

Gimena Alejandra Alecha¹; María Daniela Bustos²; Juliana Huergo^{3*}

Resumen

Antecedentes: se parte de reconocer la construcción alimentaria del cuerpo. **Objetivo:** analizar las limitaciones epistemológicas que presenta la escala hedónica verbal para construir conocimiento acerca de la relación entre el cuerpo y los alimentos. **Materiales y métodos:** indagación cualitativa; muestra de cinco personas de ambos sexos, residentes de la ciudad de Córdoba, Argentina; mayores de edad; presentan relaciones disímiles con los alimentos/comidas (licenciada en nutrición, estudiante de gastronomía, mujer-madre, persona que disfruta cocinar y comer, persona para quien comer está en un segundo plano); disponibilidad de tiempo e interés de participar. **Categoría de análisis:** gramática culinaria (alimentos con historia, alimentos sin historia, práctica de cocinar y comer con Otros, práctica de cocinar y comer en soledad). **Técnicas:** ensueño dirigido, biografía sensorial, entrevista semiestructurada, encuentro de degustación en el que se aplicó la escala hedónica y observaciones participantes, realizadas entre julio-noviembre del año 2015. El análisis se realizó con base en la teoría fundamentada. Se respetaron los resguardos éticos pertinentes. **Resultados:** se observaron las siguientes ausencias epistemológicas de la escala hedónica: sentidos que se condensan en cada respuesta, confianza entre el dador/el receptor de alimentos, temperatura del alimento ofrecido/sensación térmica del día de la degustación, horario de la degustación respecto a la paleta de sabores que maneja habitualmente el comensal, estado de salud de vías respiratorias, relaciones incondicionales con la comida ofrecida que provoca que siempre "guste". **Conclusiones:** la escala hedónica presenta una base epistemológica gastro-anómica.

Palabras clave: alimentación, alimentos, percepción, encuestas y cuestionarios, industria alimentaria.

1 Licenciada en Nutrición. Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba-Argentina. gime_13_5@hotmail.com

2 Diplomatura en Gestión de Salud. Licenciada en Nutrición. Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba-Argentina. mdanielabustos@hotmail.com

3* Autor de correspondencia. Doctora en Estudios Sociales de América Latina. Magíster en Formulación y Desarrollo de Estrategias Públicas y Privadas. Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas. Centro de Investigaciones y Estudios sobre Cultura y Sociedad (CIECS, CONICET-UNC), Facultad de Ciencias Sociales, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba-Argentina. julihuergo@hotmail.com

Cómo citar este artículo: Alecha GA, Bustos MD, Huergo J. Limitaciones epistemológicas de las escalas hedónicas verbales para la lectura de la relación cuerpo-alimentos. *Perspect Nutr Humana*. 2018;20:23-38. DOI: 10.17533/udea.penh.v20n1a03



Epistemological Limitations of Verbal Hedonic Scales for Reading the Body-Food Relationship

Abstract

Background: This qualitative study investigates the dietary construction of the body. **Objective:** To analyze the epistemological limitations of the verbal hedonic scale to build knowledge about the relationship between the body and food. **Materials and Methods:** Qualitative research survey. A sample of five participants was selected (male and female), all adult, and all residents of the city of Córdoba, Argentina. The sample presents with relationships with food: a bachelor in nutrition, a student of gastronomy, a mother, a person who enjoys cooking and eating, and a person who eats as a secondary activity. Inclusion criteria included availability and interest to participate. **Category of Analysis:** Culinary grammar (food with history, food without history, practice of cooking and eating with others, practice of cooking and eating alone). **Techniques:** Methods used included a guided recall, sensory biography, a semi-structured interview, and a tasting meeting where the hedonic scale was applied and participant observations were noted. The activities were carried out between July-November 2015. The analysis was done based on the Grounded Theory. The pertinent ethical safeguards were respected. **Results:** The following epistemological absences of the hedonic scale were observed: senses condensed for each answer, trust between the giver and receiver of food, temperature of the offered food, thermal sensation on the day of the tasting, tasting time with respect to the palette of flavors that the diner usually consumes, health status of the respiratory tract, unconditional relationships with offered food that the participant always “likes”. **Conclusions:** The hedonic scale presents a gastronomic epistemological basis.

Keywords: Feeding, food, perception, surveys and questionnaires, food industry.

INTRODUCCIÓN

En este trabajo se partió del reconocimiento de la construcción alimentaria del cuerpo. Siguiendo a Le Breton (1), los alimentos¹ rehacen de manera permanente la sustancia de nuestro organismo tanto en el plano de nuestra reproducción biológica como social. Una alimentación “en común” propicia desenlaces similares que un “origen en común” en términos de parentesco. Compartir sabores, texturas, aromas, presentaciones, temperaturas, combinaciones, horarios, formas de servir la mesa, es una forma particular de “estar juntos” en el mundo. El compañero, el acompañante, la

compañía responden etimológicamente a aquellos con quienes se comparte el pan.

De este modo, los alimentos son “objetos sensoriales totales o constelaciones sensoriales” (1, p. 257), pues interpelan unánimemente al oído-olfato-gusto-tacto-vista, para catalogarse en el registro social de lo comestible. Pero, además, están cargados de significados que dejan marcas sensibles en el cuerpo en el transcurso de nuestra historia de vida, fundamentalmente durante los primeros años. El tiempo condensado por las infancias adopta un papel primordial en la construcción de gustos, aversiones y significados acerca de la comida. En esa dirección, Giard (2) sostiene que “comemos nuestros recuerdos, aquellos más seguros y sazonados de ternura y ritos, que marcaron nuestra primera infancia” (p. 189). En el seno familiar, el Otro es la condición para la cons-

¹ La palabra *alimento* está más vinculada a las ciencias de la salud, enmarcadas en la biomedicina; por el contrario, el término *comida*, a las ciencias sociales. No obstante, aquí consideraremos ambos conceptos como sinónimos.

trucción de sentido en este primer aprendizaje de los seres humanos: la práctica de comer.

Por analogía a los alimentos, el cuerpo también es entendido por Le Breton (1) como una constelación sensorial. Este antropólogo y sociólogo francés plantea que “la condición humana es corporal”, dado que el cuerpo es el instrumento o el universo de sentido sobre el que construimos referencias para comprender el mundo cotidiano que, de manera incesante, nos interpela. En ese marco, los sentidos corporales o el “*sensorium* corporal” a modo de totalidad tienen la tarea de producir sentido, es decir, proyectar significados sobre ese espacio exterior. Este proceso perceptivo no responde a la fisiología humana, sino a la orientación material y socio-cultural con base en nuestras trayectorias individuales y colectivas. Por ese motivo, este autor enfatiza en la importancia de reconocer la “modelización cultural de los sentidos” (1, p. 21). O, en otras palabras, que el conocimiento sensible se metamorfosea en función de la experiencia de vida.

