



Fotografía
Edgar Orlay Valbuena Ussa

ESTUDIO DE PRÁCTICAS Y CONTEXTOS ALIMENTARIOS DE ADOLESCENTES DE SECUNDARIA EN ARGENTINA, A PARTIR DEL USO DE REDES SOCIALES

Study of Food Practices and Contexts of Secondary School Adolescents in Argentina, Based on the Use of Social Networks

Estudo de práticas e contextos alimentares de adolescentes do ensino médio na Argentina, a partir do uso de redes sociais

Nora Bahamonde*
Eduardo E. Lozano**
Juan Carlos Pintos***
Laura G. Dillon****

Fecha de recepción: 23 de febrero del 2021
Fecha de aprobación: 17 de junio del 2021

Cómo citar:

Bahamonde, N., Lozano, E., Pintos, J. C. y Dillon, L. (2021). Estudio de prácticas y contextos alimentarios de adolescentes de secundaria en Argentina, a partir del uso de redes sociales. *Bio-grafía*, 14(27), 105-122. <https://revistas.pedagogica.edu.co/index.php/bio-grafia/article/view/15728>

* Docente investigadora en el Centro de Estudios e Investigación en Educación (CEIE) en la Universidad de Río Negro (Argentina). nbahamonde@hotmail.com. Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-6312-2289>.

** Docente investigador en el Centro de Estudios e Investigación en Educación (CEIE) en la Universidad de Río Negro (Argentina). elozano@unrn.edu.ar. Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-4897-6673>.

*** Docente investigador en el Centro de Estudios e Investigación en Educación (CEIE) en la Universidad de Río Negro (Argentina). juancarlospintos@gmail.com. Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-9497-9675>.

**** Docente investigadora en el Centro de Estudios e Investigación en Educación (CEIE) en la Universidad de Río Negro (Argentina). ldillon@unrn.edu.ar. Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-8423-598X>.

Resumen

En esta investigación nos propusimos elaborar un inventario de prácticas y contextos alimentarios de adolescentes rionegrinos, utilizando las redes sociales, para la producción de fotografías comentadas por parte de los estudiantes. Así, intentamos caracterizar no solo las ingestas, sino también los contextos en que se llevaron a cabo (qué, dónde, con quién, cuándo, etc.) y la significación atribuida por los adolescentes a estas prácticas. En este artículo presentamos el marco teórico de referencia, aspectos estratégicos de la innovación metodológica implementada y un conjunto de resultados respecto de los perfiles y paisajes alimentarios construidos a partir de los datos, su análisis y categorización en función de las dimensiones biológica/sanitaria y socio/cultural. Las producciones elaboradas permiten evaluar de manera positiva el dispositivo metodológico a partir del cual se caracterizó, como ejemplo, el paisaje alimentario “almuerzo” para toda la muestra y se compararon e identificaron diferencias entre dos perfiles alimentarios individuales. Rescatamos las nociones de paisaje y perfil alimentario, como reveladoras de identidad cultural, permitiendo describir las prácticas y contextos alimentarios de los sujetos de la muestra y el fuerte entramado entre lo biológico/sanitario y lo socio/cultural, frente a su correlato en lo familiar y comunitario. Consideramos que las modelizaciones que pudimos caracterizar son un insumo imprescindible para el desarrollo de futuras unidades didácticas que permitan a los estudiantes de la muestra, construir conocimientos para la toma de decisiones informadas en su vida cotidiana. Finalmente, destacamos y valoramos la participación de los adolescentes como sujetos reflexivos y activos de esta investigación.

Palabras clave: contextos alimentarios; paisajes alimentarios; redes sociales; adolescentes; Argentina

Abstract

In this research, we prepare an inventory of eating practices and contexts of adolescents from Rio Negro. For this, we use social networks for the production of commented images by the students. Thus, we try to characterize not only the intakes but also the contexts in which they were carried out (what, where, with whom, when, etc.) and the significance attributed by adolescents to these practices. In this article, we present the theoretical framework of reference, strategic aspects of the implemented methodological innovation, and a set of results regarding the profiles and food landscapes constructed from the data, their analysis and categorization based on the biological/health and socio/cultural. The produced productions allow a positive evaluation of the methodological device from which, as an example, the “lunch” food landscape was characterized for the entire sample, and differences between two individual food profiles were compared and identified. We rescued the notions of landscape and food profile, as revealing cultural identity, which allowed us to describe the eating practices and contexts of the subjects in the sample and the strong network between the biological / health and the socio/cultural dimensions, but also to conjecture about their correlate in the family and community. We consider that the models we were able to characterize are an essential input for the development of future teaching units that allow the students in the sample to build knowledge for making informed decisions in their daily lives. We highlight and value the adolescents participation as reflective and active subjects of this research.

Keywords: food contexts; food landscapes; social networks; teenagers; Argentina

Resumo

Nesta pesquisa nos propusemos elaborar um inventário das práticas e contextos alimentares de adolescentes rionegrinos, utilizando as redes sociais, para a produção de fotografias comentadas pelos alunos. Assim, procuramos caracterizar não só as ingestões, mas também os contextos em que foram realizados (o que, onde, com quem, quando etc.) e a significação atribuída pelas adolescentes a essas práticas. Neste artigo apresentamos o referencial teórico, aspectos estratégicos da inovação metodológica implementada e um conjunto de resultados sobre os perfis e paisagens alimentares construídos a partir dos dados, sua análise e categorização com base nas dimensões biológica/sanitária e socio/cultural. As produções elaboradas permitem avaliar de forma positiva o dispositivo metodológico a partir do qual, caracterizou-se, como exemplo, a paisagem alimentar do “almoço” para toda a amostra e foram comparadas e identificadas diferenças entre dois perfis alimentares individuais. Resgatamos as noções de paisagem e perfil alimentar, como reveladoras da identidade cultural, permitindo descrever as práticas e contextos alimentares dos sujeitos da amostra e o forte enquadramento entre o biológico/sanitário e o socio/cultural, face a seu correlato no familiar e comunitário. Consideramos que as modelações que conseguimos caracterizar são um insumo essencial para o desenvolvimento de futuras unidades didáticas que permitam aos alunos da amostra, construir conhecimentos para a tomada de decisões informadas no seu cotidiano. Por fim, destacamos e valorizamos a participação dos adolescentes como sujeitos reflexivos e ativos desta pesquisa.

Palavras-chave: contextos alimentares; paisagens alimentares; redes sociais; adolescentes; Argentina



Introducción al problema de investigación

Los datos sobre los hábitos alimentarios de adolescentes y jóvenes de Argentina y la región son escasos (CEIE, 2018); no existen estudios que caractericen los contextos en que se producen sus elecciones y prácticas alimentarias. Sabemos muy poco acerca de cómo los contextos alimentarios, en especial las interacciones con otros en diferentes escenarios, escolares o no, median los procesos de aprender a comer, es decir, aprender a ser “comensales en contexto” (Torralba y Guidalli, 2013). Esta sería la información básica necesaria para cualquier intervención didáctica que se proponga comprender e influenciar los conocimientos y comportamientos alimentarios de los adolescentes dentro y fuera de la escuela. Para obtenerla, consideramos necesario *darles la palabra a los adolescentes*, usando estrategias y métodos innovadores, que les permitan actuar como sujetos reflexivos y activos y no solo como objetos de investigación (Johansson *et al.*, 2009). Así, adquiere relevancia conocer las prácticas y contextos alimentarios, como un punto de partida para la construcción de lineamientos básicos (ideas estructurantes y estrategias educativas), fundados en concepciones teóricas actualizadas sobre la alimentación humana, para abordar la educación alimentaria en el nivel secundario y en la formación y el desarrollo profesional docente, aportando también a la investigación en el campo de la didáctica de las ciencias naturales.

