

# CONSTRUCCIÓN SOCIAL DE LOS SENTIDOS: APROXIMACIONES A LA MATRIZ SOCIO- PERCEPTIVA QUE COMANDA LA ACEPTABILIDAD ALIMENTARIA

ALECHA GA, BUSTOS MD, HUERGO J.

Categoría de trabajo: Investigación original

# INTRODUCCIÓN

- La acción de comer transmite a los sujetos una doble condición: existencia social y situación de ser biológico.
- Constituye un acto complejo cargado de significados y simbolismos vivenciado en/por el cuerpo.
- CUERPO entendido como una constelación sensorial (Le Breton).

# OBJETIVOS

- **Objetivo General:**

Analizar la configuración de la matriz socio-perceptiva que comanda el proceso sensorial de aceptabilidad de un alimento/comida en el caso de determinados comensales de la Ciudad de Córdoba, Argentina, acorde a la temporalidad de sus historias de vida.

- **Objetivos específicos:**

- Describir la experiencia de aprendizaje alimentaria de cada comensal.
- Indagar acerca de los platos-con-historia de cada comensal.
- Rastrear y describir los significados que condensan los alimentos/comidas.
- Reconstruir la cadena de acciones que conforman el proceso de examinación o análisis previo al acto de incorporación de un alimento/comida por parte de cada comensal.
- Describir la práctica de comer con un Otro vinculado a los afectos (familiares y amigos).
- Caracterizar la práctica de comer en soledad.

# MATERIAL Y MÉTODO

**I. Tipo de estudio:** Diseño cualitativo basado en el paradigma interpretativista.

**II. Tipo de muestra:** Muestra intencional (n: 5), criterios de inclusión: mayoría de edad, relaciones disímiles con los alimentos y disponibilidad de tiempo.

**III. Técnicas e instrumentos de recolección de la información:**

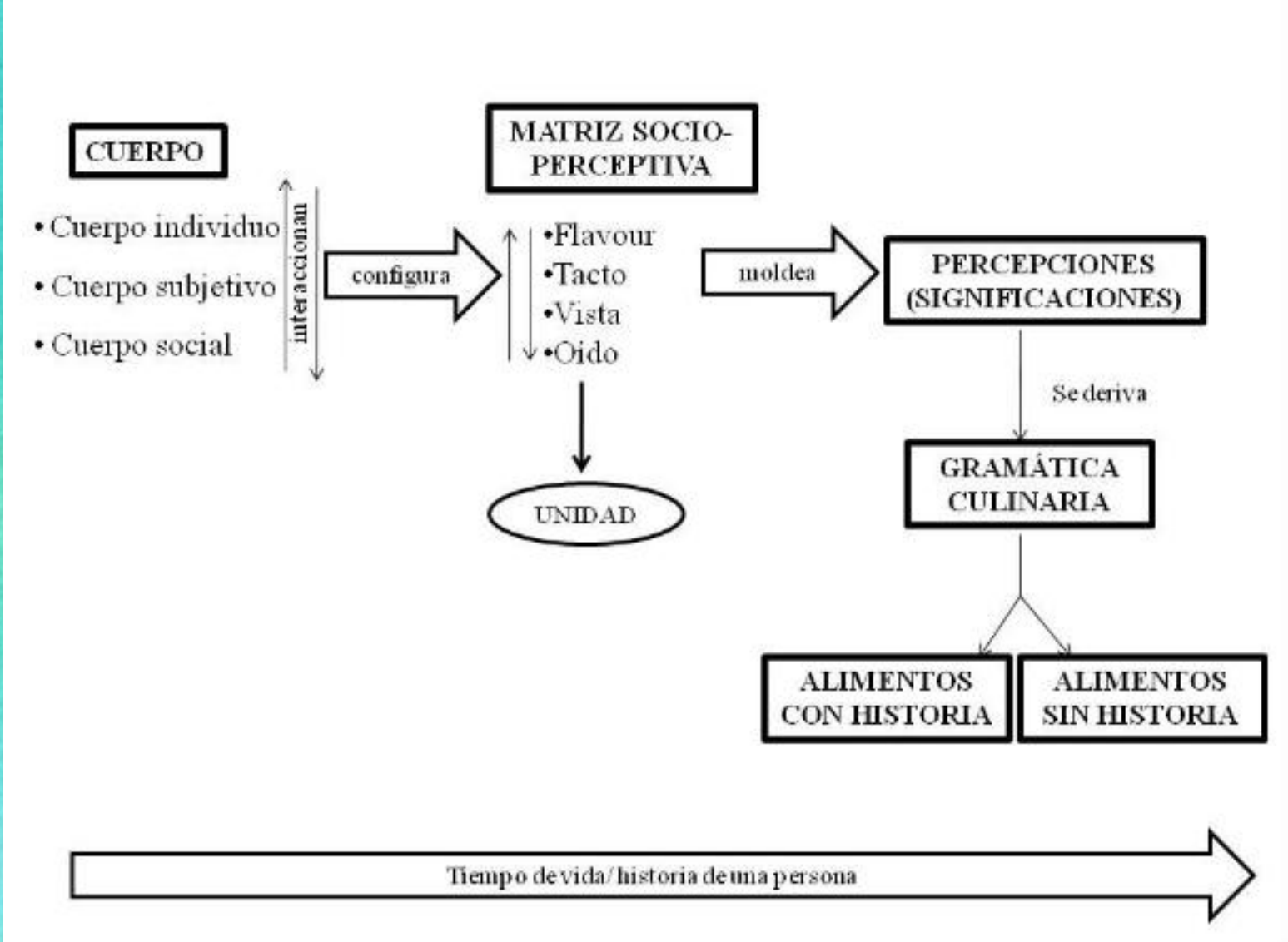
Técnicas expresivo - creativas

Planificación en tres etapas:

- 1) Ensueño Dirigido y Cuaderno de Notas emotivas
- 2) Entrevista individual semiestructurada
- 3) Encuentro para degustar.

En las tres etapas: observación participante

# RESULTADOS



# RESULTADOS

## Elementos de la gramática culinaria

1. Acondicionamiento del escenario del comer
2. Referentes culinarios
3. Tiempos del comer
4. Momentos del comer
5. Rituales
6. Normas impartidas en relación a la alimentación
7. Comensales
8. Práctica del cocinar

# CONCLUSIONES

- Cada participante le imprimió a sus alimentos emocionalidad y saberes propios de su historia de vida (familia, amigos y paso por universidad).
- El análisis de la alimentación no puede escindirse del territorio corporal; entendido como una trama biológica, sensible e inter-accional. Se plantea la necesidad de nutrir a nuestra disciplina con los aportes de las ciencias sociales para comenzar a adoptar miradas más integrales que pongan en diálogo lo biológico y lo social a la hora de concebir al cuerpo.
- La importancia de incorporar metodologías de investigación que se desprendan de concepciones integrales del cuerpo, siendo este el territorio en el cual vivenciamos la práctica del comer.

**¡MUCHAS GRACIAS!**

Contacto: [mdanielabustos@hotmail.com](mailto:mdanielabustos@hotmail.com)