Esta concepción del cuerpo se tensiona con aquella gestada en el seno del paradigma biologista-mecanicista durante la revolución científica en los siglos XVI y XVII. Esto implica apartarse de la idea de una máquina biológica corporal totalmente desanclada del entramado de relaciones sociales y materiales que la configuran, necesitada del cálculo matemático de su alimento-combustible para funcionar “adecuadamente” (3). Estas premisas permiten dar cuenta de que la biomedicina o el Modelo Médico Hegemónico recurren a los criterios de las ciencias naturales que circunscriben la condición corporal a la satisfacción de las necesidades biológicas para la supervivencia del organismo. Por el contrario, al tomar aportes de las ciencias sociales, se considera de especial relevancia hacer énfasis en la orientación material y socio-cultural que opera en la trama relacional

de los cuerpos y los alimentos. Esto último implica reconocer que el alimento como mediación intersubjetiva opera como un nodo cognitivo emocional de pertenencia, reciprocidad, afectividad; pero también de conflicto y disputa por el manejo del poder, tanto a nivel doméstico como a niveles sociales más amplios.

En esa perspectiva, Josué de Castro (4) aporta el concepto de *geopolítica alimentaria* y propone mirar el sesgo como se produce y reproduce esa relación en escenarios capitalistas neoliberales. Estos, en la actualidad, se estructuran como sistema social dominante por excelencia. La reproducción alimentaria del cuerpo está sujeta a la mercantilización de las formas de producción (tierra, aire, agua), distribución (almacenes, mercados), disfrute y consumo de los alimentos (espacio doméstico y extradoméstico) (5). En este escenario, la industria alimentaria transmuta los postulados de Levi Strauss (6), es decir, la metonimia que plantea este autor entre “aquello bueno de comer” y “aquello bueno de pensar”, según Harris (7), se reconfigura hacia “aquello bueno de comer, es aquello bueno de vender”.

Es en ese punto, particularmente, en el que las escalas hedónicas entran en escena. Estas colaboran con la definición de qué producto alimentario será deseado por la mayor cantidad de paladares humanos. Consisten en pruebas afectivas,² en las que un juez catador (en este caso un comensal) expresa su reacción subjetiva ante el producto, indicando si le gusta o le disgusta, si lo acepta o lo rechaza, o si prefiere otro (8). De esta manera, Cordero Bueso (9) señala que se utilizan para medir u objetivar los análisis sensoriales entendidos como “la identificación, medida científica, análisis e interpretación de las propiedades (atributos) de

2 Existen variantes de tipo verbal y facial.

Limitaciones epistemológicas de las escalas hedónicas

un producto que se perciben a través de los cinco sentidos, vista, olfato, gusto, tacto y oído” (p. 11).

Por consiguiente, con base en el planteamiento que someramente fue desarrollado, en esta ocasión se propuso analizar las limitaciones epistemológicas que presenta la escala hedónica verbal para construir conocimiento acerca de la relación entre el cuerpo y los alimentos.³ Para ello, se elaboró *a priori* una clave distintiva:

Alimentos-con-historia

Nutren el cuerpo tanto en lo imaginario, en su sensibilidad, como en su biología. Fischler (10) sostiene que, como el alimento lleva consigo nutrientes y sentidos construidos junto a Otros, el comiente se construye comiendo valores simbólicos, sociales, individuales y, asimismo, nutricionales. En esa dirección, Contreras Hernández (11) plantea que el acto de alimentarse trasciende las necesidades fisiológicas del organismo o el ser una “sustancia”. Al estar ligado al (dis)placer, a los significados y a las emociones se le considera también una “circunstancia”. Cada alimento es portador de una huella sensible que remite a la trama colectiva que se gestó a su alrededor. De este modo, para Le Breton (1) la comida implica una comensalía, en la que no solo adquiere importancia el qué se come, sino también con quién se comparte. El gusto de las comidas radica entonces en la calidad de las relaciones, tanto como en la calidad de las comidas: “los bocados charlados son los mejores” (1, p. 308). Pero, a su vez, vale destacar que tampoco está libre de conflicto.

3 Este análisis se enmarca en el trabajo de investigación titulado “La construcción social de los sentidos: aproximaciones a la matriz socio-perceptiva que comanda la aceptabilidad alimentaria en determinados comensales de la ciudad de Córdoba”. Realizado en el marco de la Licenciatura en Nutrición, Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina, año 2015.

Alimentos-sin-historia

Apuntan a la saciedad fisiológica o a determinada racionalidad impuesta por la sociedad de consumo. De forma que no gustan o disgustan, en términos de Fischler (10), ya que no presentan involucramiento del cuerpo en tanto unidad. El disgusto consiste en un fenómeno que se produce cuando la comida no es “buena de pensar” (6). Según el mencionado antropólogo, podría decirse que consiste en una protección biológica reconstruida culturalmente (10). Por su parte, Le Breton (1) lo denomina *repugnancia*, entendiéndolo como una amenaza real o simbólica para la sensación de identidad. Se considera importante aclarar que la presencia de disgusto o repugnancia implica sentirse corporalmente afectado.

MATERIALES Y MÉTODOS

El tipo de estudio empleado fue el abordaje metodológico cualitativo, anclado en el paradigma interpretativo (12). La muestra se obtuvo con base en un muestreo intencional. La conformaron cinco personas de ambos sexos que respondieron a los siguientes criterios de inclusión: residentes en la ciudad de Córdoba, Argentina; mayoría de edad; relaciones disímiles con los alimentos/comidas; disponibilidad de tiempo; y deseos de participar en la totalidad de las etapas planificadas. El recorte temporal de esta pesquisa se correspondió con la historia de vida de los participantes. A continuación, se expone una breve biografía de cada uno:

- Camila (22 años): nació en Santiago del Estero, vivió un tiempo en Río Cuarto. Su gusto por cocinar la llevó a estudiar Gastronomía (Escuela Gastronómica Celia, ciudad de Córdoba, Argentina). Este particular condimento *gourmet* a la hora de relacionarse con la comida dio lugar a su incorporación en este trabajo.

- Julia (27 años): oriunda de la Provincia de La Rioja. Llegó a Córdoba hace algunos años para comenzar sus estudios universitarios. La invitación a formar parte de este estudio se corresponde con su formación disciplinar como licenciada en Nutrición (Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba) y, además, con ser estudiante de la Tecnicatura Superior en Bromatología (Colegio Monserrat, Universidad Nacional de Córdoba).
- Blanca (52 años): es profesora de Filosofía, tiene dos hijos. Le gusta hacer todo tipo de cursos y actividades, por eso se autodefine como una “persona curiosa”. Su condición de mujer-madre, y la práctica de cuidado que imprime en la alimentación de los suyos, fue la motivación para sumarla.
- Agustín (22 años): es estudiante de la Tecnicatura Universitaria de Jardinería y Floricultura (Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba). Milita hace un año en una organización estudiantil denominada Movimiento de Base de Agronomía. Fue convidado a formar parte de esta investigación bajo el criterio de ser una persona que disfruta comer y cocinar tanto para sí mismo como para Otros.
- Lola (31 años): nació en Venado Tuerto provincia de Santa Fe. Es médica pediatra (Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba), homeópata y le encantan las actividades al aire libre. La motivación de su inclusión en este trabajo fue el rol secundario que tiene la comida en su vida, vivenciando el comer como algo necesario, como una actividad más del día.

