por el deseo de una completad estética, está expresado por un lado, por el deseo de lograr un impacto estético con la decoración del bistró, la decoración y sabor de la comida, siendo objetivado lo imaginario; por otro lado, por el deseo de armonía estética debido a la desorganización de uno de los dueños (el que concibió el bistró) en relación con la planificación de conceptos estéticos y de sabor.

El intento de consumir el deseo, que aparece como la recepción de un regalo-poder, está manifestado por el esfuerzo colectivo en el que cada persona del staff, habiendo percibido silenciosamente el objetivo y concepto de belleza, participa espontáneamente de los proyectos estéticos de una de las dueñas (la persona que concibió el bistró), con ofrecimientos tales como bocados de comida yendo y viniendo desde una de las dueñas (la persona que concibió el bistró, una cocinera) al staff y vice-versa.

La consecuencia de consumación del deseo exhibida como preñamiento o desorganización estética está manifestada en algunas situaciones en las que el bistró y los platos están preñados con belleza reconocida, el sabor de la comida está incrementado con la riqueza de sabores inusuales y cualidades que están extendidas a la persona que concibió el bistró, como es reconocido por todos en todos los medios sociales.

En otras situaciones, la consecuencia de intento de consumación del deseo está expresada por la ansiedad estética en el dueño y el staff, la disrupción del equipo, debida sobre todo a cambios de ideas de último minuto relacionados con el sabor de la comida del dueño que concibió el bistró, y el estilo improvisador de la completad estética, con tensión entre esta persona y el staff, y una pérdida de la identificación del grupo.

El estado final, de armonía compartida o sentimiento perdurable de disgusto es exhibido en el bistró como armonía estética, lograda como un resultado de producción colectiva, percibido por los dueños, el staff, los clientes y los clientes anteriores como tal, con el estrechamiento del lazo social entre ellos. Esta narrativa se puede observar en la tabla 1, basada en Maldavsky (2003).

Una situación analítica más compleja sucede cuando los rasgos de las representaciones sociales están ligados con diferentes lenguajes del erotismo, como en la circunscripción siguiente: Cuatro personas compartían una mesa en el bistró para comer el postre. Pablo, María, Juan y Ana. Uno de los clientes, Pablo, le pidió al mozo:

“Quiero una porción soft generosa de arrollado de chocolate con ovos moles y media cucharada de helado de vainilla y almendra”.

Generosa de postre, Pablo miraba el plato de la persona sentada a su lado, Juan, quien lamentaba haber pedido una torta de banana frita, y observada con deseo el plato de Ana, en el que se podía ver una porción de torta de manzana y frutilla sobre una salsa roja de berrys.

Pablo le dijo a Juan, quien comía su torta con indiferencia: “Si no estás satisfecho con el tuyo, no necesitas comerlo, porque no tiene ningún sentido. Dejalo, yo lo comeré cuando termine el mío.”

Luego de decir esto, Pablo se dirigió a Ana, que estaba satisfecha comiendo su torta de manzana y frutilla, y comentó: “La porción soft generosa resuelve dos problemas

al mismo tiempo: culpa y ansiedad.” Finalmente, habiendo terminado su postre, no sin antes haber realizado algunos viajes al arrollado de chocolate con ovos moles y helado, Pablo añadió: “Completé mi porción soft generosa con el postre de María, el mío era demasiado soft, la persona (sic, refiriéndose a sí mismo) quedaba con hambre!”

De este evento de comida emergen rasgos y ejes en las representaciones sociales tales como “preocupación por la cantidad”, “pagar menos por más”, “tentación-pecado”, “placer en comer-culpa y ansiedad”, etc.

Para Pablo, el único cliente que hablaba en la mesa, la comida tiene un valor de cantidad, en la medida que él dedica pensamientos a las especulaciones sobre la cantidad de postre que merece comer. Al ser glotón y codicioso, quiere más por menos.

El objetivo de este cliente está ligado con la libido intra-somática. De la grilla del Algoritmo David Liberman, es posible percibir una secuencia narrativa en la cual las representaciones sociales ligadas a los rasgos concernientes a la cantidad y al pagar menos por más están estructurados en la libido intra-somática. Las escenas narrativas son : un estado inicial de equilibrio entre las tensiones exhibidas como estabilidad orgánica en Pablo; el despertar del deseo manifestado como deseo especulativo en la especulación de Pablo sobre la cantidad de postre y la especulación sobre los deseos de otros por sus postres, deseo de ganancia.