Un enfoque actualizado para la educación alimentaria

Proponemos una visión teórica actualizada para fundamentar la temática de la *alimentación humana* y, a partir de ella, conceptualizar la educación alimentaria y reflexionar acerca de su propósito y lugar en la escuela secundaria. Desde la perspectiva teórica adoptada, entendemos que la alimentación es un fenómeno complejo que integra estrechamente las dimensiones biológico-nutricional y sociocultural, al punto de condicionarse mutuamente. Estas dimensiones son dinámicas y cambian en función del contexto y del paso del tiempo. El hecho alimentario, en nuestras sociedades atravesadas por el fenómeno de la globalización, requiere una aproximación multidimensional, que visualice el estudio de la alimentación en el marco de una cultura. En este sentido, la alimentación es una de las numerosas actividades que configuran la vida cotidiana de cualquier grupo social, del presente o del pasado y que, por su especificidad y polivalencia, adquiere un lugar central en la caracterización biológica, psicológica y cultural de la especie humana (Contreras-Hernández y Gracia-Arnáiz, 2005).

Los humanos somos omnívoros y, por lo tanto, tenemos la libertad de la elección, así como el condicionamiento de la variedad (Fischler, 1995). Sin embargo, la comida es para nosotros algo más que un conjunto de nutrientes elegidos solo sobre la base de criterios biológicos o nutricionales, del mismo modo que las elecciones alimentarias no responden únicamente a razones económicas. En la medida en que la comida es también un hecho cultural, nutrido de un conjunto de tradiciones lentamente elaboradas a lo largo de los siglos, ha ido cambiando no solo lo que se come sino también, *cuándo, cómo, dónde y con quién*. Justamente, porque la alimentación es un hecho cotidiano, familiar a todas las personas y comunidades, que configura identidades, visiones de mundo y de distinción social (Flandrin y Montanari, 2011), y al que subyacen valores, pensamos que la *educación alimentaria* constituye un desafío para la escuela, lo que nos obliga a considerarla en toda su amplitud y complejidad. Esta situación plantea la necesidad de desarrollar y proponer un enfoque pedagógico y didáctico para abordar la educación alimentaria, que articule conceptos provenientes de distintos campos de conocimiento y que integre los saberes cotidianos y las prácticas sociales de referencia, teniendo en cuenta aspectos sincrónicos y diacrónicos, así como los intereses y necesidades de los estudiantes, para dar lugar a un nuevo modelo, un “modelo *ad hoc* racional y razonable”, que pueda ajustarse a los problemas y a los contextos educativos específicos, sin renunciar al pensamiento teórico (Bahamonde, 2014 a y b; Bahamonde y Diaco, 2013; Bahamonde y Pujol, 2009; Bahamonde *et al.*, 2012). Se trata de un nuevo “recorte” curricular que nos obliga a “tomar prestados” de una forma selectiva y subjetiva conceptos e ideas provenientes de campos disciplinares diferentes, que normalmente no tienen relación entre sí, y a recombinarlos en función de los objetivos del proyecto educativo (Fourez, 1997; 2000).

En un sentido similar, Astolfi (1998) propone el desarrollo de un currículo multirreferenciado para hacer frente a la complejidad de este tipo de aprendizajes. Nos referimos a aquellos temas o asuntos socio-científicos, como el de la alimentación humana, que requieren de discusiones y negociaciones colectivas que habiliten la construcción de consensos y la toma de decisiones responsables y situadas. Surge entonces la necesidad de utilizar para su abordaje un enfoque complejo, interdisciplinar y multidimensional, que pueda orientar su tratamiento en la escuela. Entendemos que “comer bien” es mucho más que aprender sobre alimentos saludables, “se trata de establecer una relación positiva con la comida” (Daniel, 2006). Es necesario considerar también la cuestión del placer, que ha sido marginada en favor de una mirada de racionalidad exclusivamente científica acerca de la

nutrición y las dietas, la producción y el procesamiento de los alimentos (Haden, 2006). Esta mirada descarta los aspectos sensoriales de la alimentación, como el gusto, el aroma y los sentimientos y sensaciones asociados a la comida (Jonsson *et al.*, 2001); y los aspectos sociales, como la comensalidad, el cuidado parental, las tradiciones y la cultura alimentaria nacional.

Creemos que el dispositivo metodológico elaborado para llevar a cabo el inventario de prácticas y contextos alimentarios, es decir, el banco de imágenes comentadas producidas por los estudiantes, es coherente con la conceptualización teórica desarrollada. Permite escenificar la complejidad de sus formas de comer dentro y fuera de la escuela, destacando su protagonismo en la investigación (Johansson *et al.*, 2009) y en la construcción de conocimiento, ya que genera una “reflexión en la acción”. Constituye un recurso poderoso que trasciende el formato clásico de las encuestas, asociado por lo general con el “deber ser” de la alimentación. Se utilizan los registros de los estudiantes y se los conceptualiza desde las ideas de “perfil alimentario”, propio de cada sujeto e identitario (Guidalli y Torralba, 2015), y “paisaje alimentario” (Johansson *et al.*, 2009; Mikkelsen, 2011; Torralba y Guidalli, 2013) para describir e interpretar de manera más significativa qué y cómo comen los estudiantes. El concepto de *paisaje alimentario* ha sido definido ampliamente, lo que ha dado lugar a un enunciado polisémico. Este marco referencial permite analizar cómo los alimentos, los lugares y las personas están interconectados y cómo interactúan. Así, “los paisajes alimentarios implican las múltiples fuerzas informativas históricas y contemporáneas; personales, sociales, políticas, culturales y económicas que informan cómo las personas piensan y usan (o evitan) los alimentos en los diversos espacios que habitan” (Mikkelsen, 2011).

En este trabajo adoptamos una conceptualización que integra los alimentos y comidas, las prácticas y los contextos en los que comen los adolescentes, así como los significados y asociaciones que se les atribuyen, a partir de los cuales emergen y se hacen visibles diferentes conocimientos, rutinas y valores materializados en sus elecciones alimentarias.

Objetivos

El objetivo general del estudio fue utilizar los registros del banco de imágenes comentadas, producidos por los estudiantes, para caracterizar sus prácticas y contextos alimentarios dentro y fuera de la escuela, e interpretarlos de manera significativa desde su conceptualización como “perfiles alimentarios” y “paisajes alimentarios”.

En este marco, se plantearon los objetivos específicos de la investigación para las diferentes etapas del proyecto.

