

CONSUMOS ALIMENTARIOS HÍBRIDOS DE LOS JÓVENES EN LA ESCUELA PEDAGÓGICA EXPERIMENTAL

ROSA MARÍA GALINDO GALINDO



Contribución para elaborar
una escuela latinoamericana,
comprometida políticamente
con su contexto

SERIE / 5

• Ayúdalos a descubrir al
inventor
que llevan
dentro



Dale a tus clases una
dinámica distinta y
transforma la educación
por medio de la invención

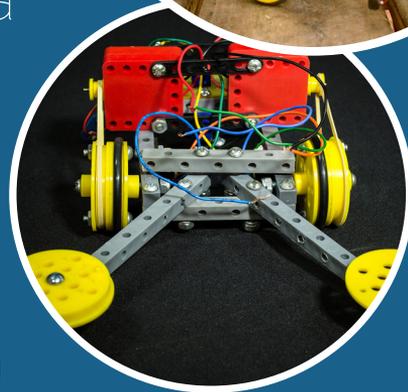


Patente 100% colombiana



Descubre más en

www.roboticaescolar.com



CONSUMOS ALIMENTARIOS HÍBRIDOS DE LOS JÓVENES EN LA ESCUELA PEDAGÓGICA EXPERIMENTAL*

HYBRID ALIMENTARY CONSUMPTION AMONG THE YOUTHS OF JÓVENES ESCUELA
PEDAGÓGICA EXPERIMENTAL CONSUMOS ALIMENTARES HÍBRIDOS DOS JOVENS NA
ESCOLA PEDAGÓGICA EXPERIMENTAL

ROSA MARÍA GALINDO GALINDO**

RESUMEN

Este artículo pretende mostrar cómo las preferencias alimentarias de los jóvenes de la Escuela Pedagógica Experimental están asociadas a un proceso de hibridación que emerge en una amalgama entre lo nuevo y lo tradicional. Esta noción permite acercarse de manera más consistente a los procesos de interconexión, a las imágenes caleidoscópicas; que nutren el fenómeno complejo de la alimentación.

Una intercomunicación que se hace evidente en los relatos de nuestros jóvenes cuando eligen ciertos productos alimenticios que son consumidos en otras latitudes, los cuales van desde los tacos, las sopas ramen, los dulces Wonka hasta las comidas típicas colombianas, con las que expresan modos de apropiación cultural, porque son elegidas gracias a la mediación de los usos sociales de la comunicación en diversas modalidades publicitarias que invitan al consumo de comidas rápidas como la mejor opción de alimentarse. Para comprender las prácticas alimentarias, se realizó un estudio de tipo etnográfico, de manera que en el proceso interpretativo se logran descifrar sentidos, juegos de lenguaje, formas de ver locales, formas de verse y que solo son

* Este artículo corresponde a un apartado de la investigación “Los caminos invisibles de la alimentación”, realizada durante 2012 y 2013 con los jóvenes de grado séptimo de la Escuela Pedagógica Experimental.

** Licenciada en Química de la Universidad Distrital. Magíster en Desarrollo Educativo y Social en el Convenio Cinde-UPN.

posibles de interpretar en ese ver en la familiaridad, como lo plantea Guerrero (2012, p. 12), haciendo visible la conjunción entre lo tradicional y la novedad que emerge en la tensión entre cultura global y local a la hora de tomar decisiones acerca de cómo alimentarse.

ABSTRACT

This article aims at demonstrating how alimentary choices of the youths of Escuela Pedagógica Experimental are associated with a hybridization process, in which a mixture of the new and the traditional emerges. This notion permits to get closer in a more conscious way to interconnecting processes, and to kaleidoscopic images, nurturing the complex phenomenon of nutrition. An intercommunication which is evident in the lives of our youth when they choose certain alimentary products that are consumed in other parts of the world, which ranges from tacos, ramen soups, Wonka sweets to typical Colombian dishes, with which they express modes of cultural appropriation. Since this decision is taken through mediation of social uses of communication in diverse kinds of publicity encouraging fast food consumption as the best way to nourish yourself. Thus, this ethnographic study aims to understand the alimentary practices of the youth, in a way that the interpretative process permits to decipher meanings, language games, local points of view, self image, which is possible to interpret only through the eyes of familiarity as proposed by Guerrero (2012, p. 12) by making evident the conjunction between traditional and novelty emerging from the bargaining between global and local culture at the moment of decision making on nourishing yourself.

