

Departament d'Antropologia Cultural
i Història d'Amèrica i Àfrica
Facultat de Geografia i Història
Universitat de Barcelona

Alimentación, salud y educación. Comer en la escuela: una primera aproximación

Eva ZAFRA APARICI

correu electrònic: evazp@hotmail.com

Resum del Treball de recerca de segon any presentat en el Programa de
Doctorat en Antropologia Social i Cultural. Bienni 2002-04

Tutor: Dr. Jesús Contreras Hernández
Barcelona, juliol 2004

Alimentación, salud y educación. Comer en la escuela: una primera aproximación

Eva ZAFRA APARICI

En la actualidad, el interés hacia la alimentación refiere, principalmente, a dos campos: el de la **nutrición**¹ (en su relación con la *salud*), por una parte, y el de la **tecnología de la producción** de alimentos (en su relación con la *economía*), por otra. (Contreras, 1995:9).

Este interés por la nutrición y la tecnología de la producción no ha sido fruto del arbitrio, sino que ha venido favorecido por determinados procesos desarrollados durante el siglo pasado y que se aceleran a partir de los años cincuenta como son la **industrialización de la actividad económica; la urbanización del espacio o el auge de las ciencias biomédicas**, afectando y transformando así la vida cotidiana de la población y, en consecuencia, su alimentación.

Así mismo, dentro de este contexto social de las sociedades industrializadas, el sistema de comidas se desestructura² en relación al modelo tradicional afectando, de forma más contundente, a determinados sectores poblacionales como son, entre otros, el de los infantes y adolescentes. En consecuencia hoy se habla de “**homogenización de los gustos**”, favorecida, entre otros motivos, por la mayor autonomía y disponibilidad de medios para consumir³ que hoy tiene el niño/a y adolescente, unido al nuevo rol (contracultural) que éstos asumen.

1 **Nutrición:** empieza tras la ingesta del alimento, designando al conjunto de procesos derivados de la incorporación de sustancias que recibe del mundo exterior mediante la alimentación con el objetivo de obtener energía, construir y reparar las estructuras orgánicas y regular los procesos metabólicos. Es involuntario. La nutrición es la ciencia que estudia la relación de los alimentos y la salud: las necesidades del organismo y el metabolismo de las sustancias alimenticias, tanto en las personas sanas como en las enfermas (Gracia, 1997).

2 Fischler (1995) introduce el término específico para comparar los hábitos alimentarios de la sociedad rural francesa, marcados por la estacionalidad, con los nuevos hábitos alimentarios de la sociedad urbana actual, donde las maneras y los usos se acomodan a los apremios labores.

3 En el caso de los niños/as, la publicidad refuerza una categoría alimentaria diferenciada que parece que se genera a partir de la permisividad familiar delante de los gustos de los más pequeños/as. Muchos niños reciben, hoy, una determinada cantidad de dinero para que se compren el desayuno, coman fuera de casa, o compren lo que quieran...Además, para muchos adolescentes es muy importante vestir y comportarse de maneras que

A su vez, y desde una perspectiva médico-nutricional, esta “homogenización de los gustos”, tendencias hacia la denominada *macdonalización*, etc., conduce hacia **tendencias alimentarias negativas** para la población en general y los escolares en particular. Veamos qué dicen los “expertos” en nutrición al respecto:

*“La **alimentación de los escolares es hoy en general inadecuada**. Los motivos son diversos: desinformación sobre estos temas en la propia familia; cambio en los hábitos al comer fuera del hogar; e influencia de la publicidad comercial”* (Amor López, 1987: 18)

Estas tendencias se contraponen, por lo tanto, con el **“equilibrio alimentario”** que se busca desde la esfera médico-nutricionista, intentando así “redirigir” **hábitos alimentarios** adecuados a través de la **educación nutricional** en las escuelas.