Etapas

- Producir un banco de registros de imágenes comentadas, elaboradas por adolescentes de primer y tercer año de escuelas secundarias, que retraten escenas de su alimentación y den lugar a la construcción de perfiles y paisajes alimentarios.
- Analizar los perfiles y paisajes construidos desde las dimensiones biológica/sanitaria y social/cultural implicadas en la concepción teórica asumida en la investigación.
- Evaluar la potencialidad del dispositivo implementado para la producción de perfiles y paisajes alimentarios, y las posibilidades que brinda para el análisis desde las dimensiones propuestas en el marco teórico.

Etapas

- Implementar entrevistas a los adolescentes participantes para indagar sobre sus prácticas y contextos alimentarios y conocer sus perspectivas y el significado que le atribuyen a los perfiles y paisajes alimentarios construidos en la etapa 1.

Etapas

- Elaborar lineamientos para la educación alimentaria en la escuela secundaria desde una perspectiva compleja y multirreferencial, que además proponga la participación activa/investigativa de los estudiantes en la producción de registros de sus prácticas alimentarias para la reflexión y el análisis en diferentes espacios de formación.

En este artículo, se presentarán resultados y análisis preliminares de los objetivos de la etapa 1.

Materiales y métodos

Los objetivos propuestos en las diferentes etapas de la investigación implicaron la utilización de distintos enfoques, y esta condición puede ser encuadrada en los diseños post-positivistas que, según Taylor (2014), se pueden caracterizar por el uso de diferentes etiquetas híbridas: “investigaciones cuantitativas-cualitativas” o “investigación de métodos mixtos”. En este marco, las metodologías utilizadas debían permitir llevar a cabo descripciones de prácticas y contextos alimentarios representativos de los estudiantes de las escue-

las secundarias seleccionados y, a la vez, posibilitar la construcción de significados sobre los sentidos que ellos les otorgaban.

La metodología particular utilizada para lograr los objetivos de la etapa 1 puede contextualizarse en los trabajos de Johansson *et al.* (2009), Mikkelsen (2011) y Guidalli y Torralba (2015) orientados a la producción y análisis de paisajes y perfiles alimentarios.

En nuestra investigación, el diseño del dispositivo que dio lugar a la producción de un banco de imágenes comentadas fue un proceso complejo, recursivo y retroalimentado, que se inició a partir de pruebas piloto que realizaron los propios integrantes del equipo de investigación.

Los siguientes son los aspectos centrales de la metodología:

- Para la muestra se seleccionaron estudiantes de tres escuelas públicas secundarias de la provincia de Río Negro; dos de gestión estatal, una céntrica y otra barrial y una de gestión privada. Se eligieron secciones de primer y tercer año de los turnos mañana y tarde, y el trabajo de campo se extendió durante el período de septiembre a noviembre del 2019. Los estudiantes participaron voluntariamente y debían registrar todos los episodios alimentarios de un día entre semana y de un día de fin de semana.
- Diferentes miembros del equipo de investigación realizaron visitas a los equipos directivos y a los estudiantes para informar sobre los objetivos del trabajo, con el fin de estimular la participación y

entrenarlos en el manejo del dispositivo para la producción adecuada de las imágenes (Dillon *et al.*, 2020).

- La socialización de las imágenes se llevó a cabo mediante la utilización de una cuenta privada de Instagram para cada escuela, de modo que en ella solo participaban los estudiantes de primer y tercer año e integrantes del equipo de investigación. Cada imagen fue acompañada de un comentario aclaratorio que incluía: contenido de la comida, quién cocinó, con quién y dónde la comió. Para el envío se definieron cinco *hashtags* (#) con el propósito de identificar episodios alimentarios y subir las imágenes y los posteos: #desayuno, #almuerzo, #merienda, #cena, #picoteo, indicando año y turno del curso del estudiante (Ejemplo: #almuerzo3tm).
- Las imágenes y los posteos obtenidos se organizaron en una base de datos del campus universitario, sede del proyecto de investigación, que permitió acceder a los datos por variables (estudiante, escuela, género, tipo de comida, etc.).
- El encuadre para la producción de las imágenes por parte de los estudiantes se hizo desde un punto de vista micro, a nivel doméstico, sobre la comida, los platos y la mesa, que podía incluir episodios dentro de la escuela (Sobal y Wansink, 2007).
- Las unidades de análisis se configuraron según los objetivos propuestos. Consideramos como la mínima unidad de análisis una imagen referida a un *hashtag* particular, con su comentario correspondiente (véase la imagen 1). El análisis de los posteos abarca condiciones del entorno (preparación de la comida, espacio y comensalidad).



Imagen 1. Unidad mínima de análisis

- En función de los intereses del análisis, se podrían definir otras unidades, por ejemplo, el total de registros subidos por un estudiante, el cual se define como un paisaje personal o perfil alimentario de un caso. También sería posible definir como otra unidad de análisis la totalidad de imágenes según el tipo de *hashtag* implicado, por ejemplo, la totalidad de los #almuerzo, o analizar según variables como género, tipo de escuela, curso, turno, etc.

Resultados y análisis de las producciones de los estudiantes

Se recibieron imágenes comentadas de 31 estudiantes, para un total de 135 imágenes y comentarios distribuidos en: 28 desayunos, 38 almuerzos, 22 meriendas, 18 cenas y 29 picoteos. Este corpus documental permitió configurar perfiles alimentarios individuales (el contenido de los episodios de alimentación de un estudiante) y paisajes alimentarios de cada tipo de comida.

Los resultados se organizaron en dos bloques. En el bloque 1 se presentan dos perfiles alimentarios (A y B) y se analizan desde las dimensiones biológica/sanitaria y social/cultural (provenientes del enfoque teórico adoptado) y desde las categorías construidas para cada una de ellas. Además de la descripción y el análisis del contenido, se ponderan las posibilidades y limitaciones del dispositivo utilizado.

En el bloque 2 se analizan aspectos biológicos/sanitarios y socioculturales del paisaje alimentario conformado por los almuerzos, ya que fue la comida que más cantidad de imágenes y comentarios recibió, y se ponen en diálogo con algunos aspectos surgidos del análisis de los desayunos.

Es importante resaltar que, para el análisis de los resultados que se presentan en este artículo, no se tuvieron en cuenta otras variables consideradas para la deter-

minación de la muestra, como tipo de escuela, nivel de escolaridad, género y día de la semana.

Bloque 1

Análisis comparativo de dos perfiles alimentarios (A y B)

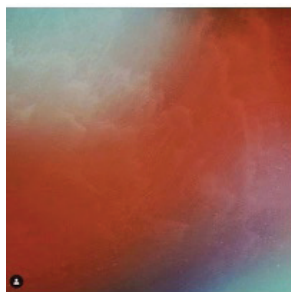
Con respecto a los datos obtenidos, luego de su organización establecimos categorías de análisis ancladas en conceptualizaciones provenientes del modelo teórico construido *ad hoc* para la alimentación humana, que fue desarrollado en el marco teórico. Así, las categorías surgidas de los datos, informados teóricamente, se enmarcan en las dimensiones biológico-sanitaria y sociocultural. Las categorías construidas en estas dimensiones se presentan en una tabla de análisis comparativo de dos perfiles alimentarios (A y B). La tabla se organiza en función del tipo de discurso (García Arnáiz, 1996), por ejemplo, médico/nutricional, de la tradición/identidad, del progreso/la modernidad, estético, etc., de los principios más destacados de cada discurso como dieta equilibrada, de la región y del país, alimentos industrializados, ideales de belleza con relación al cuerpo y al entorno alimentario, etc. y de los indicadores identificados en cada perfil.