RESUMO

Este artigo pretende mostrar como as preferências alimentares dos jovens na escola pedagógica experimental, estão associadas a um processo de hibridação que emerge numa amálgama entre o novo e o tradicional. Esta noção permite ficar perto do jeito mais consistente aos processos de interconexão, às imagens caleidoscópicas; que nutrem o fenômeno complexo da alimentação. Uma intercomunicação que se faz evidente nos relatos de nossos jovens quando elegem alguns produtos alimentares que

são consumidos em outras latitudes, os quais vão desde os tacos, as sopas ramen, os doces Wonka até as comidas tradicionais colombianas, com as quais expressam modos de apropriação cultural, porque são eleitas por meio da mediação dos modos sociais da comunicação em diversas mobilidades publicitárias, que convidam ao consumo de comidas rápidas como a melhor opção de alimentar-se.

Pra compreender as práticas alimentares, se realizou um estudo de caráter etnográfico, do jeito que no processo interpretativo se logram decodificar sentidos, jogos da linguagem, jeitos de olhar locais, formas de enxerga-se e que só são possíveis de interpretar, nesse ver, e na familiaridade, como o plantea Guerrero (2012, p. 12), fazendo visível a conjunção entre o tradicional e a novidade que emerge na tensão entre cultura global e local, à hora de tomar decisões perto de como alimentar-se.

Palabras clave: Prácticas alimentarias, etnografía, preferencias, cultura global-local.

Keywords: Alimentary practices, ethnography, preferences, global-local culture.

Palavras chave: Práticas alimentares, etnografia, preferências, cultura global-local.

En las frías mañanas de los pueblos cundiboyacenses, una arepa de maíz pelado con agua de panela y queso son una tentación que pocos logran perdonar. Es allí donde se reconoce el olor, el sabor y la textura de la tradición que ha dejado huella imborrable de las preparaciones culinarias que hacen remembranza de las abuelas que cocinaban con fogón de leña. Es así como la arepa es un legado de historia que se ha convertido en insignia de la comida colombiana.

Hoy, su largo proceso de elaboración artesanal tiende a desaparecer, aunque numerosas empresas y microempresas familiares viven de su producción y comercialización. Se trata de un hecho: el proceso de industrialización de la arepa es galopante, razón por la cual goza de reconocido prestigio cuando se hace a mano. Existe una gran variedad y cada una se diferencia de la otra por la calidad y los ingredientes de su masa, la variedad del maíz o por la manera como se preparan, arepa aliñada, arepa de mute, arepa de chócolo, arepa de pelao o de

peto, entre otras, como lo plantean Josefina Yances, Estrella de los Ríos y Simon Buhler (2007, p. 62).

A través de las palabras de estos investigadores, se entreven los cambios que se están gestando para dar paso a nuevas maneras de comer, visibles en paradojas que se dan desde el momento mismo de la compra de los alimentos, acudir a la plaza de mercado o a los hipermercados; valorar lo nacional o lo importado, darle importancia a los procesos de elaboración artesanales e industriales, a los ritmos de preparación de alimentos rápido o lento, lo orgánico, lo *light*, lo natural o los alimentos con adición de vitaminas y minerales.

Entonces, adentrarse en el mundo culinario implica asumir una perspectiva compleja que permite superar la mirada causal en busca de explicar los comportamientos alimentarios desde el binomio nutrición–salud y nos lleva a (re)pensar las prácticas alimentarias como una emergencia resultado de múltiples interacciones en las que se hace visible un entramado de relaciones, tensiones y paradojas entre la cultura local y global que, como una categoría articuladora, nos muestra una mirada hegemónica, social y cultural en torno a la alimentación.

De tal manera que las prácticas alimentarias constituyen una práctica social, son una acción humana, políticamente intencionada, que se desarrolla en tiempos históricos y territorios específicos, cuyos actores son seres humanos productores de cultura.

Un ámbito cultural que en la alimentación se hace visible porque crea y refleja la especificidad humana y su diversidad porque ha mostrado una serie de encadenamientos con otros campos simbólicos tales como la salud, la enfermedad, la imagen y estética corporal, el placer y las relaciones interpersonales, que poseen profundos componentes socioculturales (Contreras, citado por León, 2009).

CONTEXTO

La Escuela Pedagógica Experimental (EPE) es un proyecto de educación alternativo ubicado en Bogotá (Colombia) en los cerros orientales de la ciudad. Entre sus búsquedas está promover el compromiso con el saber, un saber que tiene sentido para los individuos (estudiantes, maestros y padres de familia), que conciben el conocimiento como una construcción posible. A través de la configuración de los proyectos, se

tiene como intención transformar las relaciones del ser humano con el contexto, de tal manera que haya una conexión entre el mundo de la escuela y de la vida cotidiana. Y es allí donde se reconoce que el alimento es la vida misma, ya que la alimentación constituye un acto social y cultural que se hace colectivamente. Por ello, la EPE, desde su naturaleza formativa, busca apuntar a desarrollar una vida sana desde la constitución de hábitos de vida saludable.