Por otra parte, y sobre todo las madres de los niños, buscan el equilibrio alimentario de sus hijos. Éstas, responsables hasta hace unos 30 años de la alimentación en el hogar, hoy la delegan al espacio del comedor escolar. Como dice Prost (1989, 83-84; en Contreras, s/p), la familia ha sido sustituida por la escuela porque la educación escolar se ha convertido en un aprendizaje global de la vida pública.

En términos generales, hoy, los niños están mucho más **institucionalizados fuera de la familia** que antaño: su inserción en los comedores escolares lo atestigua. Así, debido a la duplicación de la tasa de empleo femenino en los últimos 30 años⁴, por una parte, y a la plena escolarización⁵ de la población infantil hasta los 16 años, por otra, se ha generado una necesidad social y económica cada vez mayor de los comedores escolares, de modo que resultan ineludibles tanto su inclusión planificada en el sistema como un conocimiento detallado de lo que en ellos ocurre. Concretamente, y según datos del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, en el año 2001 hubo 942.687 usuarios, distribuidos en 8.950 centros. Estas cifras permiten tomar conciencia de hasta qué punto el comedor escolar constituye un espacio importante de **socialización alimentaria**, así como un lugar privilegiado para todos aquellos sectores que estén interesados en conocer con detalle la evolución de las actitudes de un importante sector de población que se encuentra, además, en proceso formativo.

acentuen su no-identidad con el mundo adulto y que, al mismo tiempo, se adecuen a su grupo de iguales. Esto podría ser la razón de sus preferencias por la llamada *junk food* (Fieldhouse, 1986: 83).

4 En 1964, la tasa de actividad de mujeres mayores de 16 años era del 25 %; mientras que en 1990, era del 33%. Este aumento resulta más significativo si se tiene en cuenta que, para el mismo periodo, la tasa de actividad masculina descendió del 86% al 67%. (Fuente: Ministerio de Trabajo y Seguridad Social).

5 De 1982 a 1993, la tasa de escolarización ha pasado de un 76.9% a un 98.7% en el sector de 14 y 15 años de edad; y de un 51.5% a un 73.3% en el sector de 16 a 17 años. (INE)

Hasta ahora, han sido **escasas** las investigaciones que en el Estado han investigado etnográficamente los procesos de socialización y **enculturación alimentaria**⁶: Luque (1974) analiza los cambios de roles de los individuos a medida que van pasando de nivel de estatus en Catalunya y Comas (1990) trata las experiencias de las mujeres en diferentes ámbitos sociales (en las unidades domésticas, en el mercado laboral) durante las primeras seis décadas del siglo XX. En 1991, Carrasco, analizó las experiencias de **aprendizaje alimentario** de niños y niñas de entre 4 y 6 años de una población de Barcelona así como los factores que intervenían en su proceso de enculturación alimentaria. (Carpene, 1999)

De este modo, esta investigación realizada entorno al **aprendizaje/educación alimentaria en la escuela**, centra la atención en dos aspectos, de los demás que se podrían considerar, que en mi opinión influyen contundentemente en el consumo alimentario de los comensales escolares actuales:

1. Por una parte, si bien el comer en la escuela conserva muchos de los valores y significados adquiridos dentro del grupo familiar desde del nacimiento del niño o la niña, también los amplía e, incluso, en algunos casos, puede, al menos parcialmente, contradecirlos, entre otras razones porque los escolares entran en contacto con otras muchas personas y situaciones. En efecto, el comedor escolar es uno de los primeros espacios donde comen con otros niños y niñas, aunque muchos puedan contar ya con experiencias previas a las escolares. Así, el comedor escolar puede resultar un escenario en el que la comida se planifica, se elabora y se ingiere bajo unos **parámetros distintos** a los habituales, ligados fundamentalmente a los consumos familiares. Por ejemplo, el nuevo **“individualismo”** de nuestra sociedad global, ha favorecido la permisividad de los padres frente a sus hijos, dejando, muchas veces, que se preparen ellos mismos la cena, comiendo lo que quieran o con quien quieran, etc. Esta permisividad, puede “chocar” con la nueva actitud que en el colegio se les obliga a tomar hacia los alimentos obligándoles a comérselo todo, más rápidos, etc.
2. En el comedor escolar los parámetros van ligados a: las **recomendaciones nutricionales** “estándar” y, a “redirigir” **hábitos alimentarios** considerados socialmente como “correctos” para los diferentes grupos de edad de la población escolar. Estas instituciones educativas, responden a la responsabilidad alimentaria que hoy tienen frente a los padres, asesorándolos y programando menús supervisados por especialistas en nutrición y dietética; obligando a cumplir determinadas normas impuestas desde la propia institución del comedor escolar; etc. El diseño de un menú, se limita al cálculo de la *Alimentación Racional Equilibrada*. No