En primer lugar, presentamos las imágenes y los comentarios asociados a los dos perfiles alimentarios elegidos: A (imagen 2) y B (imagen 3). Hemos seleccionado estos perfiles porque ejemplifican diferencias y contrastes en los modos de comer de dos estudiantes de la muestra. A cada figura sumamos los comentarios explicativos de cada uno de ellos que no se ven completos en las imágenes de Instagram.

En las tablas 1 y 2 se presentan la comparación entre las dimensiones biológico-sanitaria y sociocultural de los perfiles A y B y los resultados del análisis interpretativo llevado a cabo.



Imagen 2. Perfil A



soysaludable8 • Siguiendo
soysaludable8 cuestión que me había re olvidado de subir foto del desayuno, pero comí galletitas con dulce de leche y chocolatada. lo comí tino 10:20 de la mañana. Desayuné solo y lo prepare yo
#desavounounrn3 @investigacionalimentosima
18 h
1 Me gusta
HACE 18 HORAS
Agrega un comentario...
Publicar

Posteo
Cuestión que me había re olvidado de subir foto del desayuno, pero comí galletitas con dulce de leche y chocolatada. lo comí tino 10:20 de la mañana. Desayuné solo y lo prepare yo
#desavounounrn3 @investigacionalimentosima



soysaludable8 • Siguiendo
soysaludable8 caramelo no masticable
#picoteounrn3 @investigacionalimentosima
18 h
1 Me gusta
HACE 18 HORAS
Agrega un comentario...
Publicar

Posteo
caramelo no masticable
#picoteounrn3
@investigacionalimentosima



soysaludable8 • Siguiendo
soysaludable8 chupetines
#desayounounrn3 @investigacionalimentosima
2 h
1 Me gusta
HACE 2 HORAS
Agrega un comentario...
Publicar

Posteo
chupetines
#desayounounrn3
@investigacionalimentosima



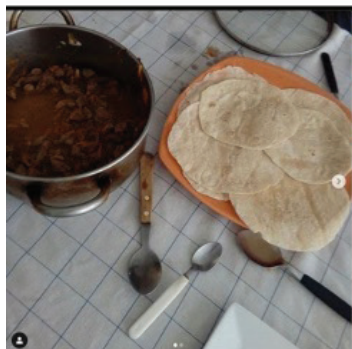
soysaludable8 • Siguiendo
soysaludable8 el almuerzo fue pollo con salsa, papas y arroz. lo comí a las 12:40 del mediodía. lo comí con mi mamá y hermana y lo preparo mi mamá.
#almuerzounrn3 @investigacionalimentosima
18 h
1 Me gusta
HACE 18 HORAS
Agrega un comentario...
Publicar

Posteo
El almuerzo fue pollo con salsa, papas y arroz. Lo comí lo comí a las 12:40 del mediodía. Lo comí con mi mamá y hermana y lo preparo mi mamá.
@investigacionalimentosima
#almuerzounrn3



soysaludable8 • Siguiendo
soysaludable8 no tenía wifi y no la pude subir, la saqué a las 16:30 de la tarde. alfaior bon o bon
#picoteadaunrn3 @investigacionalimentosima
20 h
1 Me gusta
HACE 20 HORAS
Agrega un comentario...
Publicar

Posteo
No tenía wifi y no la pude subir, la saqué a las 16:30 de la tarde. alfaior bon o bon
#picoteadaunrn3
@investigacionalimentosima



soysaludable8 • Siguiendo
soysaludable8 #almuerzounrn3
tacos con carne y de tomar coca.
@investigacionalimentosima
25 m
Investigacionalimentosima
Podes completar dónde y con quién? Gracias
15 m
Responder
1 Me gusta
HACE 25 MINUTOS
Agrega un comentario...
Publicar

Posteo
#almuerzounrn3
tacos con carne y de tomar coca.
@investigacionalimentosima

Imagen 3. Perfil B

Tabla 1. Análisis comparativo de la dimensión biológico-sanitaria de los perfiles alimentarios A y B

Dimensiones	Discurso	Principios	Caso perfil A. Indicadores	Caso perfil B. Indicadores
Biológico-sanitaria	Médico/nutricional	Dieta equilibrada		
		Diversidad	Verduras, frutas, semillas, legumbres, queso, miel, aceites (condimenta con especias: cúrcuma, canela)	Verduras, carnes, cereales, leche, aceites y grasas, azúcar y dulces
		Cantidad	Incompleta: Faltan grupos de alimentos (carne, huevo, leche, grasas, otras grasas)	Incompleta: Faltan grupos de alimentos (frutas, huevo, semillas, queso)
		Proporción	- Parece insuficiente - No incluye todos los grupos de alimentos en las proporciones recomendadas	- Parece insuficiente - No incluye todos los grupos de alimentos en las proporciones recomendadas
		Distribución	Desayuno Almuerzo Merienda Picoteo	Desayuno Almuerzo Picoteo
		Adecuación a edad/sexo/actividad, etc.	Parece inadecuada	Parece inadecuada
		Otras dietas		
		- Vegetariana - Vegana - Crudívora - etc.	Vegetariana Sí	No No
		Consumo de agua potable	Licuada de fruta a base de agua e infusión	

Fuente: elaboración propia.

Tabla 2. Análisis comparativo de la dimensión sociocultural de los perfiles alimentarios A y B

Dimensiones	Discurso	Principios	Caso perfil A. Indicadores	Caso perfil B. Indicadores
Sociocultural	Tradición/identidad	Del país y la región	No se identifica	Sí
		Familiar/casero	Familiar/casero	Familiar/casero
		Elaborado/natural	Poco elaborado/ natural	Elaborado
		Tipos de comidas	Ensaladas (de frutas y verduras) Pizzeta de harina de garbanzos	Estofado Tacos Chocolatada
		Técnicas de elaboración	Licuada de frutas Sencillas: rallado, corte, amasado, horneado, licuado	Complejidad media: corte, guisado, salteado, preparación de soluciones (chocolatada)
	Exótico/de la diferencia/distinción/individualidad	Etnográficos	Vegetariana	
		De clase social		
		Religiosos		
		Ideológicos		
	Progreso/modernidad	Alimentos industrializados	No	Sí (alfajor, caramelo, chupetín, Coca-Cola, galletitas, dulce de leche)
		Poco tiempo de preparación		Sí
		Adecuación a la vida laboral		Sí

Dimensiones	Discurso	Principios	Caso perfil A. Indicadores	Caso perfil B. Indicadores	
Sociocultural	Asignación de roles sociales en la elaboración de las comidas	• Madre • Padre • Abuelo/as • Personal • Otros familiares • Otros No familiares	Personal	Madre Personal	
	Comensalidad	Solo/a Familiares Amigos/as	Familiares Amigos/as	Solo familiares	
	Estético	Con relación al cuerpo			
		Ideal de belleza	No se identifican datos	No se identifican datos	
		Culto al cuerpo			
		Con relación al entorno alimentario			
		Habitación donde se lleva a cabo la comida	No se identifican detalles	No se identifican detalles	
		Arreglo de mesa, vajilla	Durante el almuerzo: mantel, plato, vaso, cubiertos	Durante el almuerzo: mantel, plato, cubiertos	
		Propiedades físicas y sensoriales de los alimentos	Se identifican mezclas de distintas texturas	• Se identifican mezclas de distintas texturas • Alimentos industrializados con envoltorios	
		Diseño del plato	No se identifica	No se identifica	
	Hedonista	Culto al placer	No se identifica	Alimentos no saludables pero palatables (golosinas y bebidas gaseosas)	
	Seguridad y sostenibilidad	• Producción, dsitribución y acceso a los alimentos	Alimentos frescos	Alimentos frescos y procesados	

Fuente: elaboración propia.