Sin embargo, existe una paradoja a la que nos estamos enfrentado, porque, a pesar de plantear proyectos transversales, actividades de clase, charlas informativas, direcciones de grupo y talleres con padres de familia, se observa que los jóvenes prefieren el consumo de comida rápida y que las medidas para contrarrestar el consumo de bebidas colas eliminando la venta de gaseosas y paquetes en las instalaciones de la escuela no son suficientes ante la lógica mercantil que, a través de la publicidad, promueve ciertos ideales de cuerpos y de formas de vida particulares. Esto se hace visible en los comportamientos de los chicos (y tal vez de las familias), que a la hora de seleccionar los alimentos solo tienen en cuenta los nuevos sabores, colores y texturas que la industria alimenticia ofrece a través de la publicidad sin detenerse a preguntarse por las implicaciones en la salud humana¹.

METODOLOGÍA

Esta investigación se desarrolló con un enfoque cualitativo de corte etnográfico donde se retoma la triple acepción como enfoque, como método y como texto (Guber, 2001, p. 15).

Para comprender las prácticas alimentarias de los jóvenes, fue necesario que la mirada se gestara desde el propio mundo referencial de los adolescentes, aproximándose poco a poco a este. El ver se mueve desde lo que uno ve en los otros, hacia lo que los otros ven de sí mismos. De tal manera que el ver del etnógrafo no es en primer lugar observar lo que pasa a su alrededor.

1 Para conocer las implicaciones de los malos hábitos de alimentación en la salud, se puede ampliar revisando a Páez M. Jóvenes en riesgo de padecer diabetes. UN Periódico, 118 p9, y Rubio, J. Los peligros de la comida. Alimentos venenosos. Ozono. Revista Ecológica, XII (3) p50-52.

Hacer etnografía es un proceso interpretativo que descifra sentidos, juegos de lenguaje, formas de ver locales, formas de verse y que solo son posibles de interpretar en ese ver en la familiaridad, como lo plantea la maestra e investigadora Lucy Guerrero (2012, p. 12).

Una proximidad que permitió a la investigadora traducir la complejidad de la cultura escolar que emergió del cruce de la información recogida tanto en el trabajo de campo como de otras fuentes: los medios masivos de comunicación, la tradición familiar, Internet, la literatura, la música, los documentales, entre otras. Esta urdimbre se tejió a través de lecturas de fuentes secundarias que, desde diversas perspectivas, dieron pistas para hacer un ejercicio descriptivo sobre las prácticas alimentarias de los jóvenes en la escuela.

El encuentro entre la investigadora y la población a estudiar estuvo atravesado por una tensión fundante: los usos e interpretaciones del estar allí para el investigador/miembro de otra cultura o sociedad y para los pobladores/ informantes que las técnicas con su flexibilidad permiten identificar y analizar. Pero esta flexibilidad descansa en el investigador que transforma las técnicas de recolección de información en partes del proceso de construcción del objeto de conocimiento (Guber, 2001, p. 101).

Esta tensión en particular fue vivida, ya que al encontrarme asumiendo el rol de maestra y el rol de investigador, en ciertos momentos salía de mí el discurso de la maestra que orienta, acompaña y argumenta la pertinencia de ciertas preferencias alimentarias. Esta situación fue superada logrando un descentramiento de mi labor como docente y al hacerme consciente de mi papel de investigadora que está en una actitud de apertura para escuchar al otro, un otro distinto que asume comportamientos alimentarios distintos a los esperados a pesar de conocer sus implicaciones en su salud (Diario de campo, agosto de 2012).

Este ejercicio de traducción de la cultura escolar se mostró con testimonios, con las voces de los jóvenes, la observación aguda y otros trabajos documentados, mostrando así que las prácticas alimentarias están atravesadas por unos imaginarios que proceden de diversas fuentes y circulan en la vida cotidiana de los jóvenes.

Es así como cada época, cada cultura, por medio de sus prácticas alimentarias, instituye saberes, valores, bienes que contribuyen a mantener un estado de cosas; una dirección, unos límites que definen qué es lo

comestible, su forma de obtención, las formas de preparación, las maneras de servir y los rituales a la hora de comer. Además, determina cómo se come habitualmente, las horas del día y de la noche en que se come, qué tipos de comidas se consume cotidianamente, en qué ocasiones y con quién se comparte.

En esta investigación, el escenario fue la Escuela Pedagógica Experimental (EPE), donde habitan sujetos, individuales y colectivos, con unas prácticas sociales particulares, con unos discursos, unas memorias y unos olvidos, unos propósitos de cambio o sometimiento que nos muestran las maneras de sentir y de vivir de las culturas juveniles en este entorno específico. Para conocer las vivencias, narraciones y discusiones de los veinte jóvenes EPE que cursaron grado séptimo el año anterior, se llevó a cabo una inmersión en campo en el espacio escolar y se reconfiguraron nuevas técnicas que permitieron la recolección de la información, que se fue constituyendo mediante la lectura y el análisis entrelazado de los relatos de los jóvenes a través de:

- Observación participante (desde julio a noviembre de 2012, registro diario de campo).
- Grabación de la Salida de Vida Independiente (10 al 14 de septiembre de 2012 en Prado, Tolima).
- Taller: Mi Plato Favorito (16 y 23 de octubre de 2012).
- Grupo de discusión (documental Super Size Me, 8 de noviembre de 2012).
- Entrevistas etnográficas con un protocolo semiestructurado (cuatro informantes claves durante marzo de 2013).