El intento de consumir el deseo como ganancia de placer a través de la intrusión orgánica esta expresado en el placer de Pablo en comer su postre, así como los de otras personas, su euforia debida al sentimiento de completud interna. Las consecuencias del intento de consumir el deseo como euforia orgánica o astenia se manifiesta en la tristeza momentánea de Pablo y la lucha por mantener la euforia.

El estado final como balance de tensiones sin pérdida de energía o tensión duradera o astenia es exhibido en el logro de Pablo por la ingestión de una cantidad de comida (“porción soft generosa”) por una pequeña suma de dinero , con ganancia de energía y sin pérdida de dinero.

Sin embargo, para lograr este objetivo, otros lenguajes del erotismo se pusieron en juego. El más evidente es el lenguaje del erotismo sádico oral secundario, caracterizado por la dualidad tentación y pecado, representada en el deseo de comida y consiguientes sentimientos de culpa debido a la ingesta.

Los ejes tentación-pecado y placer en comer culpa y ansiedad pueden ser exhibidos como secuencia narrativa completa. El estado inicial como paraíso es expresado por el sentimiento de plenitud de Pablo, disfrutando antes de que su apetito se despierte. El despertar del deseo como tentación o expiación se manifiesta como la tentación de Pablo por los dulces (postre), y su impulso por devorar la comida.

El intento por consumir el deseo se manifiesta como pecado o reparación, y se muestra en el pecado de Pablo de comer en exceso (su postre y el de otras personas) y por el egoísmo relacionado con la ingestión de comida.

Las consecuencias del perdón y el reconocimiento amoroso o la expulsión del paraíso se ven en la momentánea ausencia de Pablo de la situación placentera de llenarse de comida, debida a sentimientos de culpa. El estado final como valle de lágrimas o recuperación del paraíso está expresado en el intento de solucionar la culpa por la alusión de Pablo a la excesivamente pequeña cantidad de postre en su "porción soft generosa" (el mío era demasiado soft) Sin embargo, los sentimientos de culpa de Pablo no duraron mucho; en cambio, este cliente mostró el placer de una conquista.

Esto lleva a considerar la hipótesis de que el lenguaje del erotismo sádico oral secundario, aunque aparentemente dominante, es sólo una fachada que cubre la importancia de un juego retórico de tipo pragmático<sup>15</sup>, en juego en la expresión "soft generosa".

Esta expresión tenía el objetivo de inducir al mozo a la acción de servir una porción más grande sin aumentar el precio, en la medida que Pablo finalmente pagaría una media porción. El objetivo ligado al lenguaje de la libido intrasomática fue logrado por medio del lenguaje del erotismo sádico anal primario que estaba tapado por el lenguaje del erotismo sádico oral secundario.

El lenguaje del erotismo sádico anal primario manifiesto en esta situación aparece en tres escenas narrativas de las cinco que componen la secuencia narrativa total.

El despertar del deseo, manifestado impulsado por la sed de justicia está expresado en el deseo de Pablo de pagar menos por la comida, debido a los sentimientos de Pablo de haber sido engañado en el precio del postre.

El intento de consumir el deseo como revancha se muestra en el uso de la maniobra lingüística con el objeto de hacer justicia: pedir una "porción soft generosa", con el significado de recibir más que la mitad de la porción, aunque pagando sólo por la mitad.

El estado final como evocación de un pasado heroico o el retorno a una paz duradera, o a un resentimiento duradero, está manifiesto en los sentimientos de Pablo acerca de que la paz es debida a la justicia lograda a través de su propio

esfuerzo, en la relación costo-beneficio. El análisis muestra una rica combinatoria de lenguajes del erotismo y es ilustrado en la tabla 2, en referencia a Maldavsky (2003).

La historia revela no solamente una situación particular del comer, sino también un aspecto importante del bistró, concerniente al valor dado a la expresión de la singularidad de los apetitos, manifestada en las combinaciones de comida y cantidades.

Los clientes son alentados por el staff en cuanto a manifestar sus deseos y cambiar lo que ellos quieran en el menú.

Este lugar fue elegido como campo de investigación sobre la comida y las prácticas de la alimentación precisamente por ser menos estructurado y por lo tanto permitir e intensificar la expresión de una gran variedad de prácticas de la alimentación, como caja de resonancia.

