

## Una mirada sobre la alimentación actual. Análisis crítico de prácticas y modelos alimentarios vigentes

Valeria Matschke<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Colegio Nacional Rafael Hernández - Universidad Nacional de La Plata  
vale\_mke@yahoo.com.ar

### Resumen

En el siguiente trabajo se describe una experiencia educativa desarrollada en la materia optativa Menú a la carta... ¿qué comemos hoy?, dictada en 5to año en el Colegio Nacional (UNLP). A través del desarrollo académico de la propuesta se posibilitó que los alumnos conocieran algunos modelos de producción alimentaria, que reconocieran la importancia de la seguridad y soberanía alimentaria, el lugar que ocupa la tecnociencia en la industria alimentaria así como también el impacto que genera sobre la salud. Para ello se abordaron contenidos como alimentación humana, modelos de alimentación saludable, crisis del sistema alimentario actual y la producción de los alimentos, entre otros. Se empleó una modalidad de taller, utilizándose recursos variados como: videos educativos, material bibliográfico, publicidades gráficas y audiovisuales; desarrollándose actividades como reflexiones y discusiones grupales en torno a alguna temática particular, resolución de problemas y estudios de casos, realización de informes escritos. Todo ello permitió que los alumnos indagasen sobre la alimentación e ir construyéndose así como consumidores y ciudadanos responsables en relación a las buenas prácticas alimentarias.

**Palabras clave:** alimentación; producción; seguridad alimentaria; aditivos; agrotóxicos

## **Introducción**

Frente a la coyuntura de un sinnúmero de ofertas de producción por parte de las industrias alimentarias, resulta imprescindible interpelarnos sobre nuestras formas de alimentación, y plantearnos interrogantes como: ¿Nos alimentamos adecuadamente?, ¿consumimos más alimentos de los necesarios?, ¿comemos de igual forma que hace 100 años?, ¿existen tradiciones en la alimentación?, ¿qué seguridad alimentaria presenta lo que consumimos? ¿puede haber seguridad alimentaria sin soberanía alimentaria?. Éstas y algunas otras indagaciones podríamos formularnos en torno a la alimentación, una concepción compleja en la que no sólo se incorpora su valor biológico, sino que también entran en escena otras múltiples dimensiones; resultando así imprescindible superar esa visión biológica clásica que subyace en su concepción para en cambio enriquecerla desde miradas culturales, históricas, tecnológicas, políticas, convirtiéndola así en una práctica integral y sistémica.

“En la actualidad, la significación biológica de esta noción –alimentación- se articula con los procesos de producción, elaboración y distribución de materia prima (biotecnología y consumo). Asociada a la medicina, la nutrición, analiza la composición química y su relación con el organismo, los procesos de digestión, asimilación y aprovechamiento energético, con sus derivaciones en la salud. Asimismo, en otro de los planos donde discurre esta noción, se involucran las prácticas sociales, tradiciones y costumbres culturales, así como también una influencia económica y política tanto en la distribución del alimento como en la definición de estilos culturales” (Rivarosa y de Longhi, 2012).

Se considera entonces que la alimentación no responde sólo a un hecho biológico sino que también es preciso considerar su carácter identitario, social, cultural y temporal. Los modelos alimentarios se han modificado al ritmo de la evolución de los modelos sociales.

"Los historiadores han incorporado en sus estudios la psicología y el análisis de las actitudes, la sensibilidad, las representaciones colectivas y la ideología, integrando el reflejo de lo cotidiano y el lugar donde confluyen las costumbres como parte del análisis.....Una noción que permite articular estos diferentes niveles de análisis del problema es el concepto de seguridad alimentaria

(FAO,1965,1994) entendida como el derecho de las personas de tener una alimentación cultural y nutricional adecuada y suficiente. Este concepto, permite asociar su valor educativo en la línea de la alfabetización científica y enfoques de Ciencia, Tecnología y sociedad (CTS)...." (Rivarosa y de Longhi, 2012).