LOS CONSUMOS ALIMENTARIOS HÍBRIDOS

Este estudio abordó el análisis desde una perspectiva interpretativa hacia la producción teórica, la cual pretende construir un texto etnográfico que “hace relación a la descripción textual del comportamiento de una cultura particular, resultante del trabajo de campo es la relación entre teoría y campo. El antropólogo intenta representar, interpretar o traducir una cultura para lectores que no están familiarizados con ella”, como lo plantea Guber (2001, p. 19). Entonces, se interpretó el entramado de vivencias, las narraciones, las discusiones y prácticas de

los jóvenes EPE, que desde la lectura del investigador se revelaron a través del arte de escuchar y en la observación participante desarrolladas durante el trabajo de campo, logrando mostrar así las potencialidades de los significados de las historias originales de los jóvenes de la EPE.

Es desde allí que emergen los *consumos alimentarios híbridos*, que se dan en la alimentación de los jóvenes de la EPE, que hacen parte de procesos de interrelación donde se amalgama lo nuevo y lo tradicional. De este modo, se retoma la noción de hibridación propuesta por García Canclini, quien señala que “la incertidumbre acerca del sentido y el valor de la modernidad deriva no solo de lo que separa a naciones, etnias y clases, sino de los cruces socioculturales en que lo tradicional y lo moderno se mezclan” (García Canclini, 1990, p. 14). De ahí que esta noción de hibridación emergió de manera consistente para dar cuenta de las preferencias de los adolescentes de la EPE que se configuró desde procesos de interconexión y desde imágenes caleidoscópicas que nutren el fenómeno de la alimentación.

Entonces, la hibridación que da cuenta de las preferencias alimentarias de los jóvenes de la EPE es el resultado de múltiples interacciones que se configura desde la intervención de la familia y desde la tensión que emerge de lo local y lo global. Entendiendo lo local como la influencia de sus pares, que los lleva a consumir ciertos productos y a restringir otros, por ejemplo bom bom bum a las 7 a.m.; del contexto alternativo de la EPE que restringe la venta de gaseosas en la institución, pero a la vez surgen voces que expresan “los maestros son extremistas con esta medida porque yo no dejaré de tomar gaseosas y por último, de la familia que apoya la alimentación saludable para sus hijos pero que envía jugos empacados porque es la opción más fácil y rápida.

Y desde lo global, hace relación a la industria alimentaria del consumo que se publicita a través de diversos medios de comunicación para lograr una dieta globalizada como lo muestran los reportes de diversos países como Estados Unidos, Francia, México, Chile y Colombia que ha estado invadida por la comida rápida y aunque geográficamente sean distantes con culturas alimentarias diversas le subyace una lógica del mercado que nos están imponiendo una manera única de alimentarnos, que está mostrando una fuerte tendencia a homogeneizar la cultura en la perspectiva de la globalización económica, política y social, atravesando todas las formas de asumir la vida, obligando a nuestros niños y jóvenes

a negar o desconocer las prácticas alimentarias que nos han constituido desde tiempos inmemorables.

—*Parce, se está quemando un pedazo de la olla...*

—*¿Qué está preparando el grupo de las cachorras?*

—*Profe, estamos preparando burritos*

—*¿Daniel, cómo se preparan los burritos?*

—*Utilizamos frijoles, pollo enlatado y carne enlatada y le hicimos un guisito que pusimos en las tortillas Bimbo.*

—*¿De dónde es este plato?*

—*Es de origen mexicano...*

—*¿Cómo sabes que es de allí?*

—*Pues viene de los tacos mexicanos del mismo país.*

—*¿Cuál es la diferencia entre los tacos y los burritos?*

—*Los tacos son más crujientes y los burritos son más picantes.*

—*Los tacos no se pueden hacer en la vida independiente, la tortilla es muy rígida, llegaría “descarapelada”, la tortilla es como una papa.*