⁶ Proceso mediante el cual las personas adquirimos el conjunto de normas básicas relacionadas con la alimentación para actuar socialmente.

obstante, los consumos reales de los niños y niñas no tienen por qué coincidir con estas programaciones.

Estas **dos cuestiones**, enmarcan mi **hipótesis principal** de estudio, es decir: ***la subvaloración de los factores socioculturales -que en envuelven “el hecho de comer en la escuela”- frente a los biológicos o dietético-nutricionales, “invisibilizan” los consumos reales y las causas de los comportamientos alimentarios de los niños/as usuarios de los comedores escolares.***

Sin embargo, también hay que decir, que el hecho que disciplinas como la nutrición, y desde una perspectiva biomédica, ocupen los primeros puestos en cuanto a la decisión e imposición de las recomendaciones alimentarias, no es mera casualidad.

El estudio de la alimentación⁷, como señala Pelto (1988), nace dentro de un campo eminentemente biomédico y desde finales del siglo XIX, en las sociedades industrializadas, **la nutrición** se impone, cada vez más, la exigencia de situar los peligros, de recomendar las mejores opciones alimentarias, etc. Hoy, “comer bien”, como se indica en el último estudio del IV Foro Internacional de la Alimentación (2004): *La Alimentación y sus circunstancias: placer, conveniencia y salud*, se percibe como “comer sano”, “comer saludable”; mientras, “comer bueno” iría ligado a una percepción más de “comer rico” (factor hedonista de la alimentación). Así, hoy **la nutrición es la que dice donde está el “mal o bien alimentario”**.

No obstante, ya desde el siglo XIX, las ciencias humanas abordan también la alimentación, aunque, a la inversa que las biomédicas, éstas primeras han venido insistiendo, durante mucho tiempo, en el hecho de que la alimentación humana comporta una dimensión imaginaria, simbólica y social⁸. Sus orientaciones teóricas fueron paralelas a las corrientes más importantes de la Antropología Sociocultural, es decir, en primer lugar, con el funcionalismo, después con el estructuralismo, más tarde con el materialismo cultural, y últimamente con el postestructuralismo.

En efecto, el estudio de la alimentación se ha llevado a cabo desde diferentes disciplinas, a menudo desde enfoques unidisciplinarios. No fue hasta el siglo XX que surgieron iniciativas sobre la necesidad de enfoques interdisciplinarios.

7 Alimentación: acción y efecto de alimentar y alimentarse. Consiste en obtener del entorno una serie de productos, naturales o transformados, que conocemos con el nombre de alimentos. Incluye un proceso de selección de los alimentos, fruto de las disponibilidades y aprendizaje sociales e individuales en el que influyen factores socioeconómicos, ecológicos y psicológicos. Es un proceso voluntario. El estudio científico de la alimentación abarca los aspectos comunitarios en los que tiene lugar. (Gracia, 1997).

