

RESEÑAS/REVIEWS

Simona De Iulio y Susan Kovacs (eds.). *Food Information, Communication and Education. Eating knowledge*. Londres: Bloomsbury Academic, 2022

Cristina Romanelli

Universidad de Lille, Francia

GERiiCO - Groupe d'Études et de Recherche Interdisciplinaire en Information et

Communication (ULR 4073)

cristina.romanelli@univ-lille.fr

El sitio web Comer Moverse (*Manger Bouger*), una de las principales herramientas de comunicación pública del Ministerio de Sanidad francés, resalta su objetivo con un banner central que propone: «recetas, ideas de actividades y consejos para comer mejor y moverse más». Las políticas públicas que promueven recomendaciones nutricionales suelen utilizar conceptos como «comer bien» y «comer mejor» para prevenir ciertas enfermedades y problemas de salud a través de la selección individual de alimentos. Pero, ¿acaso significa «comer mejor» lo mismo para todas las personas, independientemente de factores como la clase social, el nivel educativo, las habilidades culinarias o el origen cultural? Por otra parte, estas recomendaciones vienen acompañadas, desde hace relativamente poco tiempo, de cuestiones económicas, ambientales y sociales. El resultado es una melodía confusa, con un gran número de notas que se adaptan y se difunden en diferentes medios por actores tan diversos como organizaciones sin ánimo de lucro, empresas agroindustriales, profesionales de la salud y por los ciudadanos de a pie. Y todo eso a un ritmo aún más intenso desde la expansión de internet.

En este contexto complejo e inestable, parece fundamental comprender la proliferación de actores y discursos relacionados con la alimentación, y más concretamente, la circulación y recepción del conocimiento. Ese es precisamente el objetivo de *Food Information, Communication and Education. Eating knowledge*. El objetivo de este libro es analizar cómo el conocimiento alimentario se difunde y se configura a lo largo del tiempo en diferentes contextos de Europa Occidental, a través de la acción de una serie de actores y medios. También considera las formas en las que públicos diversos han interpretado este conocimiento y se han apropiado de él. El conocimiento alimentario se percibe aquí como «un proceso de comunicación por el cual las teorías, normas y creencias sobre los alimentos y las prácticas alimentarias circulan en diferentes esferas» (2022: 1). En este sentido, esta obra colectiva abarca una serie de entornos sociales y contextos mediáticos, como son los libros de medicina, las aulas y comedores escolares, la nutrición de las personas

mayores, las empresas, los pacientes diabéticos, las consultas dietéticas y la publicidad alimentaria. También trata las formas en las que los medios de comunicación transmiten, configuran y transforman el conocimiento sobre los alimentos.

El libro está editado por el dúo formado por Susan Kovacs y Simona De Iulio, quienes han estado desarrollando proyectos de investigación, publicaciones, conferencias e incluso un diploma universitario sobre la información, comunicación y educación alimentaria, junto a un equipo multidisciplinar de la Universidad de Lille, y más allá. En este nuevo proyecto han reunido a 18 autores, la mayoría con investigaciones en Francia, dentro del campo de las Ciencias de la información y la comunicación. Pero, dado que la alimentación es un tema complejo que no podría entenderse completamente sin un enfoque multidisciplinar y comparativo, en algunos capítulos se incluye una perspectiva histórica; hay contribuciones sobre sociología, ciencias de la educación, historia, antropología cultural, literatura e historia de las ideas; así como investigaciones con sede en España, Italia y Bélgica.

Los trece capítulos se dividen en dos partes. La primera se centra en el papel que juegan los medios (visuales, orales, impresos y electrónicos) en la circulación del conocimiento dentro de diferentes espacios sociales, y en las acciones de los artefactos y seres humanos que han asumido el papel de mediadores. En ella se examina cómo los medios de comunicación y los mediadores han tratado de imponer una visión normalizada de las prácticas alimentarias a través de la difusión del conocimiento desde el siglo XVII. La segunda parte del libro analiza la recepción y el uso del conocimiento alimentario por parte de actores provenientes de diferentes contextos y esferas, y cómo, la apropiación activa del conocimiento que estos han llevado a cabo, ha contribuido a la creación de prácticas renovadas de información y comunicación alimentaria y pedagogías alimentarias alternativas. Como se aclara en los capítulos, la apropiación del conocimiento es un proceso dinámico en el que individuos e instituciones interpretan y reorganizan la información, y puede finalizarse con la reformulación y creación conjunta de conocimiento. En este sentido, una serie de actores, como los blogs de alimentos y el activismo culinario comunitario, ha desarrollado contramedidas a las prácticas alimentarias que los gobiernos, profesionales de la salud y empresas prescriben.

