



Antropología de la Alimentación y Análisis Sensorial de Alimentos

Rosana Mabel Mendoza¹

Gloria Beatriz Niella²

Resumen

Este trabajo indaga sobre las dimensiones socioculturales implícitas en las pruebas afectivas en la evaluación sensorial de alimentos. El contenido nutritivo y las razones estrictamente hedónicas no pueden justificar totalmente las tendencias de consumo ni los hábitos alimentarios de grupos y de los individuos que los integran. El objetivo de esta investigación es conocer algunas dimensiones socioculturales implícitas en las pruebas afectivas empleadas para la evaluación sensorial de alimentos en estudiantes voluntarios de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de la Cuenca del Plata, Sede Posadas, identificando la gramática culinaria oculta en las preferencias alimentarias, así como otros condicionantes socio-económicos presentes. Para ello se llevará a cabo un estudio descriptivo de enfoque cuali-cuantitativo transversal, desde una perspectiva etnográfica, a partir de documentos escritos por los participantes como los relatos de vida y las entrevistas semi-estructuradas. Asimismo, se administrarán pruebas sensoriales escalares para comidas seleccionadas según información dada en los documentos escritos y cuestionarios acerca de dimensiones socioeconómicas. El estudio permitirá examinar cuáles alimentos, sustancias comestibles y modos de preparación dan como resultado una “comida”, las normas ocultas que legitiman preparaciones para cada “situación social”, edad, género y año de cursado, y, junto a la información proporcionada por las pruebas afectivas de análisis sensorial, se describirá el nivel de influencia de la formación académica sobre la gramática culinaria y la apreciación sensorial.

Palabras-claves: Antropología social. Etnografía. Costumbres Alimenticias.

TÍTULO: Food Anthropology and Food Sensory Analysis

¹ Ingeniera Química-Magister en Tecnología de los Alimentos. Profesora Asociada Universidad de la Cuenca del Plata Sede Posadas. rosanamendo@gmail.com

² Licenciada en Antropología Social. Maestrando en Antropología Social. Profesora Asociada Universidad de la Cuenca del Plata Sede Posadas. glorianiella_pos@ucp.edu.ar



Abstract

This paper proposes to investigate the socio-cultural dimensions implicit in the affective tests in sensory evaluation of food. Such an approach is justified in that the nutritional content and strictly hedonic reasons cannot fully justify the consumption trends or the eating habits of groups and of the individuals that comprise them. "Meals" are, because they are perceived by the diner and the social group in which it is integrated. The objective of this research is to know some socio-cultural dimensions implicit in the emotional tests used for the sensory evaluation of food in voluntary students of the Degree in Nutrition of the Universidad de la Cuenca del Plata in Posadas, identifying the hidden culinary grammar in the food preferences, as well as other socio-economic conditions present. This purpose will be achieved through a descriptive study of transversal qualitative quantitative approach. It will work from an ethnographic perspective, from documents written by the participants; life stories and semi-structured interviews. Likewise, scalar sensory tests will be administered for selected meals according to information given in written documents and questionnaires about socioeconomic dimensions. The study will allow to examine which foods, edible substances and ways of preparation result in a "meal", the hidden norms that legitimize preparations for each "social situation", age, gender and year of study, and, together with the information provided by the affective tests of sensory analysis, describe the level of influence of academic training on culinary grammar and sensory appreciation.

Key words: Social anthropology. Ethnography. Food customs



Introducción

Este trabajo propone lograr una visibilización de las dimensiones socioculturales implícitas en las pruebas afectivas empleadas para la evaluación sensorial de alimentos a partir de la identificación de la gramática culinaria oculta en las preferencias alimentarias expresadas en las pruebas de análisis sensorial, pues cada persona construye los significados a partir de su historia y/o cultura para establecer y manifestar sus apreciaciones sensoriales.

Es importante resaltar también la contribución del trabajo hacia el abordaje integrador de las temáticas, particularmente en un momento histórico en el que se tiende a contribuciones desde diferentes enfoques, en este caso, de la antropología de la alimentación y el análisis sensorial en forma conjunta a partir de sus conceptos y metodologías.

El objetivo de esta investigación es conocer algunas dimensiones socioculturales implícitas en las pruebas afectivas empleadas para la evaluación sensorial de alimentos en estudiantes voluntarios de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de la Cuenca del Plata, Sede Posadas.