Del análisis llevado a cabo se infiere la pertinencia de las categorías construidas como un instrumento eficaz para discriminar diferencias significativas entre las prácticas y los contextos alimentarios de cada perfil analizado, es decir, para identificar el tipo de alimentos o comidas elegidos, con quién comían, cómo y dónde. Así, los contrastes identificados en los perfiles alimentarios individuales revelan conocimientos, prácticas y valores orientados por elecciones y escenas alimentarias específicas.

En el caso del perfil A, se observa una alimentación sesgada por el tipo de dieta elegida, en este caso, vegetariana, lo que condiciona la inclusión de algunos grupos de alimentos y la exclusión de otros. De este modo, al analizar las ingestas desde los principios de la dieta equilibrada, inscrita en el discurso médico/nutricional, la dieta resultaría incompleta en cuanto a diversidad y proporción (faltan carnes, huevo, leche, cereales y grasas animales) e insuficiente en cuanto a requerimientos calóricos y nutricionales y, por lo tanto, inadecuada en relación con la edad, el sexo y la actividad. Sin embargo,

se destaca el consumo de variedad de verduras y frutas frescas, semillas y legumbres, así como el consumo de agua potable.

La comida es casera, su preparación es exclusivamente personal (no intervienen otros miembros de la familia), aunque sí se describen episodios de comensalidad familiar (hermana, madre) o con amigas. Las técnicas de elaboración son sencillas, e incluyen platos como ensaladas de verduras y frutas, licuados, etc. En relación con lo descrito en este perfil, destacamos el papel central de los principios asociados al discurso de la diferencia y la individualidad, como los ideológicos (vegetarianismo). Puede conjeturarse además que, a esta adscripción a una dieta vegetariana, la ingesta insuficiente de alimentos y el armado y composición de platos y elección de alimentos que hoy pueden codificarse como “saludables” podría subyacer un principio de ideal de belleza en relación con el cuerpo, que forma parte del discurso estético, asociado a la delgadez o el “cuidado de la línea”.

En el caso del perfil B se observa una alimentación no sesgada por un tipo de dieta en particular, sin embargo, se evidencia la inclusión de algunos grupos de alimentos y la exclusión de otros. De este modo, al analizar las ingestas desde los principios de la dieta equilibrada, inscrita en el discurso médico/nutricional, la dieta resultaría incompleta en cuanto a diversidad y proporción (faltan frutas y verduras frescas, semillas, huevo y queso) y parecería suficiente en cuanto a requerimientos calóricos y nutricionales (podrían faltar vitaminas y minerales) y, por lo tanto, semiadecuada en relación con la edad, el sexo y la actividad. Sin embargo, se señala la inclusión de alimentos industrializados (golosinas y bebidas gaseosas) en el desayuno, el picoteo y la merienda, comidas que coinciden con la preparación personal.

En los almuerzos la preparación está a cargo de un miembro de la familia (madre) y se describen episodios de comensalidad familiar (hermana, madre). La comida de los almuerzos es casera y familiar, las técnicas de elaboración son de mediana complejidad e incluyen comidas como estofado con papas y arroz, y tacos. En relación con lo descrito en este perfil, destacamos el papel central de los principios asociados al discurso de la tradición/identidad, como la comida casera, elaborada y familiar. Este discurso convive con el discurso hedonista y el principio de placer asociado a la inclusión en la dieta de alimentos no saludables industrializados (golosinas, galletitas, dulces y bebidas gaseosas), pero muy palatables. Otro factor que podría incidir también en estas elecciones es el acceso rápido a alimentos industrializados, que no toman demasiado tiempo de preparación, asociados al discurso del progreso/la modernidad.

Con respecto al discurso estético en relación con el ambiente en que se llevan a cabo las comidas, en ambos perfiles se observa un arreglo básico de la mesa durante los almuerzos, con mantel y elementos de vajilla (platos, cubiertos, vaso). No se identifica una actitud estetizante en relación con los alimentos/las comidas presentados en las imágenes, sino que se inscriben en el registro documental.

El perfil alimentario de cada participante pone en evidencia aspectos que muestran el cruce y entramado entre las dimensiones biológico-sanitaria y sociocultural de la alimentación.

Bloque 2. El paisaje alimentario de los almuerzos



Imagen 4. Paisaje alimentario de almuerzos

Dimensión biológico-sanitaria: Discurso médico nutricional

Respecto de los almuerzos, los adolescentes deberían respetar una ingesta que incluya los grupos de alimentos y las proporciones recomendadas por las *Guías alimentarias para la población argentina* (GAPA) (2019). Así, el análisis de las imágenes comentadas se centró en identificar la presencia de legumbres y cereales, preferentemente integrales, porque aportan carbohidratos complejos que constituyen una fuente de energía rápida y de fácil acceso; verduras, frescas y crudas, ricas en agua, fibras, vitaminas y minerales; frutas frescas, que aportan agua y vitaminas; leche y/o sus derivados, fuente de calcio, fósforo, magnesio y vitaminas liposolubles como la A y la D, imprescindibles para el crecimiento y mantenimiento de la estructura ósea y dental, para los procesos hemostáticos y el normal funcionamiento del sistema nervioso; carnes rojas y blancas, y huevos, fuente de minerales como el hierro, aminoácidos esenciales y grasas como el colesterol, importante precursor de hormonas; aceites vegetales, preferentemente crudos, fuente de vitaminas y ácidos grasos imprescindibles para la reparación y fisiología celular.

Casi en todos los posteos de almuerzos (34 registros) se identifican comidas acordes en cantidad, variedad y calidad a los requerimientos para la edad, el sexo y la actividad (imágenes 5 y 6).

 proyecto_alimentacion • Siguiendo proyecto_alimentacion @almuerzosurrientes Guisito de arroz con papa, arroz, zanahoria rayada, papa, carne picada y condimentos... El almuerzo siempre es con mi familia. @investigacionalimentaria 15 h 1 Me gusta Agrega un comentario...	 valy_2000 • Siguiendo valy_2000 Estoy comiendo fideos con crema, ensalada de lechuga y tomate con limón, hecho por mí. Y milanesa de pescado hecho por mi mamá. Estoy con mi papá, en mi casa. 15 h 1 Me gusta Agrega un comentario...
Posteo: <i>Guisito de arroz, contiene arroz, zanahoria rayada, papa, carne picada y condimentos... El almuerzo siempre con mi familia.</i>	Posteo: <i>Estoy comiendo fideos con crema, ensalada de lechuga y tomate con limón, hecho por mí. Y milanesa de pescado hecho por mi mamá. Estoy con mi papá, en mi casa.</i>
 waramanilla_cate • Siguiendo waramanilla_cate @investigacionalimentaria Almuerzo con ensalada de espinaca, un poco de zanahoria y una pizzeta de harina de garbanzo y estoy tomando agua. Lo prepare yo. Estoy en mi casa con familia. 12 m 1 Me gusta Agrega un comentario...	Posteo: <i>Estoy comiendo ensalada de espinaca, un poco de zanahoria y una pizzeta de harina de garbanzo y estoy tomando agua. Lo prepare yo. Estoy en mi casa con familia.</i>