Cabe destacar que se optó por recortar a cinco posibilidades la gama de matices que puede tomar

la relación cuerpo-alimentos, teniendo en cuenta *grosso modo* la “cacofonía alimenticia” (10, p. 97), que entra en disputa en la definición de las prácticas de cocinar y comer: 1) las recomendaciones del discurso médico-nutricional (una licenciada en Nutrición y Bromatóloga); 2) el hedonismo (una estudiante de chef); 3) el disfrutar de cocinar para sí mismo y para otros, de comer solo y en grupo, todo tipo de preparaciones, incluyendo aquellas bien sencillas como, por ejemplo, una calabaza al horno en su estado natural —sin condimentación o aderezos— (joven que disfruta plenamente cocinar para sí mismo y comer); 4) lo aprendido respecto al cuidado intergeneracional (una mujer-madre); y 5) el obtener solo la energía para vivir (una joven para quien la comida tiene un rol secundario).

Categorías de análisis

El concepto de *gramática culinaria* responde a la normativa que codifica, evalúa y controla “con precisión (por medio de marcadores tanto sensoriales como sociales) cada uno de los engranajes de nuestros sistemas culinarios” (10, p. 32); “hora, número de comidas, asociaciones de alimentos, preferencias, valores simbólicos y tradiciones familiares, modos de preparar, servir, distribuir y compartir la mesa, los tiempos y los espacios” (13, p. 31). En esta dirección, se hizo especial énfasis en las siguientes subcategorías analíticas:

Alimentos-con-historia y alimentos-sin-historia.

Referentes culinarios, sentidos sociales que condensan y, particularmente, se recuerdan desde el prisma del *sensorium* corporal: sabor/aroma, oído, tacto y vista.

Práctica de cocinar y comer con Otros (familiares y amigos).

Lugares, tipos de comidas, temporalidades, días de la semana o momentos del día en que ello ocurre, significados de esa instancia.

Práctica de comer en soledad y cocinar para sí mismo. Lugares, tipos de comidas, temporalidades, días de la semana o momentos del día en que ello ocurre, significados de esa instancia.

Técnicas de recolección de la información

Se desplegó una batería de prácticas tras la intencionalidad de apelar al universo de significados anidados en el cuerpo de los participantes a partir de la interpelación sensorial. En ese sentido, se otorgó un lugar central a las sensaciones, a la imaginación y a la creatividad como formas de expresividad que abrieron posibles acercamientos a la experiencia de cocinar/comer de cada uno de ellos (14). Fueron realizadas en tres etapas consecutivas durante el período comprendido entre julio a noviembre del año 2015:

Ensueño dirigido. Esta técnica responde a un enfoque psicoterapéutico desarrollado por Robert Desoille en Europa alrededor del año 1925; utiliza la imaginación como puerta de entrada a la vida afectiva de las personas. El ensueño dirigido intenta establecer un contacto total con el universo sensorial de los participantes, esto les permite permanecer atentos a las sensaciones, emociones y sentimientos que los acompañan durante esta experiencia (15,16). En el momento de llevarlo a cabo, se invitó a los participantes a presentarse, se les explicó la técnica y, asimismo, se destinó un tiempo para la aclaración de dudas e inquietudes. Luego, se les propuso sentarse cómodamente, cerrar los ojos y relajarse, buscando generar un estado intermedio entre la vigilia y el sueño. Se les orientó hacia una “circunstancia construida” que los condujo a desplazarse sobre su propio espacio imaginario y sensorio tras el objetivo de establecer un vínculo simbólico y subjetivo con su propia alimentación. Una vez concluido el ensueño dirigido, se invitó a materializar simbólica o literalmente lo visualizado en arcilla y, de manera voluntaria, compartir desde la palabra lo vivenciado. La diná-

mica tuvo una duración aproximada de dos horas reloj. El lugar físico de realización fue la casa de una de las investigadoras.

Biografía sensorial. Al finalizar el encuentro anterior, se entregó a cada participante un cuaderno para que, en el transcurso de una semana, volcaran allí sus notas emotivas o historias/recuerdos/necesidades/deseos vinculados a sus comidas de la manera que desearan expresarse (escritura, dibujos, fotos, collage).

Entrevistas semiestructuradas. Luego de analizar cada cuaderno de notas emotivas, se diseñaron los ejes orientadores de las entrevistas individuales: gramática culinaria, práctica de comer con Otros (familiares y amigos), práctica de comer en soledad y cocinar para sí mismo. El guion de entrevista tuvo un carácter flexible y adoptó un trato personalizado acorde con la información obtenida en cada caso. La duración aproximada fue de una hora reloj.

Encuentro para degustar. Esta técnica estuvo conformada por tres momentos en el marco de un encuentro grupal:

- **Degustación a ciegas:** se llevó a cabo la degustación de dos alimentos (un alimento-con-historia y un alimento-sin-historia) definidos de manera individualizada en función de las entrevistas, del cuaderno de notas emotivas y lo socializado el día del ensueño dirigido. Se pidió a los participantes que se vendaran los ojos y se les acercó el primer alimento a degustar (con-historia).⁴ Acto seguido, una de las investigadoras a modo de voz en *off* fue planteando una serie de preguntas: ¿Qué aromas perciben?

4 Se decidió no utilizar el sentido de la vista, siguiendo los planteamientos de Le Breton (1), quien destaca su hegemonía por sobre los otros sentidos en el mundo occidental; mientras la vista se encuentra atada a las apariencias, el olfato o el oído colaboran con desenmascarar las tensiones que subyacen.

¿Cuál es la textura? ¿Qué sabor tiene? ¿Qué sensaciones les produce? Una vez que terminaron de probar el alimento, se les solicitó que se sacaran la venda de los ojos y que contaran lo que vivenciaron, haciendo hincapié en las sensaciones que se movilizaron. Posteriormente, se les entregó la escala hedónica para ser completada. Por último, esta misma secuencia se repitió para la degustación del segundo alimento (sin-historia).

- *Aplicación de la escala hedónica verbal:* para objetivar la valoración sensorial, de manera posterior a la degustación a ciegas, se pidió a los participantes que completaran el siguiente formulario (Tabla 1). Los puntos varían entre el máximo y el mínimo nivel de gusto y disgusto, contando con un valor medio de índole neutral.
- *Entrevista grupal:* se consideró que la escala hedónica tiene limitaciones al momento de valorar las percepciones y emociones de las personas en relación con el gusto, la indiferencia o el rechazo por determinado alimento. La limitación principal es que no repasa en el porqué de cada una de las respuestas. O, en otras palabras, que no indaga en los sentidos que llevan a un determinado “juez catador” a aceptar/rechazar un alimento/comida. Con base en lo anterior, se realizó una entrevista grupal de carácter reflexivo sobre todo el proceso de investigación que los tuvo como participantes-protagonistas: ¿Qué creen ustedes que se pone en juego a la hora de aceptar o rechazar un alimento? ¿De qué depende que un alimento “nos de igual” o “no nos produzca nada en términos hedónicos o sensibles”? Con esto último se apeló a los alimentos-sin-historia. Se definió como lugar físico para su realización la casa de una de las investigadoras. La duración de cada encuentro fue de aproximadamente dos horas reloj.