"...el tratamiento de un tema culturalmente estructurante como es la alimentación, debe retomar una perspectiva situada, que anide en nuestros valores, nuestros saberes tradicionales, nuestras costumbres y nuestros modos de producir, priorizando el bien común y la salud de la población por encima de la lógica mercantil hegemónica. La soberanía y la seguridad alimentarias dependen de ello. Por eso, se trata de trabajar con los alumnos la recuperación y recreación de modos de producir alimentos en forma alternativa a las tendencias impuestas y poner en valor nuestras propias opciones, en forma creativa, sana, sustentable y acorde a nuestro deseo de construir una sociedad justa y solidaria" (Massarini y Schnek, 2015).

En el presente escrito se expondrá el trabajo llevado a cabo en la materia optativa cuatrimestral (con modalidad de taller) denominada: *Menú a la carta..... ¿qué comemos hoy? Un panorama de tensiones a la hora de decidir la producción de los alimentos*, dictada en 5to año del Colegio Nacional "Rafael Hernández" de la Universidad Nacional de La Plata, durante el 2do cuatrimestre del ciclo lectivo 2018.

## **Desarrollo**

Durante el dictado de esta materia optativa se abordaron contenidos tales como: Alimentación humana, las leyes de la alimentación; los Modelos de alimentación saludable y el Modelo alimentario argentino; la producción actual de alimentos, alimentos transgénicos y orgánicos, los alimentos funcionales. La crisis del sistema alimentario actual: alimentos y agrotóxicos, aditivos alimentarios y riesgos asociados, grado de relevancia del uso de estas sustancias para la población, la problemática de los aditivos y residuos químicos en los alimentos. Impactos ambientales de la tecnociencia sobre la salud de las poblaciones.

La Revolución verde o la Agroecología, dos modelos en tensión y disputa. Seguridad alimentaria, la higiene de los alimentos, su relevancia como vectores de enfermedades. Soberanía alimentaria.

La materia constó con un total de 14 clases, de 2 hs reloj de duración cada una de ellas. En el inicio de cada clase se realizaron indagaciones de ideas previas, y posteriormente se formularon diversas actividades propuestas para ser resueltas en forma grupal (4 o 5 integrantes cada grupo); durante las primeras 4 clases, cada grupo debía analizar variados textos bibliográficos (extraídos de los libros Malcomidos (2013), El organismo humano: funciones de nutrición, relación y control(2003), Biología (2001) y Biología: anatomía y fisiología (2006)) relacionados con distintas temáticas alimentarias, extrayendo las ideas principales, para luego ser socializadas con los restantes grupos hacia el final de la clase; ésto propició la reflexión y discusión grupal, promovió la expresión y la contrastación de ideas y el establecimiento de nuevas relaciones.

En la quinta clase se proyectaron dos videos de canal Encuentro, uno relacionado con la Alimentación saludable: sus modelos y leyes (“Como, luego existo”, de 20 min de duración) y otro sobre el cambio en la forma de alimentación de los argentinos en los últimos 50 años (“Como, luego existo: Breve historia de la alimentación”,4 min de duración). Luego cada grupo de trabajo, debía analizar si nuestra historia alimentaria se alejaba o no de los modelos y leyes establecidos como formas de alimentación saludable, elaborando una conclusión fundamentada para luego plasmarla de forma escrita en un afiche. Antes de finalizar la clase, a modo de cierre, se colgaron todos los afiches y se leyó (con todo el grupo de alumnos) lo formulado en cada uno, compartiendo así la totalidad de ideas.

Durante las 6 clases siguientes (clases nº6, 7, 8, 9, 10,11), se trabajaron temáticas variadas, entre ellas: obesidad infantil y su relación con la publicidad de alimentos, para ello observaron publicidades presentes en canales de televisión infantil, el uso de personajes cinematográficos presentes en cajas de alimentos de cadenas de comidas rápidas, cereales, galletitas, etc. Finalmente cada grupo debía elaborar y entregar un informe escrito (extensión máxima una página) describiendo el posicionamiento crítico adoptado frente a estas situaciones.

Otros temas abordados se relacionaron con: los alimentos funcionales y su utilidad; el exceso de aditivos en los alimentos; los nuevos modelos de producción alimentaria actual, alimentos y agrotóxicos; etiquetado de alimentos en países como Chile y Uruguay y la posible ley de etiquetado en Argentina. A cada grupo se le entregó un artículo periodístico publicado en diarios de circulación nacional relacionado con dichos contenidos, debiendo cada grupo extraer ideas y datos claves que posteriormente usaron en la elaboración de un power point que utilizaron como recurso comunicacional para socializar la información.