La comida y las prácticas de la alimentación en el bistró, tal como hemos demostrado con algunos ejemplos, constituye un modo significativo de comunicación de afectos, tipos de conocimiento social y sexualidad, dinámica, creativa y singularizada.

La comida y las prácticas de la alimentación en el bistró crean una comida-voz, como concibió el término Hauck-Lawson (1992-1998) 16, es decir, "la comida sirve como canal de comunicación" (1992, p.6), constituye un poderoso vehículo para la expresión de la identidad, los significados, las cosmovisiones, compartidas e individualizadas, la comida resalta los aspectos emocionales y relacionales de la gente, y tiene un potencial para el cambio.

En el bistró, la voz de la comida es un poderoso modo de comunicación, manifiesta los significados y prácticas, emociones, valores y opiniones, compartidas por la comunidad, i.e., la voz de la comida expresa las representaciones sociales. Vinculando las representaciones sociales con las diferentes formas de sexualidad, podemos develar la pluralidad del tejido narrativo como un compuesto de voces de comida simultáneo y complejo, que nos lleva a considerar que la voz de la comida en el bistró es más bien un coro que un solo.

En las situaciones ejemplificadas en este artículo, estas voces de la comida son: el lenguaje del erotismo fálico genital, sádico anal primario, sádico oral secundario e intrasomático. En un análisis más completo del bistró (Amon, Guareschi & Maldavsky, 2004) otras voces están descritos.

La comida y las prácticas de la alimentación muestran una variedad de vínculos sociales: donación amorosa en el servir la comida; dominación y subordinación en la división del staff: algunas personas que comen platos más elaborados y otros menos elaborados; un deseo de recibir una compensación por precios muy altos;

relaciones a través de la estética, sentimientos de la gente de pertenecer a una comunidad por medio de un proceso creativo colectivo.

La comida y las prácticas de la alimentación permiten la transformación de vínculos sociales, como en el caso de los dueños alentando al staff a probar las diferentes comidas y en negociar el sabor, tanto como ser un espacio público para la singularidad del apetito. Esta cultura de la comida particular reproduce los valores occidentales y alienta algunas transformaciones.

## **Conclusiones**

Hemos expuesto un abordaje teórico y metodológico sobre la comida y las prácticas de la alimentación, vistas como manifestaciones de representaciones sociales y diferentes formas de sexualidad. La nueva tación como representaciones sociales estructuradas por la sexualidad, a nivel de las redes de palabras y las estructuras de frase.

Este abordaje plantea algunas cuestiones que es importante tener en cuenta. Existe una suposición, implícita en el abordaje metodológico, que merece alguna consideración: la concepción de la comida y las prácticas de la alimentación como narrativa. Según Scholes (1982, p. 57 ss), ciertos rasgos nos permiten considerar algo como narrativa.

El autor considera que las narrativas pertenecen a una clase particular de actividad simbólica que coloca al intérprete en la posición de distinguir entre su propia situación inmediata y alguna otra, que se le presenta mediatizada por la narración.

La narrativa presupone un intérprete que está en un espacio tiempo que es diferente al de los acontecimientos narrados. Los eventos están ausentes como realidades, sólo están presentes como ficción.

El autor menciona tres tipos de narración: (1) una más ficcional, que se enfoca en lo que es narrado, (2) una más lírica, que enfatiza su propio lenguaje y (3) una predominantemente retórica en la que el lenguaje o los eventos son utilizados con un propósito persuasivo.

Entendemos que la comida es simbólica. La comida expresa un universo completo reuniendo, distribuyendo, preparando, consumiendo, desechando – ubicado en situaciones que están distantes de aquel que come, que comienzan mucho antes de que esta persona ni siquiera haya pensado en comer, que continuará en un tiempo y espacio diferente del de esta persona luego que la comida sea ingerida. Una persona que come una manzana no conoce necesariamente cómo viajó esa manzana alrededor del mundo y cómo fue procesada por medio del trabajo humano de diversos tipos para poder llegar al plato de comida.

La forma en que está presentada, servida, la persona que sirve, la persona que la retira, todo esto puede dar cuenta de parte de la realidad, o simplemente las cosas de manera diferente a cómo ocurrieron.

Una manzana preparada en un refinado postre servido en el bistró puede ser sentida por quien la come como habiendo sido traída desde el paraíso, cuando probablemente viene de las manos de un campesino que vive bajo duras condiciones. Siendo artística, la narrativa de la comida es lírica. Siendo aquello que sustenta la vida humana, es persuasiva.