Tabla 1. Escala hedónica de tipo verbal

Luego de la degustación de la muestra presentada, marque con una X de acuerdo con la sensación que le causó cada uno de estos atributos (27):

Atributo	Escala	X
Apariencia	Me gusta mucho (5)	
	Me gusta (4)	
	No me gusta ni me disgusta (3)	
	Me disgusta (2)	
	Me disgusta mucho (1)	
Color	Me gusta mucho (5)	
	Me gusta (4)	
	No me gusta ni me disgusta (3)	
	Me disgusta (2)	
	Me disgusta mucho (1)	
Sabor	Me gusta mucho (5)	
	Me gusta (4)	
	No me gusta ni me disgusta (3)	
	Me disgusta (2)	
	Me disgusta mucho (1)	
Aroma	Me gusta mucho (5)	
	Me gusta (4)	
	No me gusta ni me disgusta (3)	
	Me disgusta (2)	
	Me disgusta mucho (1)	
Textura	Me gusta mucho (5)	
	Me gusta (4)	
	No me gusta ni me disgusta (3)	
	Me disgusta (2)	
	Me disgusta mucho (1)	
	A la infancia	
	A un ambiente hogareño	
	A una comida casera	
	Otras (especificar):	

COMENTARIOS:		

Las dos últimas filas son agregados propios.

Observaciones participantes. Se llevaron adelante durante todo el trabajo de campo. Esta técnica permitió una interacción directa con cada uno de los participantes en el marco de la vida cotidiana.

En todo momento de este proceso, se utilizaron dispositivos tecnológicos de registro (grabación) y etnográficos (observación); se acopió y sistematizó la información revelada en un cuaderno de notas.

Para el análisis de la información, se tuvo especial consideración con la presencia de las investigadoras durante todo el proceso de pesquisa, principalmente en esta etapa de carácter interpretativo. Para el análisis de las fuentes primarias se recurrió a la teoría fundamentada (17). Por consiguiente, se comenzó con la inmersión en los datos, esto implicó leer y releer cada grupo de notas o transcripciones hasta familiarizarse íntimamente con el contenido. Luego de la lectura iterativa de los textos, se dio inicio a la codificación de los datos de acuerdo con las categorías de análisis previamente establecidas (gramática culinaria, práctica de comer con Otros, práctica de comer en soledad y cocinar para sí mismo), identificando los temas/subtemas principales más otros emergentes. El sistema de codificación nunca fue rígido y evolucionó con el tiempo. La información fue analizada de dos maneras: por un lado, siguiendo la lectura de lo producido por cada participante, con el fin de identificar la lógica interna de su discurso; por otro lado, comparando los temas/subtemas, entre ellos los que tenían como finalidad ir identificando homogeneidades y heterogeneidades. Se visibilizaron los conceptos y relaciones más esenciales. Se utilizaron herramientas visuales como mapas conceptuales que permitieron graficar la red que se trama entre las categorías de análisis que conforman la relación cuerpo-alimentos.

Consideraciones éticas

Se estableció contacto con los participantes de manera personal. Posteriormente, se les socializó una invitación formal por escrito para notificar los aspectos más relevantes de la investigación: los pasos a seguir, los logros que se esperaban del estudio, la garantía de confidencialidad de su identidad; podían abandonar en cualquier momento si así lo deseaban. De esa manera se obtuvo el consentimiento informado. Asimismo, se acordó previamente con los participantes grabar las entrevistas y los encuentros. Se tuvieron en cuenta los resguardos éticos pertinentes, basados en las declaraciones de Núremberg, Helsinki y Tokio (18,19). En cada una de las etapas se propició la generación de un clima cálido que paulatinamente dio lugar a la construcción de lazos de confianza.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Escala hedónica: limitaciones epistemológicas para la lectura de la relación cuerpo-alimentos

La escala hedónica (ver Tabla 1) objetiva las reacciones subjetivas de gusto o de “rechazo” frente a las diferentes características organolépticas de un determinado alimento/comida (apariencia, color, sabor, aroma y textura). No obstante, no repara en los porqués de cada una de las respuestas. En vista de ello, se considera pertinente hablar de *rechazo* en reemplazo de la categoría *disgusto* para no equipararlo a lo que plantean Fischler (10) o Le Breton (1); dado que no se indaga sobre la afección corporal. Responde a un cuestionario que no explora en la historia de vida que lleva a un determinado “juez catador” a aceptar/rechazar un determinado alimento o comida, ni si el rechazo ocurre por una afección corporal ligada a determinada “circunstancia” o simplemente sucede “sin circunstancia mediante”. En esta tónica, Muñoz Molina (20) sostiene que este tipo de instrumento puede no convocar a todo el componente emocional que implica

el placer o desagrado de un alimento/comida por medio del autorreporte, sacrificando de este modo información valiosa de tipo emocional, por tratar precisamente “de acomodarla en las escalas de medición que siempre tienen un alto componente cognitivo en tanto obligan a la persona a ajustar su emoción a una categoría determinada” (p. 63).

Por ende, es una herramienta pensada para la industria alimentaria, que responde a la temporalidad de aquí y ahora, cuando la complejidad del acto alimentario tiene condición de proceso. Dicho de otra manera, la “capacidad estructurante de las experiencias alimentarias vividas en el pasado tiene la potencialidad performativa de hacer tensionalmente el futuro como vivencia del hoy” (21, p. 39). Por esa razón, con base en el cruce de las técnicas metodológicas que se pusieron en marcha en este trabajo, se apuntó a hacer énfasis en la información sensible que silenciosamente se inscribe en cada cruz vertida en el cuerpo de este cuestionario. Para ello, resultó fundamental bucear en la historia de vida de cada participante. De esta manera, se pudo observar cómo las sensibilidades, en tanto discurso del cuerpo, se configuran y se reconfiguran en función de las experiencias compartidas con Otros: familia en primer lugar, amigos y compañeros de la universidad o del trabajo en segundo lugar. Según Gutiérrez (22), en nuestra historicidad como agentes, lo individual, lo subjetivo y lo personal es social, porque “es producto de la misma historia colectiva que se deposita en los cuerpos y en las cosas” (p. 70). Allí, las infancias adoptan un papel estético-cognitivo fundamental y determinante en la conformación de lo que Bourdieu (23) denomina *habitus*.