1. Primera parte. Construcción y circulación del «conocimiento alimentario»: Mediadores y mediaciones

En el primer capítulo, la antropóloga italiana Elisabetta Moro utiliza el caso del aceite de oliva en el contexto de la dieta mediterránea para ilustrar cómo las pautas dietéticas actuales tienden a relegar los elementos culturales de los alimentos en favor de sus aspectos nutricionales. Moro aporta una perspectiva histórica del conocimiento práctico y simbólico sobre el aceite de oliva desde la antigua civilización griega, e ilustra cómo este producto ha sido elogiado por su valor político, religioso y dietético. Sin embargo, los modelos educativos como la «dieta del semáforo» presentan una fórmula simplificada que anima al público a dejar de consumir alimentos por su alto contenido calórico. Para defender el aceite de oliva, Moro llama la atención sobre este tipo de modelos, que pueden penalizar alimentos con una larga tradición gastronómica y cultural.

El segundo capítulo, escrito por la especialista en literatura francesa e historia de las ideas Justine Le Floc'h, se centra en los «regímenes de salud», libros del ámbito de la medicina impresos en la Francia del siglo XVII que promovían el conocimiento dietético y las buenas prácticas de salud entre un público amplio (profesionales, boticarios, lectores no profesionales, etc.). En un momento en que el campo de la prevención de enfermedades aún estaba emergiendo, los autores tenían como objetivo promover la legitimidad de los médicos como los únicos profesionales cualificados para producir conocimiento fiable sobre la selección de alimentos. A través de un enfoque de análisis del discurso, Le Floc'h examina la concepción de la dietética que promovieron los autores, la imagen que dieron de sí mismos como expertos y las estrategias de comunicación que emplearon para hacer que la experiencia de lectura fuera atractiva y accesible.

El tercer capítulo, del historiador Didier Nourrisson, investiga una herramienta pedagógica introducida en las escuelas francesas a mediados del siglo XX: las tiras de películas educativas. Se utilizaron como complemento a los métodos tradicionales y permitieron a los docentes personalizar su discurso explicativo a la vez que proyectaban imágenes sucesivas en diversos formatos. Nourrisson muestra cómo este medio modificó significativamente la visión de diferentes disciplinas como la educación cívica (los modales en la mesa) y la economía doméstica. Además, el corpus analizado tenía como objetivo moralizar a los alumnos enseñándoles a comer y beber con buenos modales, y ofrecía a las industrias alimentarias y empresas privadas la posibilidad de influir en los alumnos sobre sus elecciones alimentarias.

En el capítulo cuatro, la socióloga Laura Guérin examina la construcción científica de la desnutrición entre las personas de edad avanzada como un problema público en Francia. Basándose en un estudio de las prácticas alimentarias y dietéticas en los hogares de ancianos y en la literatura médica desde finales del siglo XIX hasta principios del siglo XXI, Guérin analiza cómo las definiciones de las necesidades dietéticas de las personas mayores, junto con las políticas de salud que respaldan estas definiciones, han cambiado a lo largo de los años. Guérin señala una progresiva medicalización de las dietas y las pautas dietéticas, así como una creciente importancia dada a la desnutrición a partir de la década de 1940.

En el capítulo cinco, los académicos de la comunicación Thomas Heller y Élodie Sevin exploran la preocupación por el bienestar y la «productividad» de los trabajadores en el mundo empresarial. Aunque las nuevas profesiones (nutricionista, educador del gusto, etc.), y las nuevas filosofías de los comportamientos alimentarios y dietéticos han surgido en el contexto del capitalismo tardío, la investigación histórica muestra que las preguntas sobre la alimentación en el lugar de trabajo han sido una consideración económica y política importante desde la segunda mitad del siglo XIX. En este capítulo, los autores señalan las similitudes y distinciones entre las cuestiones y los tipos de conocimiento en ambos períodos, y destacan la importancia del análisis histórico para comprender las prácticas contemporáneas.