8 “Para sobrevivir, el ser humano tiene que nutrirse. Sin embargo, los alimentos no sólo se componen de nutrientes, sino también de significaciones, no cumplen únicamente una función fisiológica sino también social. Del mismo modo, el ser humano no come todo lo que está a su alcance, ni su estómago es capaz de asimilar todo aquello que está disponible. Es, a la vez que omnívoro, selectivo. (Gracia, 1997: 14)

Hoy ya son numerosos los profesionales que, tanto desde una vertiente como otra, afirman la necesidad interdisciplinaria⁹, ya que, y bien delimitado por Pelto (1988), aunque el estudio de la alimentación se desarrolla dentro de un campo eminentemente biomédico, más tarde se necesitaron otras aportaciones para intentar esclarecer los condicionantes sociales del comportamiento alimentario¹⁰.

Aún así, y como señala Gracia (1997), no hay que olvidar que en los últimos años se ha vuelto a desarrollar una “medicalización” de la alimentación y si miramos la literatura sobre alimentación humana, continuaremos observando la distancia entre unas disciplinas y otras.

Como vemos, todavía son escasos los estudios de carácter interdisciplinar que podamos presenciar en materia alimentaria, no obstante, sí que añadiremos que en el anterior estudio comentado (*La alimentación y sus circunstancias: placer, conveniencia y salud*. 2004) antropólogos y estadísticos han aunado esfuerzos hacia un mismo objetivo: conocer las tendencias alimentarias de los y las españoles/as.

A raíz de toda esta reflexión, mi trabajo, y bajo una **perspectiva construccionista**¹¹, radica en averiguar hasta qué punto se tienen en cuenta los factores socioculturales de la alimentación de los niños y niñas en los comedores escolares para así ver cual de todos los valores y mensajes que hoy envuelven a la alimentación, centra más los intereses y objetivos de este espacio: si la salud, el hedonismo, la conveniencia, etc. Si es un espacio que conjuga el “comer bien” (y por tanto, “comer sano”) con el “comer bueno” (factor hedonista); si sólo conjuga uno; más de uno o ninguno y de qué forma lo hace, es decir teniendo o no en cuenta los factores socioculturales que envuelven el hecho de comer en la escuela. Todo ello con el **objetivo primero de comprobar la necesidad de una etnografía alimentaria a la hora de “hacer visible” la complejidad que comporta hoy comer en la escuela**, ya que, la importancia del trabajo antropológico en el estudio de la alimentación está en la

9 Jean Tremolières a Francia, fue el primer nutrólogo que, a partir de los años cincuenta y a través de sus propias investigaciones, se dedicó a impulsar iniciativas que habían de otorgar un papel predominante a las ciencias sociales al lado de las ciencias biomédicas en el estudio de la alimentación humana (Carrasco, 1991:61) Margaret Mead en la Antropología americana, fue quien señaló en primer lugar la necesidad de elaborar un código común y una metodología complementaria para las ciencias sociales y las ciencias biomédicas (Carrasco, 1991:58).

10 Las direcciones y desarrollo que han seguido los estudios sobre alimentación y nutrición humana han estado muy influidas, según la autora, por una serie de hechos históricos como la toma de conciencia y la divulgación de las dimensiones de la crisis mundial de energía y de alimentos en los años setenta, que han supuesto un cambio importante en los valores entorno a la alimentación y sus prácticas. (Pelto, 1988)

11 **Construccionismo social:** desde cuya aproximación se argumenta que un problema social es lo que las personas y los grupos seleccionan de un conjunto de circunstancias problemáticas. Las elecciones que la gente hace ante determinados problemas tienen menos que ver con la naturaleza objetiva del problema y más con las evaluaciones subjetivas. Qué se convierte en un problema social tiene menos que ver con el número de personas afectadas o la seriedad del daño para las personas y los grupos y más con la promoción exitosa. Una condición se convierte en problema social si quienes lo mantienen como tal convencen exitosamente al resto de que eso es un problema.

capacidad que tiene para “hacer visibles” muchas correlaciones a menudo olvidadas por el modelo biomédico por no considerar el hecho alimentario como un hecho también social.