—*Ellos siguen raspando la olla... Quedamos apenitas.*

Grabación en la Salida de vida independiente en Prado

Este es un abre bocas para mostrar la dinámica que se gesta a la hora de cocinar en una de las actividades emblemáticas de la EPE, se trata de la Salida de Vida Independiente. La actividad fue valiosa para esta investigación porque los jóvenes se organizaron en cinco grupos de trabajo, lo que los llevó a desarrollar diversas actividades relacionadas con la selección, preparación y degustación de los alimentos en diversos momentos. Entonces, se da en un ejercicio de planeación donde los chicos se nombraron bajo previo acuerdo de sus integrantes (Sami El Heladero, Las Cachorras, Los Ramen, Nuttela y las Chizas), luego hicieron una propuesta de menú para preparar su alimentación, de manera que se daban respuesta a preguntas como: ¿qué vamos a comer durante cinco días sin la presencia de la familia? ¿Cómo y cuándo vamos a mercar? ¿Quién sabe cocinar? ¿Quién lleva el menaje? ¿Dónde vamos a comprar el mercado? ¿Cómo vamos a llevar la carne a clima cálido?

Es así que varios grupos de carpa llevaron en su mercado productos como Ramen, Ajinomén y Maruchan, sopas instantáneas (elaboradas

con fideos de trigo, sazonadas con salsa de soja y aderezadas con carne, pescado o verduras) que se preparan en tres minutos. Ante la pregunta de por qué les gustan estos productos, se escucharon las siguientes afirmaciones:

—Esta sopa instantánea es rápida, fácil de hacer y rica y práctica de hacer.

—Sabe a la sopa de mi mami, y la de mi mamá siempre es nutritiva.

—El ramen se hace con pollo, pero hay muchas variantes. Puede hacerse con cerdo, con pescado y con vegetales diferentes, tiene huevo, tiene vegetales, tiene de todo, a veces es de camarón, o de carne, pero ese ramen es saborizante.

—A mí me gusta porque la venden, es que es solo calentar agua y meter en el microondas, por ejemplo viene una pasta así toda enrollada y o sea, ahora le meten sabores.

—No sé, pues yo instantáneo, instantáneo solo he comido ramen y sopa así como la de Ajinomoto. A veces uno dice no he almorzado, hagamos una sopa instantánea, y para no hacer tanta loza y ya.

Grabaciones en la Salida de vida independiente en Prado

Los argumentos de estos jóvenes están relacionados con la facilidad para su preparación, su sabor agradable y la similitud con la sopa elaborada por su mamá. Es así que las motivaciones de estas prácticas están relacionadas con la lógica de organización del tiempo, por ello se buscan preparaciones rápidas y que no dejen residuos, lo cual implica asumir otras tareas como el lavado de los utensilios de la cocina.

Y es aquí donde se puede ver cómo la alimentación no se escapa a las nuevas tendencias que definen la sociedad actual, demasiado rápida, donde nos venden tiempo, es más, en esta sociedad, el tiempo se convierte en un valor muy preciado y se utiliza como reclamo publicitario de muchos productos y servicios de consumo. El tiempo se vuelve el elemento crítico de nuestras vidas, y tener tiempo es el nuevo lujo del momento, como lo expresa la investigadora María Isabel Martín:

Entonces, es frecuente escuchar que los ciudadanos actuales viven a un ritmo rápido, demasiado deprisa, con la sensación continua de falta de tiempo para poder descansar o realizar otras actividades distintas a las rutinas habituales. Un ritmo trepidante, el fast life, que no es inocuo, sino todo lo contrario, pues trae consigo patologías asociadas.

El estrés, la ansiedad, la hiperactividad y otros muchos males son achacados a esta vida rápida y a la falta de tiempo (Martín, 2007, p. 116).

Entre los argumentos que dieron estos jóvenes para preferir ciertos alimentos que les generan agrado y gusto de ser consumidos, de manera que constituyen una costumbre a la hora de su selección, surgió un argumento de Manuela que me dejó sin palabras:

El ramen es una comida instantánea más que todo espiritual, sí, porque no le transmite, por ejemplo, hay una parte en la película que se llama La chica del ramen. En esta peli se dice que hay que llorar encima de ella para transmitirle sentimiento, entonces ahí aparece donde se lo come, y las personas que se lo comen sienten esa melancolía que ella le echó, o sea, la pasta ya está hecha, ella tiene que hacer el ramen así como tal, lo que es echarle los ingredientes, como dicen, que el amor. Ella le está echando su melancolía, o su alegría, porque, digamos, el ramen es tristeza o es alegría. (Entrevista etnográfica con protocolo semi-estructurado).

Este relato deja entrever una relación entre el alimento y lo espiritual, pero no deja de sorprender que para Manuela su relación con la comida está mediada por las emociones, ya sea tristeza, melancolía o alegría. Se aprecia en su narración una respuesta afectiva hacia los alimentos, que constituye uno de los determinantes de la preferencia hacia las sopas ramen. Además, ella establece una relación entre la película y su gusto por esta sopa instantánea mediada por la actuación de la actriz Brittany Murphy, que realizó en 2008 la película titulada Receta instantánea (The Ramen Girl), donde interpreta a una estadounidense que aprende a cocinar y a curar alma y espíritu a través de las delicias del ramen. Esta conversación con Manu me dejó perpleja, pero a la vez me permitió conectarme con Rosana Guber cuando plantea que lo que nos jugamos en campo, cada uno en su solitaria y frecuente incomprendida individualidad, es sostener la utopía de ser social y culturalmente solidarios, que estamos dispuestos a escuchar y a entender lo que otros no escuchan ni entienden (Guber, 2001, p. 108).