Esta investigación será abordada con metodología cualitativa, utilizando documentos escritos personales de cada uno de los participantes (sobre su relación con la alimentación a partir de los cuales visualizar la gramática culinaria implícita) como los relatos de vida; y entrevistas semi-estructuradas o etnográficas según ejes extraídos a partir de los documentos escritos por los participantes. Asimismo, a partir de la metodología cuantitativa se administrarán pruebas sensoriales escalares para comidas seleccionadas y preparadas según información dada en los documentos escritos por los participantes y cuestionarios breves, elaborados según los documentos escritos por los participantes para recolectar información sobre dimensiones socioculturales (específicamente socioeconómicas)

Gramática Culinaria



V Encuentro de Investigación de
**Ciencias Jurídicas
Humanas y Sociales**

Cuestiones sociales: causas y consecuencias desde
el enfoque jurídico, social y educativo

23 Y 24 DE AGOSTO DE 2019 | CAMPUS URBANO | UNAe | ENCARNACIÓN, PARAGUAY



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE
ENCARNACIÓN

¿Por qué una persona decide consumir un alimento? ¿Por qué le gusta? ¿Por qué le apetece? Es evidente que ni el contenido nutritivo ni las razones estrictamente hedónicas pueden justificar totalmente las tendencias de consumo ni los hábitos alimentarios de distintos grupos o poblaciones y menos todavía, los de los individuos que los integran. Las circunstancias personales por un lado y las culturales y sociales por otro, juegan un papel importante en la respuesta a las anteriores cuestiones.

Esto significa que las “comidas” no son solamente un conjunto de sustancias comestibles o nutrientes, sino que se transforman en “comida” a partir de una “gramática culinaria” que actúa sobre la base de dimensiones socioculturales, siendo ella misma una de tales dimensiones.

Para la escuela teórica estructural- funcionalista, la primera en analizar un hecho que, siendo fisiológico, la necesidad de alimentarse, se define principalmente en su proyección sociocultural. En este sentido el antropólogo inglés Alfred Radcliffe-Brown señaló, a partir de sus estudios etnográficos en las islas Andamán de Asia (1933), que la actividad más importante de una sociedad consiste en la búsqueda de alimentos y que es alrededor de la comida que los sentimientos sociales se invocan con mayor asiduidad.

En tanto, desde el enfoque culturalista simbólico, se privilegia el conocimiento del simbolismo que guía las preferencias alimentarias; no comemos con los dientes, no digerimos con el estómago, sino que comemos con nuestro espíritu y probamos los alimentos según las normas culturales vinculadas con el sistema de intercambios recíprocos, que están en la base de toda vida social. La máxima de Lévi-Strauss (1981,1990), “si bueno para pensar, entonces bueno para comer”, nos introduce en el postulado principal del culturalismo. Lévi-Strauss dice que los alimentos han de ser primero considerados comestibles por nuestra mente, aceptados por sus significados sociales y después digeridos. Plantea, además, una analogía lingüística: las estructuras superficiales culturales son vistas de la misma forma que la conversación es considerada como un producto de normas subyacentes (la gramática). Por tanto, las prácticas alimentarias son como un lenguaje, identificando la principal oposición binaria, común a todas las culturas, entre naturaleza y cultura.



Douglas (1995) intenta descifrar la gramática de las comidas como si de textos codificados se tratara. Las comidas, definidas cuando se consumen alimentos en el marco de una situación estructurada, están codificadas culturalmente y estructuradas mediante un conjunto de signos interrelacionados que pueden ser analizados en términos sintácticos y gramaticales. Esta definición le es útil para diferenciar la comida (meal) o situación estructurada, del picoteo (snack) o situación alimentaria no estructurada. De este enfoque teórico culturalista extraemos el concepto de gramática culinaria, que son las reglas o normas ocultas que forman parte de los conocimientos y habilidades transmitidas y adquiridas socialmente e interiorizadas casi sin darnos cuenta.

Por ello, a la hora de una elección de un determinado alimento, y en particular durante la elección por preferencia, que desde la Tecnología de los Alimentos se aborda a partir del Análisis Sensorial, es importante integrar estos aspectos que la rigen y, aún más, en profesionales en formación, entre cuyas incumbencias se encuentra el diseño tecnológico, la formulación nutricional y la determinación de aceptabilidad de múltiples tipos de alimentos dirigidos a diversos grupos etarios, socio-económicos e, incluso, con patologías.

Análisis Sensorial de Alimentos

Otro aspecto de igual importancia a ser tratado es que en la evaluación sensorial de un producto alimenticio se percibe a través de varios sentidos y la percepción de cualquier estímulo ya sea físico o químico, se debe principalmente a la relación de la información recibida por los sentidos, los cuales codifican la información y dan respuesta o sensación, de acuerdo a la intensidad, duración y calidad del estímulo, percibiéndose su aceptación o rechazo.

Tradicionalmente, los usos del análisis sensorial son:

- La determinación de la posible percepción de un cambio en las características de un alimento debido a un cambio en la formulación o en una variable de proceso.