Imagen 5

Al comparar con el paisaje alimentario de desayunos, es posible inferir que en algunos perfiles se omite esta comida o resulta insuficiente, tanto en cuanto a la diversidad y cantidad de los alimentos que la componen, como a la adecuación respecto al sexo, la edad y la actividad.

 ngliti • Siguiendo ngliti @investigacionalimentaria Estoy tomando café con leche, me lo preparé eso y estoy sola en el comedor de mi casa. 1 d 1 Me gusta Agrega un comentario...	 luisenramirez • Siguiendo luisenramirez @investigacionalimentaria Almuerzo con alfajor de chocolate en el colegio. 3 m 1 Me gusta Agrega un comentario...
Posteo: <i>Estoy tomando café con leche, me lo preparé eso y estoy sola en el comedor de mi casa.</i>	Posteo: <i>Alfajor de chocolate en el colegio.</i>

Imagen 6

En el mismo sentido de las recomendaciones que proponen las GAPA (2019), Britos (2014) hace hincapié en la importancia del desayuno y alerta sobre la gravedad de su omisión o baja calidad.

El autor concluye que es recomendable que el desayuno aporte aproximadamente un 15 % del requerimiento energético diario y que esté compuesto por, al menos, una porción de lácteos, otra de fruta, alguna forma de cereal y un dulce que aporte energía de aprovechamiento rápido.

Respecto de la identificación de estilos alimentarios, solo en dos casos podría inferirse una dieta de tipo vegetariano en todas las comidas registradas. En estos casos, se reconoce más variedad de alimentos y la incorporación de verduras y frutas frescas, semillas, harinas integrales y agua potable.

Dimensión sociocultural

Teniendo en cuenta las diferentes categorías implicadas en esta dimensión, consideramos que los datos obtenidos pueden ser puestos en valor desde el análisis de los discursos de la comensalidad y la elaboración de las comidas y también desde el discurso estético implicado en la actitud puesta en juego a la hora de producir las imágenes.

Discurso de la comensalidad y preparación de las comidas

La comensalidad ha sido considerada un factor muy performativo en la producción de cultura en la larga historia evolutiva de los humanos. Comer es básicamente un acto colectivo y la comida algo que se comparte. Las transiciones alimentarias, desde la especie humana que solo consumía vegetales al omnivorismo, y que hoy llegó a la industrialización de alimentos son, en parte, resultado de la comensalidad, ya que esos procesos implicaron el desarrollo de conductas de reunión y cooperación entre los humanos para el acceso, la producción y la ingesta de alimentos (Aguirre, 2004). La comensalidad trasciende el acto de satisfacer el hambre y nutrir al cuerpo y, como dispositivo de reproducción simbólica, se vincula con la transmisión cultural sobre

lo que comemos, cómo lo comemos y también sobre los afectos y relaciones que surgen a la hora de disponernos a comer junto a otros. En este sentido, alude a una gran variedad de significados y funciones atribuidas a los alimentos y la alimentación en sociedad, como expresión de pertenencia e identidad de un grupo, manifestación de individualidad, demostración de la naturaleza y alcance de las relaciones sociales, entre otras (Baas et al., 1979; Contreras y Gracia Arnáiz, 2005).

Del análisis de los comentarios que acompañan a las imágenes se infiere que el tipo de comensalidad que prevalece en cada uno de ellos (sin considerar aquí los “picoteos”), es “comer en familia”. En el análisis particular de los almuerzos se da un significativo número de episodios de comensalidad familiar, que disminuyen en comparación con los posteos sobre desayunos (véase el gráfico 1).



Gráfico 1. Comensalidad en desayunos y almuerzos

Un aspecto implicado en el análisis de la comensalidad, y que es posible abordar con el dispositivo utilizado, tiene que ver con la expresión de sentimientos/afectos que les provoca a los estudiantes el tipo de comensalidad identificada en los episodios (Baas et al., 1979; Contreras y Gracia Arnáiz, 2005) (véase la imagen 7).



Imagen 7

En cuanto a la preparación de las comidas, se analizaron aspectos relacionados con el origen de los alimentos que consumen los estudiantes y las técnicas empleadas en su elaboración.

En un análisis preliminar de los 36 registros de almuerzos, podemos reconocer que 34 de ellos se refieren a comidas caseras. Estas preparaciones incluyeron alimentos de origen natural (26 registros) o industrializado, o combinación de ambos tipos, pero prácticamente en todos los casos, elaboradas en los hogares de los estudiantes. Solo dos registros hacen referencia a comidas compradas y consumidas en la casa, o consumidas en un establecimiento de comidas.

En relación con las técnicas de elaboración empleadas, en la totalidad de los registros se evidencia que son sencillas o con un grado medio de elaboración, por ejemplo, rallado, corte, amasado u horneado.

De este modo, es posible afirmar que los almuerzos de los estudiantes se desarrollan en el marco de la comensalidad familiar y con un consumo mayoritario de productos elaborados en el hogar y cocinados por algún miembro de la familia, como abuelos, madres o padres.

Discurso estético

La estética cubre el amplio campo de la representación sensible de la experiencia humana (Oliveras, 2005), opera como un sistema que traduce el mundo sensorial en sensibilidades, moldea subjetividades, promueve sensaciones de afinidad o rechazo y puede ser definida como una “fábrica de lo sensible” (Rancière, 2010) de entidades estéticas que forman parte del modo en que las personas habitan el mundo, lo conocen y se apropián de él.

La historia de la construcción de conservar “la línea” como ideal estético referido a los cuerpos delgados, y el estar “en forma”, en referencia a la salud en las sociedades industrializadas, son procesos que se han sustentado en una profunda transformación de las prácticas alimentarias y dan cuenta de las vinculaciones expuestas antes (Contreras y García Arnáiz, 2005).

La estética culinaria, asociada a la producción de modelos de cuerpos aceptados y anclados en contextos históricos y sociales (obesidad en la Edad Media, delgadez en las sociedades industrializadas) (Contreras y Gracia Arnáiz, 2005) se amplía ahora a la consideración de la

estética de la producción de imágenes sobre la comida que circulan en las redes sociales. Las imágenes se socializan en la virtualidad y producen sensibilidades y valoraciones por parte de los observadores.

La estetización que opera sobre las comidas en la producción de imágenes y su circulación en las redes es de interés en función de la adopción de determinados modelos que, como suele ocurrir con las acciones estetizantes, pueden oscurecer y hacer poco transparente el contenido de la representación, por ejemplo, en el desarrollo publicitario que muestra imágenes “estéticas” de alimentos poco “saludables”. Creemos que esta cuestión es de interés en la producción y el análisis de paisajes alimentarios.