Una **etnografía de la alimentación** es la mejor manera para describir lo que sucede dentro de este espacio y no sólo esto, sino la mejor herramienta sobre los resultados de la cual, establecer y programar líneas de actuación que nazcan sobre “cimientos” lo más fiables y representativos posibles de la realidad alimentaria de estos sujetos de estudio que aquí nos preocupan. Partir de una buena base, al menos, nos remite a una mayor probabilidad de eficacia en los resultados.

Para ello, ha sido preciso **contextualizar primero y teóricamente** la problemática, viendo cual ha sido el cambio de valores que ha incidido en las nuevas responsabilidades del comedor escolar (traspaso de responsabilidades de la familia a la escuela) y después, sentar las bases históricas que justifiquen el por qué del modelo biomédico, y no otro, como principal herramienta metodológica en las políticas de salud pública, haciendo un análisis crítico y **deconstruyendo** el modelo a partir de la “fragilidad” de su método, en la medida en que es válido, pero no suficiente para ofrecer respuesta a los motivos que rigen la heterogeneidad de los comportamientos alimentarios de los escolares.

En el **segundo capítulo**, dedicado al desarrollo etnográfico, se ejemplifica lo anteriormente visto a través de:

Primero, el análisis concreto del programa d'Educació per a la Salut a l'Escola de la Generalitat de Catalunya.

Segundo, haciendo “visibles” la variabilidad de las prácticas alimentarias, de como se transmiten y se aprende la cultura y el comportamiento alimentario en la escuela y los factores que intervienen en su transformación en los diferentes grupos socioculturales. Todo ello a través de una primera aproximación a aquellas dimensiones que permitan comprender la complejidad de “comer en la escuela”. Así pues, se ha analizado, primero, el comedor escolar como un espacio con sus normas y como un momento y un lugar para el aprendizaje alimentario. En segundo lugar, se han analizado los menús ofrecidos por los diferentes colegios observados. De los menús se han analizado sus contenidos, sus elaboraciones y sus estructuras, así como las percepciones y opiniones que las niñas y niños tienen sobre el mismo. Ahora bien, como una cosa son los menús programados y servidos y otra, a veces muy distinta, los menús realmente consumidos, en tercer lugar se han analizado las ingestas reales mediante el procedimiento de evaluar las sobras

dejadas en los platos y, también, mediante una evaluación de los intercambios de alimentos que tienen lugar entre los comensales. En cada uno de estos apartados se ha procurado tener en cuenta el contexto, más o menos normativo, las prácticas, así como las percepciones y actitudes de los escolares, que pueden ayudar a comprender y evaluar mejor las razones de sus comportamientos y, eventualmente, a efectuar un diagnóstico que permita una mejora de los mismos.

Bibliografía citada

- ALIMENTARIA (1998) *La alimentación y sus circunstancias. Placer, conveniencia y salud*. Barcelona: V Foro Internacional de la Alimentación.
- CARPENE, F. (1999) *Variabilitat cultural de les experiències d'aprenentatge alimentari*. Treball de recerca del Programa de Màster Doctorat en Investigació Bàsica i Aplicada en Antropologia Social i Cultural. UAB.
- CARRASCO, S. (1991) *Antropologia i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentaria*. Bellaterra: Servei de Publicacions U.A.B.
- COMAS D'ARGEMIR, D. Et al *Vides de dona. Treball, família i sociabilitat entre les dones de classes populars (1900-1960)*. Barcelona: Alta fulla.
- CONTRERAS, J. (1995) *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- FIELDHOUSE, P. (1986) *Food & Nutrition: Customs & Culture*. Nueva York, Methuen Inc.
- FISCHLER, C. (1995) *L'(H)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- GRACIA, M. (1997) *La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona, 1960-1990)*. Madrid: Ministerio de Educación y Cultura.
- INE (1995) *Tasa de escolaridad por edades en España*. Madrid, Instituto Nacional de Estadística.
- MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE (2001). *Comedores escolares*. (en línea) Madrid.
- PELTO, G.H. (1988) "Tendencias de la investigación en antropología nutricional", en G. AINSWORTH et al. *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*. París: Serbal-Unesco.