- El control de las materias primas o componentes que ingresan en un punto intermedio del proceso a fin de prevenir posibles inconvenientes que puedan alterar las características del alimento
- La vigilancia del producto para establecer la vida útil durante la comercialización y el almacenamiento
- El examen del grado de aceptación o rechazo del producto por parte de los consumidores, ya sea comparándolo con uno del mercado (competencia), con un producto nuevo con diferentes formulaciones o simplemente con un cambio en alguno de los componentes con el fin de mejorarlo.

La percepción sensorial desempeña, por lo tanto, un papel decisivo en la caracterización y evaluación de alimentos, ya que en este caso no solamente intervienen los cinco sentidos, sino que también interviene el factor afectivo, esto es, aceptación o rechazo.

La evaluación de ese conjunto de sensaciones es el patrimonio de la “ciencia sensorial”, que para obtener los resultados e interpretaciones se apoya en otras disciplinas como la química, la estadística, la psicología y la fisiología entre otras, ya que se hace necesario medir y regular las sensaciones, definiendo umbrales, estableciendo tests y escalas, por lo que se requiere recurrir al tratamiento estadístico para interpretar el significado de los datos incluyendo su impacto hedónico (Reglero Rada, 2011).

Las pruebas subjetivas se las denomina más frecuentemente pruebas afectivas y llevan a la obtención de información subjetiva acerca de la aceptabilidad, el gusto o la preferencia de alimentos. Se llevan a cabo generalmente por jueces sin entrenamiento previo, por lo que se han popularizado como pruebas de consumidores (Sharif & Sharif, 2017).

Se destaca en entre este tipo de pruebas a las que emplean escalas hedónicas verbales o gráficas. Las escalas hedónicas verbales recogen una lista de términos relacionados con el agrado o no del producto por parte del consumidor. Pueden ser de



cinco a once puntos, variando desde el máximo nivel de gusto al máximo nivel de disgusto, contando con un valor medio neutro, a fin de facilitar al juez la localización de un punto de indiferencia (Espinosa Manfugás, 2007).

A partir de los aportes de las ciencias de los alimentos que considera a estos como objetos de estudio aislados del “hecho alimentario”- así considerado desde la antropología de la alimentación -, se trata de una ciencia que plantea que no existe comida sin comensal y no existe comensal sin historia y/o cultura alimentaria, donde el lenguaje y el discurso están integrados en los significados que construimos alrededor de la comida y también delimitan nuestras respuestas.

Materiales y Métodos / Metodología

Se trabajará con metodología cualitativa, desde una perspectiva etnográfica fundamentalmente, utilizando algunas de las siguientes técnicas de recolección de información:

- documentos escritos personales de cada uno de los participantes (sobre su relación con la alimentación a partir de los cuales visualizar la gramática culinaria implícita) como los relatos de vida.
- Entrevistas semi-estructuradas o etnográficas según ejes extraídos a partir de los documentos escritos por los participantes.

A partir de la metodología cuantitativa se administrarán:

- pruebas sensoriales escalares para comidas seleccionadas y preparadas según información dada en los documentos escritos por los participantes.
- Cuestionarios breves, elaborados según los documentos escritos por los participantes para recolectar información sobre dimensiones socioculturales (específicamente socioeconómicas)

Se trabajará con una muestra de sujetos voluntarios, constituida a partir de un primer criterio de inclusión, que es tener la categoría de estudiante de la Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de la Cuenca del Plata Sede



Posadas, presumiendo poder seleccionar al menos dos por año de cursado, es decir un total de diez unidades de análisis.

Resultados y Discusión

Con los resultados se espera:

- 1) Identificar qué combinaciones de alimentos, sustancias comestibles y modos de preparación dan como resultado una “comida” para las unidades de análisis seleccionadas.
- 2) Identificar normas ocultas que legitiman preparaciones propias de cada “situación social”, edad, género, año de cursado de la carrera de las unidades de análisis
- 3) Visualizar la información proporcionada por la aplicación de pruebas afectivas de análisis sensorial para alimentos (pruebas hedónicas) al panel de estudiantes participantes.
- 4) Identificar la presencia de influencia de dimensiones socioculturales (específicamente socio-económicas) en la alimentación de los sujetos implicados en el análisis sensorial
- 5) Describir el nivel de influencia de la formación académica en ciencias de la alimentación y de la salud de las unidades de análisis sobre la gramática culinaria y la apreciación sensorial

A partir de esta información se podrá discutir con antecedentes científicos como Lemaars y col. (2016) que aborda la relación entre la elección de la dieta y los hábitos de sueño en estudiantes de Psicología a los que se les aplicó un cuestionario de preferencia el que aplicaron en laboratorio.