Los estudiantes deciden mostrar de diferentes maneras qué comen y en qué contexto lo hacen, lo que implica ciertas valoraciones que han asignado a esas instancias y que también interpelan ciertos valores en los observadores, quienes analizamos las imágenes y las descripciones. Este sistema de valoraciones está de alguna manera implicado en la naturaleza de los paisajes alimentarios, ya que “reflejan la forma de pensar el paisaje, subrayan la relación entre la comida, su contexto y el espectador, la persona a la que le aparece esta imagen” (Mikkelsen, 2011).

De acuerdo con nuestros resultados, en la mayoría de las imágenes que componen el paisaje alimentario de los estudiantes no se observa una actitud estetizante en su producción, que, en general, aparece como un registro documental del cual emana el punto de vista del estudiante en el momento del consumo (Imagen 8).

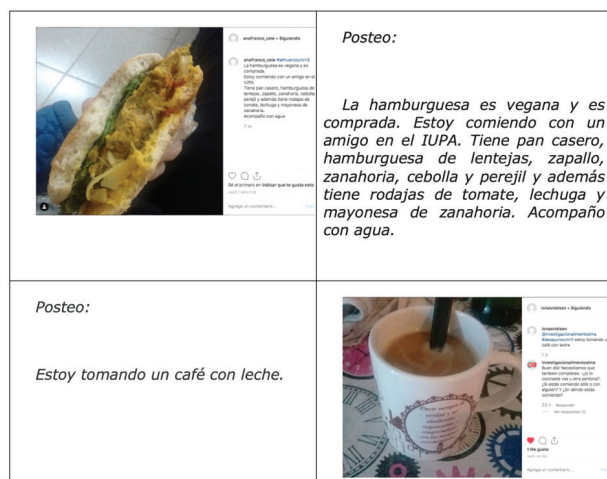


Imagen 8

En un grupo minoritario, se identifican producciones que adoptan otros puntos de vista y generan valoraciones

diferentes sobre la escena. Las comidas de las imágenes adoptan una perspectiva que puede relacionarse con el *foodstyling*, de registro plano, casi pictórico, muy frecuente hoy en la circulación de imágenes de comidas en las redes sociales (Imagen 9).



Imagen 9

También se identificaron algunos registros en los cuales confluye una actitud estetizante diferente, por ejemplo, en el armado y la composición del plato, y alimentos que hoy pueden codificarse como “saludables” y asociarse a una estética en relación al cuerpo y el alcance de un ideal de belleza vinculado a la delgadez o el “cuidado de la línea” (Imagen 10).

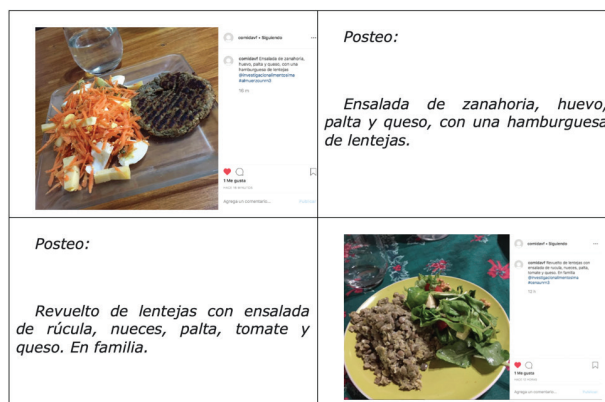


Imagen 10

Resultados y discusión

El estudio llevado a cabo permitió describir, analizar y valorar los registros producidos por los estudiantes a partir del banco de imágenes comentadas (posteos) construido para toda la muestra. Del análisis interpretativo llevado a cabo, se infiere la pertinencia de las categorías construidas como un instrumento eficaz para discriminar diferencias significativas entre las prácticas

y los contextos alimentarios de cada perfil y la potencia de los conceptos elegidos para iluminar teóricamente los distintos conjuntos de imágenes y comentarios de los estudiantes, su organización, similitudes y diferencias. En el *perfil alimentario* de cada participante se identificó un fuerte entramado de relaciones entre las dimensiones biológico-sanitaria y sociocultural de la alimentación, que habíamos asumido. En este sentido, la metodología diseñada y el uso de la red social Instagram como herramienta resultaron de gran valor informativo, ya que pudimos ver los dichos en acto, las imágenes y comentarios en el momento de comer. Creemos que este dispositivo supera en riqueza y trasciende a los aspectos que se formalizan en una encuesta o se rememoran en una entrevista. Por otro lado, resultó eficaz para identificar el tipo de alimentos o comidas elegidos, con quién comían, cómo y dónde.

Los contrastes identificados en los perfiles alimentarios individuales revelan conocimientos, prácticas y valores orientados por elecciones alimentarias sesgadas por el tipo de discursos dominantes, que incluyen o dejan fuera principios asociados a otros discursos. Por ejemplo, en el caso del perfil A (imagen 2) el tipo de dieta (vegetariana) y los alimentos elegidos, así como el rol exclusivamente personal asumido en la preparación de las comidas y las técnicas extremadamente simples utilizadas, parecen estar asociados a la reafirmación del discurso de la diferencia y la individualidad, y a una posible relación con el discurso estético y/o con un ideal de “alimentación saludable”, o estar influenciado por las recomendaciones nutricionales según la edad, el sexo o la actividad u otros discursos identitarios. Resulta, en varios sentidos, antitético con respecto al perfil B, signado por el papel central de los principios asociados al discurso de la tradición/identidad, como la comida casera, elaborada y familiar, cuya preparación está a cargo de la madre. Este discurso convive con el discurso hedonista y el principio de placer asociado a la inclusión en la dieta de alimentos industrializados no saludables, pero muy palatables, cuando las elecciones se llevan a cabo en soledad. Otro factor que también podría incidir en estas elecciones es el acceso rápido a alimentos procesados, que no toman demasiado tiempo de preparación, asociados al discurso del progreso/la modernidad. Tampoco en este perfil se cumplen las prescripciones nutricionales en relación con la inclusión de variedad y proporción de grupos de alimentos en la dieta, pero a diferencia del perfil A, la ingesta general calórica y nutricionalmente parece más adecuada.

Respecto al paisaje alimentario construido a partir de los almuerzos y el análisis de algunas categorías implicadas en las dimensiones biológico-sanitaria y sociocultural, se puede inferir que constituyen el principal episodio

alimentario, en cuanto a aportes nutricionales y riqueza de preparaciones. Se identifican comidas que se ajustan en cantidad, variedad y calidad a los requerimientos para la edad, el sexo y la actividad, en contraste con los desayunos, que muchas veces se omiten o resultan insuficientes. Por otra parte, puede afirmarse que los almuerzos de los estudiantes se desarrollan en el marco de la comensalidad familiar y con un consumo mayoritario de productos elaborados en el hogar y cocinados por algún miembro de la familia, como abuelos, madres o padres. Otro aspecto por destacar en este análisis tiene que ver con la expresión de sentimientos/afectos que les provoca a los estudiantes el tipo de comensalidad identificada, y la explicitación de la soledad asociada con angustia o tristeza. En cuanto al discurso estético vinculado con el escenario de las comidas y la forma de presentación de los platos, en la mayoría de las imágenes no se observa una actitud estetizante en su producción y, en general, aparecen como registros documentales de los cuales emana el punto de vista del estudiante en el momento del consumo. Sin embargo, en un grupo minoritario, las comidas de las imágenes adoptan una perspectiva que puede relacionarse con el estilo *foodstyling*, de registro plano, casi pictórico, muy frecuente hoy en la circulación de imágenes de comidas en las redes sociales, que podrían aludir a la apropiación de capitales estéticos diferentes por parte de los estudiantes.