Sin embargo, estos rasgos comunes no garantizan que cada evento de comida es narrativa, tal como lo manifiesta Scholes (1982): “no cualquier narración sustenta una narrativa” (p. 60). La narración es una característica común de los intercambios sociales cotidianos.

El autor afirma que la diferencia entre narrativa y otros flujos de conversación cotidianos es una cuestión de graduación en grados de coherencia y desarrollo. Los criterios son complejos y sutiles y son necesarios otros conceptos para avanzar sobre este tema.

En relación con la comida, una refección puede no ser una narrativa. Si la analogía es viable, quedan por estudiar los criterios para definir cuáles eventos de comida pueden ser tomados como narrativa.

Otro tema es: si la comida y las prácticas de la alimentación pueden ser tomados como narrativa, quién narra? Particularmente pensamos que es importante anclarse en combinación de teorías hace posible reunir los datos de una manera simple y coherente, permitiéndonos sintetizar lo que estaba sucediendo en el bistró en la forma de secuencias narrativas.

La centralidad de uno de los dueños (el que concibió el bistró), un cocinero, en el proyecto estético y el modo colectivo de producción estética de la comida y las prácticas de la alimentación es un ejemplo de algo que puede ser más fácilmente leído desde los datos con la ayuda de esta combinación de teorías.

El marco teórico resalta la dimensión social de la comida y las prácticas de la alimentación en el sentido que las secuencias narrativas están estructuradas desde las representaciones sociales.

Este marco agrega a los otros la dimensión de los tipos de conocimiento cotidiano compartido por una comunidad, y cómo estos tipos de conocimiento están estructurados por la sexualidad.

La combinación de teorías propuesta puede ser ubicada bajo el dominio de una “forma sociológica de Psicología Social”, opuesta a una “forma psicológica de



Psicología Social” (Farr, 1996, p. 103ss, 119ss) de la comida y las prácticas de la alimentación.

En sus raíces, ambas teorías compar- ten la idea de que la persona está construida socialmente. La persona cultiva y trans- forma el conocimiento, las creencias, las prácticas en relación con otras personas.

Tal como tratamos de demostrar, las narrativas sobre la comida y las prácticas de la ali- mentación en el bistró ocurren en un espacio social, por medio de tipos de conoci- miento y prácticas compartidas, constantemente negociadas con la comunidad.

El abordaje permite leer las narrativas sociales cotidianas sobre la comida y los las prác- ticas de la alimentación en el bistró.

El tratar la comida como secuencias narrativas es una de las elecciones posibles que permite este marco teórico.

Es necesaria más investigación con el objetivo de evaluar la consistencia de este abordaje, considerando la comida y las prácticas de la alimen datos empíricos para abordar el tema, el que tal vez ni siquiera pueda ser contestado por los mismos datos.

En el caso del bistró, todos los medios sociales señalaron con- sistentemente que su concepto, tanto como sus rasgos distintivos, tiene un modelo objetivado en la representación de uno de los dueños, el que concibió el bistró, un co- cinero. Podría haber sido diferente.

Los hallazgos podrían haber llevado a la estética de la cultura, siendo ésta el narrador. Por último, este cocinero narra a través del có- digo culinario occidental. Sin embargo, la voz, sin la intención de reificarla, es per- sonal, mientras que en la otra hipótesis la voz no sería personal.

El marco teórico y metodológico propuesto también abre un universo completo que todavía necesita ser estudiado, concerniente a aquello que constituye el campo de la especificidad de lo culinario.

Esto significa que la agenda de los estudios debería in- cluir idealmente una categorización del sabor como instrumento analítico<sup>17</sup>.

Una categorización del sabor puede constituir la base para futuros estudios y su relación con los lenguajes del erotismo podría ser establecida.

#### Bibliografías

Amon, D (2001) “La sopa de tomates y la vida: una introducción al estudio de los pla- ceros de la comida” (I. Cusien, trad.) Actualidad Psicológica. XXVI, 283, pages.

12-16.

Amon, D., Guareschi, P.A. & Maldavsky, D. (2004). "Food and foodways narratives in a bistro y southern Brazil" Manuscript submitted for publication.

Barthes, R. (1961). "Pour une psycho – sociologie de l'alimentation contemporaine" In E. Marty (Ed.), Roland Barthes: Oeuvres complètes – Tome 1: 1942 – 1965 (pags. 924-933). Paris Editions du Seuil. 1993