LA FAMILIA

Las preferencias gastronómicas de los jóvenes están mediadas también por el gusto que genera la comida colombiana, como se hizo visible en el taller Mi Plato Favorito, donde los menús elegidos por los jóvenes

hacen referencia a la gastronomía nacional: arroz con camarones, mojarra frita, ajíaco santafereño, ceviche, arroz con pollo, entre otros. La cocina de nuestro país ofrece a estos jóvenes sabores, olores y texturas que tienen la oportunidad de valorar porque sus familias los preparan conjuntamente en sus casas.

En cuanto a las razones de su elección como plato favorito, como se observó durante el taller, están:

A mí me gusta porque lo prepara mi papá, y a él le gusta hacerlo para la familia.

Las mamás son unas magas y los papás no cocinan mucho, pero preparan cosas muy ricas, como el papá de Alekos, que hace un ajíaco delicioso.

Mi papá es santandereano, hace un sudado re rico, y le gusta hacer arroz con arvejas, y mi papá es costeño y hace un pescado delicioso.

La paella la prepara mi hermana Johana, con ayuda de mi tía Elisa, pero prácticamente ella es la chef de la familia, porque hizo un curso en Nestlé, ella es muy buena cocinando.

Mi historia con la pasta a la boloñesa comienza cuando era pequeño, porque mi mamá la preparaba mucho y me gustaba mucho, así que mi mamá me la prepara muy seguido siempre con su gran sazón.

Mi abuelita Lucía prepara un ajíaco delicioso, ella es la que lo prepara más rico de la familia, pero tampoco se le puede negar que mi mamá también lo prepara muy rico.

En los días importantes o de festividades, como cumpleaños, reuniones y las navidades, mi abuelo prepara la carne en salsa agri dulce.

Mi plato favorito es la mojarra, que es preparado por mi abuela Margot. Mi abuelita es del Tolima. Lo que pasa es que ella tenía un restaurante que lleva por nombre “El Indio” en el barrio Restrepo, y cada vez que íbamos comíamos con la familia, pero ahora solo lo prepara en las visitas que hacemos en la finca en Mesitas.

Taller: Mi Plato Favorito

En estos argumentos aparece la familia como un referente a la hora de la selección de los alimentos, ya que los padres transmiten sus conocimientos a sus hijos:

Desde pequeño he cocinado con ella... lo que le importa a mi familia es compartir entre sí. Mi papá es costeño y prepara un pescado delicioso; como regulador de las preferencias familiares todo empieza con la familia, porque desde chiquito por ejemplo a uno le van metiendo vegetales, le van metiendo frutas y entonces ahí hay personas

que dicen, bueno, por ejemplo a mí no me gusta la espinaca como tal, pero me gusta la crema de espinaca. (Entrevista etnográfica con protocolo semi-estructurado)

Además, la familia se convierte en una orientación en las preferencias que se hacen tangibles en las prácticas cotidianas:

A mi mamá siempre le ha gustado lo natural, porque pues más que todo para cocinar, porque si un hombre, una persona consume químicos por eso es que se puede enfermar de diabetes, de cosas, por comer cosas con tantos químicos. (Entrevista etnográfica con protocolo semi-estructurado)

O actúan como guías para cuestionar los comportamientos alimentarios, lo cual se evidencia a través de las palabras de Santiago:

Pues mi mamá me mostraba, no me mostraba, más bien me contaba cuentos (risas), de cómo la gente sufría de hambre y que botar la comida no es algo así como de pasarse a la ligera, porque mientras uno bota la comida, hay personas que si la quieren, y más, y pues mi abuelita y mi mamá me guiaron, y mis tías. (Entrevista etnográfica con protocolo semi-estructurado).

LAS TENSIONES ENTRE LO LOCAL Y LO GLOBAL

Las preferencias alimentarias también son resultado de múltiples interacciones en las que emergen las tensiones entre lo local y lo global. Se entiende lo local como la influencia de sus pares, del contexto alternativo de la EPE y de su familia, y lo global hace relación a la industria alimentaria del consumo que se publicita a través de diversos medios de comunicación que pretenden atraer a los consumidores para adquirir cada vez más bienes de consumo, hasta llegar a un consumismo exagerado, que cada día nos hace más esclavos de las modas y de las marcas (Martín, 2007, p. 12).