Durante la clase 12 y 13, se trabajó en relación a los conceptos de Soberanía Alimentaria y modelos sustentables de producción alimentaria, problemáticas tecnocientíficas. Primero se indagó sobre ideas previas relacionadas con estos temas. Luego se proyectó un video educativo de Conectar Igualdad donde se abordaban estos contenidos mencionados, y cada grupo debía registrar las ideas principales presentes en el video. Con ese insumo, entre todos construyeron una definición de Soberanía alimentaria y lo relacionaron con los modos sustentables de producción.

En la clase 14, se les proporcionó y explicó a los alumnos la consigna y normas de entrega de un trabajo final monográfico de entrega individual sobre el Proyecto Kéfir (relacionado con alimentos funcionales) desarrollado por la Facultad de Ciencias Exactas (UNLP).

La forma de evaluación de la materia incluyó instancias de *evaluación inicial o diagnóstica*, recabando las ideas previas acerca de las temáticas a tratar; *evaluación formativa y sumativa* a través de un registro grupal e individual de los alumnos, con el fin de recoger información sobre la evolución de sus aprendizajes, avances y dificultades. Se evaluó el cumplimiento de los trabajos áulicos.

A cada alumno se le proporcionó un informe evaluativo al finalizar el 1º y 2º bimestre respectivamente. Cada informe resultó de la sumatoria de todos los resultados de las distintas instancias de evaluación formuladas en esta propuesta; y un coloquio final (al concluir el bimestre) desarrollado durante la semana de exámenes finales (dos semanas siguiente al cierre de cursada) en el que debieron realizar la defensa del trabajo monográfico solicitado.

## Resultados

A través de la propuesta de Taller se posibilitó identificar ideas sobre la alimentación en relación a la disponibilidad y acceso a los alimentos, las rutinas alimentarias, la identidad cultural, la producción de los alimentos, los modos de alimentación saludable, etc. Permitió abordar la alimentación desde diversas perspectivas y con estrategias didácticas que tuvieron en cuenta la relación que guarda esta temática con la ciencia, la tecnología, la sociedad y el ambiente en general; es decir desde un enfoque CTSA que permitió en los alumnos desarrollar aprendizajes y argumentaciones concordantes con la necesaria alfabetización científica actual; es a través de esta mirada que se promueve la formación de una ciudadanía en pleno derecho.

A través de la puesta en acción de ella, se posibilitó que los alumnos dieran sentido a hechos de la vida cotidiana relacionados con el proceso de alimentación, que conocieran algunos modelos actuales de producción de alimentos, que valoraran y respetaran las diferencias culturales en relación a la alimentación, que reconocieran la importancia de la seguridad e higiene alimentaria y que desplegasen una mirada crítica sobre los impactos socioambientales de la tecnociencia sobre la salud de las poblaciones.

## Referencias bibliográficas

Aduriz Bravo A y otros. 2006. *Biología: anatomía y fisiología*. Ed Santillana. Bs As. Argentina

Barruti, S. 2013. *Malcomidos*. Ed Planeta. Bs As. Argentina

Bombara N. y otros. 2001. *Biología*. Ed. Puerto de Palos. Bs As Argentina

Canal Encuentro. *Como, luego existo / Alimentación saludable*. [Archivo de video]. Recuperado de: <http://encuentro.gob.ar/programas/serie/8498/5817?temporada=1>

Canal Encuentro. *Como, luego existo/Breve historia de la alimentación Argentina*. [Archivo de video]. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=WJ7ksEBpbNg>

Educar. *Soberanía alimentaria. Programa Conectar*. [Archivo de video]. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=hhFIYIZ1sjI>

Massarini , A. y Schnek, A., (2015). *Ciencia entre todxs. Tecnociencia en contexto social. Una propuesta de enseñanza*, BsAs. Argentina: Ediciones Paidós

Rivarosa, A. y De Longhi,A.,(2012). *Aportes didácticos para nociones complejas en Biología: la alimentación*, San Martín. Argentina: Miño y Dávila Editores

Suárez H. y Espinosa A.2003. *El organismo humano: funciones de nutrición, relación y control*. Ed - Longseller. Bs. As. Argentina