Conclusiones

En este trabajo destacamos la idea de *paisaje alimentario*, muy significativa como reveladora de identidad, sociológica y cultural, en un determinado tiempo y lugar, porque nos permite caracterizar las prácticas y contextos alimentarios, no solo de los sujetos de la muestra, sino que se extiende más allá, a lo familiar y comunitario, permitiéndonos entrever e identificar el binomio diversidad/homogeneidad. Las ideas de perfil y paisaje alimentario permitieron iluminar el fuerte entramado de las dimensiones biológico-sanitaria y sociocultural en las prácticas alimentarias estudiadas, por lo que consideramos que el mismo debe tenerse en cuenta como un insumo imprescindible en el diseño de unidades didácticas y recursos para desarrollar propuestas de educación alimentaria en la escuela, que promuevan una activa participación de los adolescentes.

Referencias

- Aguirre, P. (2004). *Ricos flacos y gordos pobres: La alimentación en crisis*. Capital Intelectual.
- Astolfi, J. (1998). Desarrollar un currículo multirreferenciado para hacer frente a la complejidad de los aprendizajes científicos. *Enseñanza de las Ciencias*.

- Revista de Investigación y Experiencias Didácticas*, 16(3): 375-386. <https://raco.cat/index.php/Ensenanza/article/view/21543>.
- Bahamonde, N. (2014a). Pensar la educación en biología en los nuevos escenarios sociales: La sinergia entre modelización, naturaleza de la ciencia, asuntos sociocientíficos y multirreferencialidad. *Bio-grafía. Escritos sobre la Biología y su enseñanza*, 7(13), 87-98.
- Bahamonde, N. (2014b). Aportes para pensar la educación científica y la enseñanza de la alimentación. En A. Rivarosa y A. de Longhi. *Aportes didácticos para nociones complejas: La alimentación*. Miño y Dávila.
- Bahamonde, N. y Diaco, P. (2013). Modelización del fenómeno de alimentación humana: De la mirada disciplinar a la multirreferencialidad. *Enseñanza de las Ciencias. Revista de Investigación y Experiencias Didácticas*. Número extra, 252-258.
- Bahamonde, N., Macchi, P. y Diaco, P. (2012, junio 1 y 2). *Los modelos de conocimiento de un grupo de docentes de primaria y secundaria y expertos sobre la alimentación humana: Perspectivas para el abordaje de la educación alimentaria en la escuela* (Ponencia). I Congreso Internacional Comer en la Escuela. Universitat de Barcelona, Odela y Fundación Alicia, Barcelona.
- Bahamonde, N. y Pujol, R. M. (2009). Un enfoque teórico para el abordaje de temas complejos en el aula: El caso de la alimentación humana. *viii Congreso Internacional sobre Investigación en la Didáctica de las Ciencias*. <http://Ensciencias.Uab.Es>.
- Britos, S. (2014). *Desayuno, nutrición y educabilidad*. Centro de Estudios sobre Políticas y Economía de la Alimentación. <http://cepea.com.ar/cepea/wp-content/uploads/2014/09/dossier-desayuno.pdf>.
- Centro de Estudios e Investigación en Educación. Universidad Nacional de Río Negro (CEIE) (En proceso de publicación). *Estudios sobre hábitos alimentarios de adolescentes y jóvenes de escuelas secundarias diurnas de General Roca. Informe preliminar*.
- Contreras Hernández, J. y Gracia Arnáiz, M. (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*. Ariel.
- Daniel, C. (2006). Without food everything is less than nothing: The food narrative and national identity in "Possum magic" and "The magic pudding". *Food, Culture and Society*, 9(3), 275-285.
- Dillon, L., Bahamonde, N., Pintos, J., García Loraiza, T., Castro, L., Henríquez, A. y Lozano, E. (2020, junio 13-22). *Instagram como herramienta de recolección de datos para indagar prácticas y contextos alimentarios de adolescentes* [Ponencia]. Simposio Internacional de Enseñanza de las Ciencias. Congreso en línea, España. <http://congresos.educacioneditora.net/index.php/SIEC/SIEC2020/search/authors/view?firstName=Laura&middleName=Gabriela&lastName=Dillon&affiliation=Universidad%20Nacional%20de%20R%C3%ADo%20Negro&country=AR>.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.
- Flandrin, J. L. y Montanari, M. (2011). *Historia de la alimentación*. Trece.
- Fourez, G. (1997). Qu'è entendre par "ilot de rationalité" et par "ilot interdisciplinaire de rationalité"? *Aster*, 25, 217-225. <http://ife.ens-lyon.fr/publications/edition-electronique/aster/RA025-10.pdf>.
- Fourez, G. (2000). Des représentations aux disciplines et à l'interdisciplinarité. *La Revue Nouvelle*, 11(2), 88-98. <https://bdsp-ehesp.inist.fr/vibad/index.php?action=getRecordDetail&idt=236131>.
- García Arnaiz, M. (1996). *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Icaria Editorial.
- Guías Alimentarias para la Población Argentina*. (2019). http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001011cnt-2018-12_manual-aplicacion_guias-alimentarias-poblacion-argentina.pdf.
- Guidalli, B. A. y Torralba, J. A. (2015). *The Food Profile Project: Students across nations examining and comparing their own eating practices in & out of school* (comunicación personal).
- Haden, R. (2006). "Pandora's Lunchbox": On Esthetic, Education, Children and Food. *Food, Culture and Society*, 9(3), 265-274.
- Johansson, B., Roos, G., Hansen, Gitte L., Mäkelä, J., Hillén, S., Jensen, T. M. y Huotilainen, A. (2009). Nordic children's foodscapes: Images and reflections. *Food, Culture and Society*, 12(1), 26-51.
- Jonsson, I. M., Gustafsson, I. B. y Hallberg L. R. M. (2001). The Sapere-Method. Evaluation of a method for sensory training of children at school. *Proceedings of The Third International Conference on Culinary Arts and Sciences*, Cairo, 17-20 de abril.

- Mikkelsen, B. (2011). Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environments. *Perspectives in Public Health*, 131(5), 209-216.
- Oliveras, E. (2005). *Estética: La cuestión del arte*. Ariel.
- Sobal, J. y Wansink, B. (2007). Kitchenscapes, tables-capes, platescapes, and foodscapes: Influences of microscale-built environments on food intake. *Environment and Behavior*, 39(1), 124-142.
- Rancière, J. (2010). *El espectador emancipado*. Manantial.
- Taylor, P. (2014). Contemporary qualitative research. *Handbook of research on science education*. Routledge.
- Torralba, J. A. y Guidalli, B. A. (2013, octubre 6-9). *A conceptual framework for understanding children foodscapes in & out of school: Implications for school food reform* [Ponencia]. 4th European Conference on Health Promoting Schools. Odense, Dinamarca.