Se relacionará este estudio con otros, por ejemplo, aquellos en que se han cambiado las escalas de medición como es en el caso de Mc. Daniel (1985), que menciona el desarrollo de escalas que incluyen palabras descriptivas o escalas donde las categorías se construyen mucho de manera mucho menos estructurada a partir de vocablos como “nunca” hasta “siempre” para establecer la apropiación del consumidor con el alimento, o escalas que incluyan frases como “para el desayuno”, “cuando quiero un bocadillo”, “solo en fiestas” para medir la apropiación del uso de ese alimento.



V Encuentro de Investigación de
**Ciencias Jurídicas
Humanas y Sociales**

Cuestiones sociales: causas y consecuencias desde
el enfoque jurídico, social y educativo

23 Y 24 DE AGOSTO DE 2019 | CAMPUS URBANO | UNAe | ENCARNACIÓN, PARAGUAY



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE
ENCARNACIÓN

Asimismo, se han llevado a cabo investigaciones que pretenden determinar la aceptabilidad o el agrado por el alimento según los contextos de su vida diaria donde los consumen incluyendo categorías como “en un local de comida rápida”, “en la cafetería de la escuela”, “en casa”.

Nuestro estudio buscará el grado de convergencia con los resultados de Martinich y del Campo, en la ponencia presentada en la última Reunión de Antropología del Mercosur realizada en el año 2017, en el que plantean la deconstrucción de la noción de cuerpo propia del paradigma biologicista-mecanicista, que fue el predominante para pensar el cuerpo -y las prácticas o acciones sobre él- en las Ciencias Médicas en general, y de la Nutrición en particular.

Les preocupa el abordaje, en las carreras de Nutrición en general y específicamente en Córdoba (Argentina), de las dimensiones biológicas y socioculturales del cuerpo como compartimentos separados y estancos, y por otro, un predominio de espacios curriculares en que el cuerpo es entendido como soporte material del ser humano, formulado en términos anátomo-fisiológicos (en órganos, aparatos y sistemas y sus funciones metabólicas) y puesto en relación con los alimentos en término de nutrientes.

Consideraciones finales / Conclusiones

Se considera de enorme relevancia tomar aportes de las Ciencias Sociales y enfatizar así en la orientación socio-cultural que opera en la trama relacional de los cuerpos y los alimentos. En general, a partir de la búsqueda y lectura de antecedentes sobre nuestra temática de investigación, se puede observar una tendencia en las ciencias de la alimentación a la incorporación de metodologías cualitativas para la recolección de información, sin embargo no ocurre lo mismo con los enfoques o perspectivas teóricas desde las cuales se investiga, resultando estériles los resultados de las mismas al no incorporarse conceptos teóricos propios del campo de la antropología de la alimentación, por lo que concluimos que este trabajo podrá hacer un aporte a esta línea de investigación de reciente gestación, con grandes innovaciones para ambas ciencias.



Referencias bibliográficas

Douglas, M. (1995). Las estructuras de lo culinario. En J. Contreras, *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Biblioteca de la Universitat de Barcelona.

Espinosa Manfugás, J. (2007). *Evaluación Sensorial de Alimentos*. La Habana: Editorial Universitaria.

Lévi- Strauss, C. (1990). *Mitologías I. Lo crudo y lo cocido*. Mexico: FCE.

Lévi-Strauss, C. (1981). *El origen das maneiras da mesa*. Buenos Aires: Siglo XXI Editores.

Leenaars, C., Zant, J. C., Aussems, A., Faatz, V., Snackers, D., & Kalsbeek, A. (2016). The Leeds food preference questionnaire after mild sleep restriction — A small feasibility study. *Physiology & Behavior*, 154, 28-33.

Martinich, E., & del Campo, M. L. (2017). Sentir la comida. El inventario sensorial-emotivo como dispositivo de trabajo entre estudiantes y docentes de la carrera de Nutrición. *Actas de la Reunión de Antropología del Mercosur (RAM)*, (págs. 2262-2275). Posadas, Argentina.

Mc Daniel, M. (1985). Sensory Evaluation of Food Flavors. En A. C. Society (Ed.), *ACS Symposium Series* (págs. 1-10). Washington, DC: American Chemical Society.

Radcliffe-Brown, A. R. (1933). *The Andaman Islanders* (1 ed.). Cambridge: University of Cambridge Press.

Reglero Rada, G. (2011). Conceptos básicos. Importancia del Análisis Sensorial en la Industria Alimentaria. En *Curso de Análisis Sensorial de Alimentos* (págs. 4-8). Madrid: Instituto de Investigación en Ciencias de Alimentación-Instituto Mixto CSIC-UAM.

Sharif, M., & Sharif, H. (2017). *Sensory valuation and consumer acceptability*. Recuperado el 8 de 10 de 2018, de Researchgate.net: <https://www.researchgate.net/publication/320466080>