Alimentos con historia: una vuelta a los espacios-tiempos infantiles

El alimento-con-historia elegido para la degustación a ciegas fue aquel que se ubica en esta primera etapa de la vida, tiempo en el que se fue

moldeando una gramática culinaria particular (10), que determinará la aceptación o el rechazo de las diferentes comidas ofrecidas. Estos alimentos, al ser nombrados en el presente, siguen afectándolos porque actualizan recuerdos cargados de emotividad y anhelo; lugares, situaciones y personas significativas que han marcado sus prácticas de comer y cocinar. Si bien las mujeres adquirieron un rol fundamental en la experiencia alimentaria de cada uno de los participantes, se debe reconocer el papel del varón como portavoz de los buenos modales en la mesa, su despliegue de acciones en eventos festivos o en paseos para la compra y provisión de víveres.

En el caso de Julia, se cocinó una mazamorra.⁵ Ella expresó que:

Siempre se quiere generar la excusa para volver a ellos [alimentos-con-historia] porque vehiculizan afectividad... la remontan a momentos felices (Julia, ensueño dirigido, 18 de julio de 2015).

Entre esos alimentos-con-historia, reconoció “la tarta pascualina, las empanadas, la mazamorra y las tortillas de su mamá”; “los chacinados, el asado, los tomates y las nueces del papá”; “la sopa de su tía Yoli”; “la tarta dulce de su tía Dora”; y “la pizza de su amiga Neli”.

Camila optó por el tomate con aceite de oliva y orégano.⁶ Esta preparación está asociada a su abuela materna, quien fue su referente culinario durante la infancia. Para esta estudiante de chef, los alimentos que tienen información afectiva son aquellos que fueron y son degustados de manera conjunta con Otros y, asimismo, tienen la característica de “ser caseros”. De este modo, responden a una receta familiar que les da vida: “semolines,

5 Ella escribió la receta de su mamá en el cuaderno de notas emotivas.

6 Estaba el detalle junto a su dibujo en el cuaderno de notas emotivas.

Limitaciones epistemológicas de las escalas hedónicas

tomates con provenzal”, “choricitos parrilleros”, “budín de pan de su abuela materna”, “guiso de arroz y pencas de acelga de su mamá”. Ella, aún hoy, “espera” de sus referentes culinarios (“abuela”, “mamá”) que la agasajen mediante tales preparaciones cuando las visita.

En cuanto a Blanca, se compraron masas finas en la confitería a la que acudía de niña. Su infancia y adolescencia transcurrieron en el campo, en la casa de su abuela materna donde compartía charlas y salidas con ella, además de otros aprendizajes culinarios provistos por sus tías. Recuerda ese tiempo con todas sus particularidades: “olores”, “animales”, “el canto de los pájaros” y “una huerta chica pero surtida”. Un momento especial que se esperaba con ansias era ir a la confitería Oriental para tomar el té con masas. Este recuerdo formaba parte de las salidas top con su abuela y su mamá. Otro paseo anhelado era la visita al Mercado Norte con su abuelo; también los tiempos compartidos con su madrina en la casa-quinta de Argüello, a quien acompañaba a buscar huevos de codorniz y de gallina al gallinero.

Con Agustín se preparó banana con dulce de leche. A lo largo de su vida, este joven se ha encontrado con diferentes personas, dentro y fuera de su familia, quienes se han constituido en referentes culinarios que marcan fuertemente su práctica de comer/cocinar y, por ende, sus alimentos portadores de historia. Al mencionar sus referentes culinarios, dice estar hablando de comidas y viceversa. A este respecto, a nivel intrafamiliar, en el marco de la “ortodoxia”, “su viejo” aparece como el representante de la “comida *gourmet*” (paella) y “su vieja” como representante de la “comida guisera” (bife a la criolla y pollo a la portuguesa). Por el contrario, la representante de “la libertad” culinaria, traducida en “creatividad” y “complicidad”, es su prima con sus

comidas ricas, unas papas fritas cuando la familia se iba a una fiesta, postres de chocolate así cuando se iban todos, la banana con dulce de leche. (Agustín, entrevista individual, 9 de octubre del 2015).

Y, por último, para Lola se elaboró una sopa casera que tuvo la particularidad de haber sido pasada por la procesadora, tal como lo hacía su abuela. Durante su infancia ciertos alimentos quedaron grabados en su sensibilidad, por ser marcadores de afectividad con situaciones y lugares que tuvieron a la familia como unidad de sentido; tal es el caso de las “tallarinas de la abuela paterna”, “el asado de su papá”, “las sopas de la abuela materna”. Sin embargo, en su relato hace más énfasis en las circunstancias vinculadas al folclore familiar que en las sustancias compartidas.

Siguiendo a Giard (2), los adultos regresan intencionalmente a través de la comida a esa etapa de la vida tratando de conservar el apego a la calidez emocional y el refugio que trae consigo:

‘Gustar’ está ligado al juego múltiple de los atractivos y de las aversiones (...) lo más indicado es creer que comemos nuestros recuerdos, los más seguros, los más sazonados de ternura y ritos, que marcaron nuestra primera infancia. (p. 189)

Reescrituras de las historias que portan los alimentos: habitar el tiempo-espacio de la juventud

Estos modos de sentir, pensar y actuar desde el cuerpo para con los alimentos que traemos desde niños fueron reconfigurados en la vida de los participantes por ciertos quiebres/rupturas que se producen en la adolescencia/juventud a partir del encuentro con Otros, la influencia de los estudios disciplinares y la aparición de algunas patologías. Esto se pudo observar en Julia, puntualmente en sus conocimientos sobre aquellos alimentos “saludables” por sobre la “comida chatarra”; en Camila en el acondicionamiento “*gourmet*” del plato; en Agustín en su recelo hacia “los alimentos indus-

triazados por desconocer sus modos de producción”; en Blanca en el cuidado de su hija al descubrir que era celíaca, teniendo que incorporar ciertos saberes de la disciplina de la nutrición; y, por último, en Lola, quien impregna su saber médico en los significados atribuidos a ciertos alimentos que considera “salvadores”, además de ser celíaca. Precisamente, si bien el *habitus* conforma un sistema de disposiciones duraderas, queda expresado en las ejemplificaciones anteriores que no son inmutables. Por eso, en este punto, resulta fundamental un detenimiento.

En los relatos acerca de sus prácticas de cocinar/comer “hoy” se expresa una íntima asociación entre ambiente, comida y salud. Julia menciona que:

Sí cocino, de hecho, cuando hay meses en los que estoy medio complicada siempre como cosas más rápidas, pero como que me empiezo a sentir mal, por eso me tengo que cocinar (Julia, entrevista individual, 5 de octubre del 2015).

Al mismo tiempo, las preparaciones elegidas para cocinar están impregnadas de saberes disciplinares (“¡ay, comer verduras hace bien!”). Empero, su elección no radica solo en ellos, sino que refiere también buscar conexión con su “raíz”, en otras palabras, con las comidas que les “gustan” y les producen “disfrute” desde lo sensorial y emocional (“me conectan a lo que se come en casa paterna”). Por su parte, Camila se refiere al aceite de oliva por encontrarse vinculado a un referente culinario de su infancia:

Mi abuela paterna me lo hizo probar, sus comidas sabían a aceite de oliva y además lo califica como “saludable” (Camila, entrevista individual, 6 de octubre del 2015).