Acercarse a indagar el mundo de los jóvenes implica reconocer las tensiones donde ellos se mueven, comenzar a indagar por estas construcciones que los llevan a expresar:

Yo no tomo gaseosa en la EPE, pero en mi casa yo tomo lo que quiera, a mí me gustan los dulces hiperácidos porque ahí está mi niñez, mi infancia, pero yo no le daría esto a mi sobrinita...no sé, yo le digo a mi mami, no tomes gaseosa, eso es malo, pero o sea, es que es un

poco hipócrita de mi parte, porque pues malo pero yo me la tomo.
(Entrevista etnográfica con protocolo semi-estructurado)

Lograr comprender las decisiones alimentarias de estos jóvenes exige conocer los valores que rigen la sociedad contemporánea, la cual se caracteriza por una experiencia del tiempo y espacio comprimido y fragmentado en el interior de un mundo de imágenes que minan cada vez más la dialéctica entre universalismo y autenticidad (Giroux, 1994, p. 9). En este panorama, algunos jóvenes cuentan con una postura crítica que los lleva a resistir ante los desafíos de la sociedad de la información y la comunicación, la cual los invita de manera permanente a ser consumidores de productos onerosos en carbohidratos, grasas y colorantes. En consecuencia, los jóvenes están más socializados en nuevos valores y destrezas, pero a la vez más excluidos de los canales para traducirlos en vidas autónomas y realización de proyectos propios que puedan incorporar en sus decisiones más íntimas; en cuanto al alimento, entonces, se puede decir que existe una ignorancia ilustrada a la hora de comer.

Esta tensión acrecienta la crisis de expectativas de los jóvenes, como lo presentan Muñoz y Erazo (2007, p. 64). En este sentido, también Henry Giroux expone que las representaciones de la juventud producidas por los medios de comunicación le han quitado responsabilidad a un sistema social que a menudo observa la juventud como otro simple nicho de mercado (1994, p. 8). Una crisis que hace parte de ese mundo real construido por el sujeto, ya que la base de una razón única, totalizante y verdadera sufre un replanteamiento, generando en el sujeto una inestabilidad identitaria, por cuanto las identidades individuales entran en un flujo de múltiples referentes colectivos, encontrando representaciones variadas donde hay múltiples lugares para encontrar y buscar caminos, como lo plantea Marco Raúl Mejía (2005, p. 17).

De cierta forma, todos estos cambios han ido *mapeando* el nuevo espacio donde las relaciones, formas de consumir, sistemas de producción o traspaso de conocimientos hacen que los jóvenes construyan lógicas y visiones de vida, hecho de gran complejidad que está ahí, tocando nuestras vidas y que actúa sobre múltiples esferas de nuestra cotidianidad (Mejía, 2005 pp. 1-13). Esta situación está permeando las maneras de comer de los jóvenes, lo que se expresa en las elecciones alimentarias que traspasan fronteras transnacionales para dar paso a preferir la sopa ramen o las tortillas mexicanas, como se vio en los testimonios ante-

riores, donde se disminuye el tiempo dedicado a cocinar, se prefieren las técnicas de cocción rápidas y el poco uso de materias primas y de productos de limpieza. Entonces, esta operatividad y flexibilidad son los patrones que demandan los nuevos estilos de vida a las maneras de comer contemporáneas (Gracia, 2008, p. 17).

A MANERA DE CIERRE

“Los consumos alimentarios híbridos” deriva su nombre de los aportes de García Canclini, quien hace referencia a las sociedades híbridas, cuyas formas de actuar y de concebir la realidad están mediadas por la intercomunicación entre diferentes actores, medios y otros (García Canclini, citado por Venegas, 2012, p. 79). La hibridación cultural permite caracterizar múltiples procesos marcados por la construcción de mundos de significados híbridos, donde se conjugan lo tradicional y lo nuevo.

Es así que lo tradicional se puede leer a través de los gustos culinarios de nuestros jóvenes en la predilección de la comida hecha en casa –de manera que la familia ofrece pautas en la formación de comportamientos y roles alrededor del alimento–, pero, a la vez, estos jóvenes también se mueven en el mundo con una actitud de apertura para probar lo nuevo e incluso llegar a comparar la comida casera con los productores innovadores: “mi mamá debe tener una vida secreta en Ajinomén, porque sabe delicioso... Sabe a la sopa de mi mami, y la de mi mamá siempre es nutritiva”. Es así que la familia se hace visible como una institución de carácter biológico y social que posibilita la inscripción de sus integrantes a la cultura, garantizando con ello su supervivencia. A través de los relatos de los jóvenes, emerge la familia como orientadora de la formación de hábitos, preferencias, comportamientos y roles que se dan alrededor de las prácticas alimentarias.