A Blanca le “llegó el clic” con la celiaquía de su hija. A partir del discurso y las prácticas médico-nutricionales se dio cuenta de que el “cuidar” el “qué” (alimento) y el “cómo” (ambiente) “era el

REMEDIO” (Blanca, cuaderno de notas emotivas, año 2015). De este modo, la alimentación se transformó en un recurso de auxilio o refugio frente a la angustia/dolor que sentía por no saber cómo actuar frente a esa situación. Esta forma de entender el cuidado alimentario para con los suyos queda expresada en una de las páginas de su cuaderno de notas emotivas, a partir de la frase “el sabor de la salud” que recorta de una revista.

En cuanto a Agustín, ha experimentado:

Un cambio de paladar que se direcciona a lo más natural o lo más cercano a la tierra, pero de preferencia sin utilización de agroquímicos (Agustín, entrevista individual, 9 de octubre del 2015).

Mientras, por otro lado, Lola reconoce que:

desaparezco si vivo a ensalada, entonces... carne de vez en cuando, porque la carne me cae mal por momentos, tuve que empezar a decir bueno carne como para tener un poco de proteínas y hierro, pero tranquilamente en un momento puedo decir soy vegetariana... (Lola, entrevista individual, 13 de octubre del 2015).

De igual manera, ella identifica ciertos “alimentos salvadores”, que se construyen en la medida en que son fuentes concentradas de nutrientes, respondiendo a las necesidades fisiológicas del cuerpo: “lácteos, quesos, bananas, almendras, nueces”.

En la actualidad, el *alicamento*, término referido por Contreras Hernández et al. (24), obliga a repensar cómo se ve representado el alimento, sus funciones, usos, contenidos en la construcción de sentido acerca de las nuevas relaciones que se establecen entre las personas, el ambiente, su alimentación y su salud. Parecería que se va transformando, progresivamente, en medicamento. El reverso solidario postula a la alimentación como hambre de salud o de ausencia de enfermedad.

O que el postulado hipocrático: “Que tu medicina sea tu alimento; y el alimento, tu medicina” fue cooptado por la industria alimentaria y farmacéutica.

Así, se observa cómo nuestra alimentación se ve atravesada por conceptos o percepciones sobre la salud. De acuerdo con Giard (2) “comemos nuestras representaciones sociales de la salud, lo que suponemos es ‘bueno para nosotros’” (p. 190). De allí se desprende la curiosidad por reparar en la etimología del concepto *salud*. Proviene del latín *salus, salutis*, cuyo significado es ‘salud’, ‘salvación’. Está relacionado con la palabra *saludo*, que en la expresión *saluten*, significa ‘saludar’. La salud, entonces, se vincula con saludar y desear salud. Estos aspectos se ponen en juego en el cuidado de la salud de uno mismo y del Otro. La práctica de cocinar es una vía posible para su materialización. En esta acción social se inscribe el sentido de cuidado, especialmente para Blanca, pero al mismo tiempo se constituye como una forma de agasajar al Otro, dando lugar a la creatividad e imaginación. Siguiendo a Giard (2), hay un hondo placer al realizar uno mismo lo que ofrece a sus invitados. Esta autora manifiesta la importancia del capital simbólico y técnico depositado en el “hacer de comer”, en el que el cocinero se transforma en un artesano, cuya destreza e ingeniosidad lo llevan a perfeccionar sus métodos o variar sus producciones.

En relación con ello, sus trayectorias alimentarias individuales y colectivas imprimen significados en la matriz socio-perceptiva, que Le Breton (1) define como cuerpo. Es a partir del trabajo conjunto de los sentidos —vista, audición, tacto, gusto, olfato— y las percepciones que desde allí se proyectan al mundo, que los participantes trajeron al presente recuerdos de alimentos significativos, personas, circunstancias, lugares y detalles de múltiples escenas de comensalidad. La percepción es una interpretación del mundo que reclama a los sentidos como una totalidad para hacerlo un

lugar coherente y habitable. La unidad perceptiva del mundo se cristaliza en el cuerpo entero. De esta manera, la percepción no es la huella de un objeto en un órgano sensorial pasivo, sino el fruto de una reflexión, es decir, implica una actividad de conocimiento por nuestra parte. La degustación a ciegas posibilitó aproximarse aún más al proceso perceptivo de cada participante.

Alimentos sin historia: nada para contarnos desde el cuerpo

Durante los encuentros degustativos, si bien se anuló el sentido de la vista, el resto de los sentidos operaron de manera conjunta. Por razones de espacio, se tomó solo el caso de Julia para la aproximación a ese proceso. En la instancia en que se la invitó a degustar una mazamorra, ella puso en marcha una serie de acciones tales como examinar con la cuchara la preparación, oler y probar el alimento servido. Si bien la receta no tenía el toque distintivo de su gastronomía familiar, generó sensaciones y trajo al presente recuerdos conservados en su memoria: “es un placer, por la sensación fresca en la boca que me genera y me gusta particularmente fría y bien dulce”. Las gestualidades con sus manos y cara denotaban la aceptación del alimento al poseer trazas de la esencia culinaria familiar. La joven realizó una breve caracterización y distinción de la textura y el sabor de la mazamorra ofrecida, en comparación con la que hace su mamá. Reveló que, si bien es “más espesa y tiene gusto a limón, es parecida a las de su madre”, aunque esta última sea “más rústica”.

Por otro lado, los sentidos corporales, incluso en ausencia de la visión, en tanto totalidad o unidad sensorial, lograron reconocer el alimento-sin-historia. Así, la hamburguesa de MacDonalld’s fue identificada desde el principio por su envoltura, por medio del oído (ruido de papel) y del tacto (textura). Acto seguido dio lugar al olfato, culminando

con el gusto. De manera posterior al *screening* realizado, Julia detalló que esta hamburguesa no le “genera ningún tipo de sensación”, que no “le gusta ni le disgusta”, siendo consumida cuando tiene “poco tiempo”. De acuerdo con lo expresado, señaló que

no dudó en nada de lo que era [reconocimiento de la hamburguesa], ya que es algo con lo que ya está más familiarizada desde que llegó a Córdoba (Julia, encuentro para degustar, 15 de octubre del 2015).

En la intervención discursiva de Julia se resaltaron otros elementos clave, propios de su gramática culinaria, como son los tiempos del comer y la comensalidad, que se muestran ligados entre sí. A diferencia de la propuesta de McDonald's, la comida en el hogar familiar conlleva tiempos más relajados para comer, se adapta a la dinámica colectiva a fin de comer todos juntos para erigirse como un momento de encuentro y diálogo. Le Breton (1) expone que la “modernidad alimentaria” trajo rupturas en la práctica familiar de comer, se deja de comer juntos y cada uno de sus miembros tiene un horario propio para alimentarse. En este sentido, señala que se está en presencia de una “comida sin procedencia y sin historia”. El comensal se sacia de productos listos para consumir, desconociendo su historia, origen y composición real. La preocupación se centra en alimentarse lo más rápido posible y la acción de comer pierde importancia.