Para terminar, se resalta la necesidad de comprender y valorar nuestras prácticas alimentarias ancestrales como un legado de historia que permita no solo reconocer quiénes somos, examinar nuestros orígenes sino repensarnos en el contexto local–global, donde urge la emergencia de resistencias que nos posibiliten apropiarnos, reinterpretarnos y subvertir los significados de los textos publicitarios que invisibilizan los condicionamientos sobre los que se sustentan las prácticas alimentarias

que a través de las grandes corporaciones quieren imponernos una única manera de alimentarnos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- García Canclini, N. (1990). *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. México: Editorial Grijalbo.
- Giroux, H. (1994). “Estudios culturales: juventud y el desafío de la pedagogía”. *Harvard Educational Review*, 64(3), 1-23.
- Gracia, M. (2008). “Nuevas maneras de vivir, nuevas maneras de comer. Comer hoy en España”. *Distribución y Consumo*, 5, Recuperado de http://www.mercasa.es/files/multimedios/1288193926_DYC_2008_97_5_17.pdf
- Guerrero A., (2012). *Etnografía: El retorno de las Ciencias a la vida Social*. Módulo CINDE. Bogotá.
- Guber, R. (2001). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Bogotá: Grupo Editorial Norma.
- León, A. (2009). “La alimentación, nutrición y creencias alimentarias en San Martín de Amacayacu. Un estudio etnográfico”. (Trabajo de grado para optar por el título de Magíster en Antropología Social). Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Martín, M. (2007). “Creatividad publicitaria y nuevas tendencias de consumo”. En: M. Martín y M. Alvarado (coord.) (s.f.), *Nuevas tendencias en la publicidad del siglo XXI*. Sevilla: Comunicación Social Ediciones y Publicaciones. Recuperado de http://eprints.ucm.es/7051/1/Segovia_Nuevastendenciasenlapublicidad.pdf
- Mejía, M. (2005). “Globalización, culturas juveniles y cambio escolar”. Ponencia presentada en el Seminario de Maestros Gestores. Medellín, Colombia.
- Muñoz, G. y Erazo, D. (2007). “Las mediaciones tecnológicas en los procesos de subjetivación juvenil: Interacciones en Pereira y Dosquebradas, Colombia”. *Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales, Niñez y Juventud*, 5(2), 723-754.
- Venegas, A. (2012). “Aproximación interpretativa a la narración sobre la naturaleza de cuatro niños y niñas”. En A. Molina (comp.), “Perspectivas epistemológicas, culturales y didácticas en educación en ciencias y la formación de profesores: avances de investigación”. *Enfásis*, 7.
- Yances, J., De Los Ríos, E. y Buhler, S. (2007). *Así sabe Colombia*. Bogotá: Casa Editorial El Tiempo.

El interés que nos mueve en la Escuela Pedagógica Experimental al publicar estos artículos es múltiple. Por una parte queremos que nos conozcan por lo que hacemos; por otra, nos parece importante que se visualicen las dificultades y los logros que se han obtenido.

En sus 38 años de existencia la Escuela Pedagógica Experimental ha venido construyendo una concepción de escuela y, a la vez, la ha venido haciendo en la práctica. La Escuela Pedagógica Experimental no es la concreción de una idea o de una teoría, es más bien una práctica generadora de planteamientos teóricos. Es también una escuela contextual en cuanto lo que en ella se hace está irrigado por el que hacer cotidiano a nivel individual, escolar y nacional. En este sentido sostenemos que la escuela alternativa que queremos no es neutral políticamente, tiene que estar comprometida con la transformación social. De la misma manera debe centrar su hacer cotidiano en la formación de seres humanos respetuosos y responsables y posibilitar a los maestros su realización como seres autónomos y optimistas.

De otra parte, la historia de la Escuela Pedagógica Experimental nos muestra que es posible hacer otra escuela, que es posible conciliar los múltiples saberes y recuperar aquellos que están en trance de desaparición, que debemos reconocer y respetar las manifestaciones culturales como alternativas idóneas de realidad y procurar comprenderlas. Que debemos reconocernos como seres de otro continente, que así como tenemos nuestros propios problemas, también poseemos opciones propias para solucionarlos.

A las personas que por primera vez tienen contacto con la Escuela Pedagógica Experimental los invitamos para que iniciemos una red de conversaciones hoy mirándonos a los ojos, luego a través de los teclados fríos pero impresionables. Juntos podremos lograr muchas cosas, especialmente podremos contribuir a la construcción de un mundo más amable y equitativo.

Dino Segura
Escuela Pedagógica Experimental

ESCUELA PEDAGÓGICA EXPERIMENTAL

KILÓMETRO 4,5 VÍA A LA CALERA

6485371 – 6486823 – 314 3824445

TRANSVERSAL 29 No 38-25 (LA SOLEDAD)

2695658 – 2442136 - 3409675

www.epe.edu.co