En consonancia, los alimentos-sin-historia han sido definidos por Julia como aquellos que “te da[n] lo mismo ... ni fu ni fa”. Camila y Blanca se adhirieron a esa clasificación. Lola señaló que los come “porque no queda otra cosa”. Y Agustín comentó: “no los siento real cuando los muerdo”. Portan indiferencia al no ser significantes. Son alimentos que no involucran el cuerpo en tanto constelación sensorial y unidad de percepción (interpretación)

del mundo; por eso ni siquiera producen disgusto en términos de Fischer (10).

La ahistoricidad en las escalas hedónicas

En el caso de Julia, el llenado del formulario se correspondió con su historia de vida y los relatos compartidos en ese universo.⁷ En cuanto a Blanca,⁸ se puede dejar constancia de que la escala hedónica aportó poco acerca de la historia que porta cada alimento valorado. Si bien a esta mujer tanto el aroma como el sabor y la apariencia de la hamburguesa “le gusta”, a partir de las diferentes técnicas utilizadas se encontraron sobrados motivos para que la considere un alimento-sin-historia, que puede gustarle, pero no lo elige a la hora de emocionarse comiendo. Por su parte, la información aportada por la escala hedónica de Camila⁹ dio cuenta de que el alimento-sin-historia portaba un correlato afectivo que no había sido socializado hasta el momento, sumado a que como futura chef en lugar de “rechazar” preparaciones intenta “mejorarlas”. Agustín, en el instrumento, expresa el disfrute que siente al cocinar y comer,¹⁰ siendo más complejo llegar a ciertos intersticios del proceso de aceptación/rechazo de un alimento, dado que están estrechamente vinculados a su historia de vida. Esta permite contextualizar las sustancias en el mar-

7 Alimento-con-historia (mazamorra): los atributos rondaron entre el “me gusta” y el “me gusta mucho”. Alimento-sin-historia (hamburguesa McDonald's): “no me gusta ni me disgusta”.

8 Alimento-con-historia (masas finas): apariencia y aroma “me gusta mucho”; textura, sabor y color “me gusta”. Alimento-sin-historia (hamburguesa industrializada a la plancha): aroma, sabor “me gusta”; color y textura “no me gusta ni me disgusta”.

9 Alimento-con-historia (tomate con orégano y aceite de oliva): color y textura “me gusta mucho”; apariencia, sabor y aroma “me gusta”. Alimento-sin-historia (fideos con queso rallado): apariencia, color y sabor se asemeja a lo determinado para el alimento-con-historia; aroma y textura “no me gusta ni me disgusta”.

10 Alimento-con-historia (banana con dulce de leche): todas las cruces del primer alimento se inclinaron hacia el “me gusta mucho”. Alimento-sin-historia (puré de zapallo), el cuestionario presentó mayor variación, se destacó el sabor con la cruz en “me gusta mucho”.

co de circunstancias pudiendo dar cuenta de que unos se “prefieren” sobre otros, más allá de que todos se acepten gustosamente; no utilizó la valoración de “no me gusta ni me disgusta”. Por último, con Lola,¹¹ la escala no permitió conocer acerca de su relación con los alimentos: “ocupan un rol secundario” en su vida, a excepción de que sean la excusa para juntarse con Otros, excusa en la que los resignifica. Asimismo, no repara en la “confianza” (al ser celíaca tiene especial reparo en el origen de lo que consume), en el estado de salud de las vías respiratorias de los participantes (estaba congestionada), como tampoco en la sensación térmica del día de la degustación (26 °C) y la temperatura de la comida ofrecida (cerca de los 60 °C); cuestiones centrales en su proceso de aceptación alimentaria. Ella ha construido horarios preferenciales para comer dulces, distintos de aquellos en los que prima lo salado.

Con base en la información que nos brindaron los participantes, a la hora del encuentro entre el comensal y la comida a valorar, la escala hedónica no propicia la construcción reflexiva de puentes de conexión con el pasado como tiempo que se anida en la experiencia presente. Este dispositivo pone especial énfasis en la libertad y responsabilidad individual de elección alimentaria. No indaga en las gastronomías o sistemas normativos que en tanto lenguaje en común sellan a fuego un “estar juntos” en el mundo. Por el contrario, presenta una matriz de sentido que se inscribe en la vereda de enfrente: la “gastro-anomía” (*sensu*) (25). Esta forma de generar conocimiento sobre la relación entre cuerpos-alimentos socaba la etimología de la comida como práctica social, corriendo el eje hacia una esfera individual, ahistórica, biológica y pragmática. Com-

11 Alimento-con-historia (sopa casera): todos los atributos “le gustaron”. Alimento-sin-historia (bife de pollo hervido): solo sabor, color y aroma “me gusta”; apariencia y textura “no me gusta, ni me disgusta”.

parte, de esta forma, similares descriptores con el Modelo Médico Hegemónico o la biomedicina (26).

CONCLUSIONES

La alimentación es una práctica situada en un tiempo-espacio, pero sobre todo en el cuerpo. Sin embargo, a la industria alimentaria solo le interesa el aquí y el ahora, porque la historia ausente en un producto alimentario la recrea a partir de la publicidad.

Al realizar una lectura transversal de los resultados obtenidos, se pueden reconocer las siguientes limitaciones de la escala hedónica para leer analíticamente la relación entre cuerpos-alimentos:

- Los sentidos sociales que se condensan en cada respuesta, contruidos a fuego lento a lo largo de cada historia de vida. Las asociaciones que se producen con otras “sustancias” y “circunstancias”.
- La confianza entre el dador y el receptor de alimentos.
- La temperatura del alimento ofrecido en relación con la sensación térmica del día de la degustación.
- El horario de la degustación respecto a la paleta de sabores habituales que maneja el comensal: “la tarde es dulce, la nochecita salada”.
- El estado de salud de las vías respiratorias.
- La relación incondicional con la comida ofrecida que produce que siempre “guste”, más allá de que se activen diferentes matices de “preferencia” o bien se piense en “mejorarla”.

En contraposición, una investigación académica está epistemológicamente obligada a reconocer la

matriz de sentido latente en cada cruz volcada en el cuestionario de la escala hedónica. Se debe ir más allá del conteo estadístico de respuestas sobre los atributos del alimento evaluado. Uno de los desafíos que tienen los profesionales de la salud es poder dar un salto cualitativo desde la dimensión descriptiva (estadísticas) hacia la dimensión comprensiva (sentidos fundantes de las acciones sociales). Esto lleva a plantear la necesidad de recurrir a otro tipo de estrategias metodológicas superadoras de la entrevista y de la escala hedónica, que permitan abordar el cuerpo en el lenguaje de las sensibilidades que se ponen en juego al cocinar y al comer. En este caso, fue posible recuperar el recuerdo sensorio de la práctica del comer/cocinar gracias a la generación de un cruce metodológico de las siguientes instancias entendidas como totalidad: cuaderno de notas emotivas, entrevista individual, degustación a ciegas. En ese sentido, Julia expresa que “nunca se había puesto a pensar” en los significados que están en juego en su

propia práctica de comensalidad. Esto da cuenta de que el acto de comer está tan naturalizado que pocas veces amerita un detenimiento reflexivo. Volviendo a las inquietudes desde las que partió este escrito, para el hombre no existe otro modo de experimentar el mundo que no sea el hecho de ser permanentemente atravesado y cambiado por él. Tal es así que, aunque nos cueste reconocerlo, al decir de Le Breton (1): “sentimos, luego existimos”.

DECLARACIÓN DE CONFLICTO DE INTERESES

No se tuvo ningún conflicto de interés.

AGRADECIMIENTOS

Las autoras agradecen a cada uno de los participantes y a la licenciada Cristina Vitale, por sus generosos y significativos aportes.

Referencias

1. Le Breton D. El sabor del mundo: Una antropología de los sentidos. Buenos Aires: Editorial Nueva Visión; 2006.
2. Giard L. Hacer de comer. En: De Certau M, Giard L, Mayol P. La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar. México: Universidad Iberoamericana; 1999. p. 151-266.
3. Garrote N. Algunas reflexiones acerca de la contribución de la Antropología a la problemática de la alimentación y la salud. En: Mesa redonda Antropología y alimentación del VI Congreso Argentino de Antropología Social. Mar del Plata; 2000.
4. De Castro J. Geopolítica del hambre. Buenos Aires: Raigal; 1955.
5. Goody J. Cocina, cuisine y clase. Barcelona: Editorial Gedisa; 1995.
6. Levi-Strauss C. Lo crudo y lo cocido. México: FCE; 1986.
7. Harris M. Bueno para comer. Madrid: Alianza; 1997.
8. Arredondo Velásquez A. Diseño y ejecución del plan de preselección y selección del grupo de evaluadores para el panel de análisis sensorial de la Compañía de Galletas Noel S. A. S. [tesis de Grado en Ingeniería en Alimentos]. Colombia: Facultad de Ingeniería de los Alimentos. Corporación Universitaria Lasallista; 2011.
9. Cordero Bueso G. Aplicación del análisis sensorial de los alimentos en la cocina y en la industria alimentaria. Curso de Verano. Sevilla: Universidad de Pablo Olavide; 2013. [Internet]. [Citado junio de 2015]. Disponible en: https://www.researchgate.net/profile/Gustavo_Cordero-Bueso/publication/262561546_APLICACION_DEL_ANALISIS_SENSORIAL_DE_LOS_ALIMENTOS_EN_LA_

Limitaciones epistemológicas de las escalas hedónicas

COCINA_Y_EN_LA_INDUSTRIA_ALIMENTARIA/links/0a85e537fdb346e28d000000/APLICACION-DEL-ANALISIS-SENSORIAL-DE-LOS-ALIMENTOS-EN-LA-COCINA-Y-EN-LA-INDUSTRIA-ALIMENTARIA.pdf

10. Fischler C. El (h)Omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama; 1995.
11. Contreras Hernández J. Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología. Rev. Chilena de Antropología. 1992;11:95-111. Disponible en: <http://www.revistadeantropologia.uchile.cl/index.php/RCA/article/view/17643>
12. Ulin P, Robinson E, Tolley E. Investigación aplicada en Salud Pública. Métodos Cualitativos. Washington D.C.: OPS; 2006.
13. Ibáñez I, Huergo J. "Encina que les dan, eligen", políticas alimentarias, cuerpos y emociones de niños/as de sectores populares. RELACES. 2011;8(4);29-42. Disponible en: <http://www.relaces.com.ar/index.php/relaces/article/view/156>
14. Huergo J, Ibáñez I. Contribuciones para tramar una metodología expresivo-creativa. Ejercicio de lectura de dibujos de mujeres de Villa La Tela, Córdoba. Rev. Latinoamericana de Metodología de la Investigación Social. 2012;2(3):66-82. Disponible en: <http://www.relmis.com.ar/ojs/index.php/relmis/article/view/56/30>
15. Marc E. Guía Práctica de las nuevas terapias. Barcelona: Editorial Kairós; 1993.
16. Murguía D. El "Ensueño dirigido de Robert Desoille". Rev. de Psiquiatría de Uruguay. 2001;65(2):223-4. Disponible en: http://www.mednet.org.uy/~spu/revista/oct2001/05_coment.pdf
17. Glaser BG, Strauss A. Discovery of Grounded Theory. Strategies for Strategies for Qualitative Research. Chicago: Sociology Press; 1967.
18. Tealdi JC. Historia y significado de las normas éticas internacionales sobre investigaciones biomédica. En: Keyeux G, Penschaszadeh V, Saada A (Coords.). Ética de la Investigación en seres humanos y políticas de salud pública. Bogotá: UNESCO-Universidad Nacional de Colombia; 2006, p. 33-62.
19. Facultad de Psicología. Práctica de Investigación: la psicología en el ámbito jurídico. Reflexiones ético-clínicas a través de un estudio cualitativo de casos. Buenos Aires: UBA; 2004. [Internet]. [Citado agosto de 2018]. Disponible en: http://23118.psi.uba.ar/academica/carrerasdegrado/psicologia/informacion_adicional/practicas_de_investigacion/775/otros_documentos/DECLARACION%20DE%20HELSINKI.pdf
20. Muñoz Molina Y. La satisfacción del consumidor en las experiencias hedonistas. Rev. Latinoamericana de Administración. 2004;33(2):52-67. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=71603304>
21. Scribano A, Eynard M, Huergo J. El hambre como problema colonial: Fantasmas, Fantasías sociales y Regulación de las Sensaciones en la Argentina después del 201. En: Scribano A, Boito E. (Comps). El purgatorio que no fue: acciones profanas entre la esperanza y la soportabilidad. Buenos Aires: CICCUS Editorial; 2010. p. 23-51.
22. Gutiérrez A. Las prácticas sociales: una introducción a Pierre Bourdieu. Córdoba: Ferreyra; 2005.
23. Bourdieu P. La Distinción. Criterios y bases sociales del gusto. Madrid: Taurus; 1988.
24. Contreras Hernández J, Ribas J. Los alimentos modificados ¿el omnívoro desculturalizado? Gazeta de Antropología. 2012;28(3). Disponible en: <http://hdl.handle.net/10481/22985>
25. Fischler C. Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. Gazeta de Antropología. 26(1):1-19. Disponible en: http://www.ugr.es/~pwlac/G26_09Claude_Fischler.html
26. Menendez E. El Modelo Médico y la salud de los trabajadores. Salud Colectiva. 20051(1):9-32. Disponible en: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-82652005000100002
27. Larraburu P, Ross L, Schutz A. Galletas con aceite de Canola ricas en omega 6 y omega 3: valoración nutricional, funcional y sensorial [tesis de Investigación para la Licenciatura en Nutrición]. Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba. Escuela de Nutrición; 2014.