En el último capítulo de la primera parte, el especialista en comunicación estratégica y digital François Allard-Huver también utiliza una perspectiva histórica y comunicacional, pero en este caso para examinar la difusión del conocimiento durante escándalos relacionados con la alimentación que tuvieron lugar en la Unión Europea. Allard-Huver

explora cuatro aspectos de estos fenómenos: la dimensión infodocumental del conocimiento, la contribución a la creación de un discurso específico en la esfera pública, la aparición de nuevos mediadores y la medida en que estos eventos han transformado la forma en que los alimentos existen como productos. Según Allard-Huver, aunque los mediadores tradicionales de información alimentaria intentan controlar las narrativas, los ciudadanos parecen recurrir a otros actores que logran explotar el potencial de los medios digitales y los nuevos modos de publicidad, y lideran una reconfiguración del conocimiento alimentario.

2. Segunda parte. Usos y apropiaciones del «conocimiento alimentario» en las prácticas cotidianas

El sociólogo Vincent Schlegel inicia la segunda parte del libro con su trabajo sobre la evolución de las recetas para la diabetes mellitus, de las prácticas médicas y de la implicación de los pacientes en sus propio cuidados, en la Francia del siglo XX. Basándose en una visión histórica, en un estudio etnográfico de los programas de «educación terapéutica del paciente» y en entrevistas, Schlegel revela cómo las restricciones dietéticas impuestas por el personal médico dieron lugar al autocontrol a través de la capacitación del paciente. Aunque a los pacientes se les ofrece conocimiento, saber hacer y habilidades para la vida, existen discrepancias relevantes relacionadas con la clase social a la hora de recibir recomendaciones nutricionales: los pacientes de clase trabajadora deben hacer esfuerzos complementarios para cumplir con las prescripciones, lo que reduce la capacidad de dichos programas para promover cambios.

En el capítulo ocho, la académica en ciencias de la información y la comunicación Viviane Clavier explora el proceso de mediación del conocimiento alimentario a través del trabajo de los dietistas. Sobre la base de una encuesta en línea, la investigación revela amplias disparidades en la búsqueda de información entre los profesionales, en términos de frecuencia y tipos de fuentes escogidas. Aunque el conocimiento de los dietistas se ha vuelto altamente especializado, sus competencias a menudo se cuestionan y terminan siendo considerados más como mediadores de información que como consultores de nutrición. En este contexto, Clavier observa que, para un gran número de profesionales, es necesario proponer una atención personalizada y consejos adaptados que se centren en cómo y cuándo transmitir la información en lugar de adoptar un modelo prescriptivo en orden descendente.

En el siguiente capítulo, la socióloga Virginie Córdoba-Wolff analiza las prácticas de información de las personas que no consumen gluten por razones de salud a partir de entrevistas, comentarios de los participantes, una encuesta cuantitativa y el análisis de blogs y sitios web. Córdoba-Wolff muestra que las prácticas de información son múltiples y complementarias, e incluyen conocimientos prácticos y teóricos. Además, con el desarrollo de internet, los patrones de búsqueda se han vuelto más selectivos de acuerdo con las habilidades individuales necesarias para comprender la información y acceder a las fuentes y a internet.

En el capítulo diez, las académicas de ciencias de la información y la comunicación Simona De Iulio, Laurence Depezay y Susan Kovacs, junto con los académicos de educación Christian Orange y Denise Orange-Ravachol, se centran en la mediatización de los descubrimientos relacionados con las vitaminas en la segunda mitad del siglo XX, a través de libros de texto escolares de biología y publicidad comercial. Los autores analizan las formas en que se presenta el conocimiento sobre las vitaminas de acuerdo con los planes de estudio escolares y como parte del discurso promocional sobre alimentos y productos alimenticios para niños. Existen diferencias significativas, pero en ambos casos las vitaminas y los alimentos que las contienen se encuentran en una relación metonímica: las vitaminas se representan como propiedades de dichos alimentos, lo que modula las representaciones de los alimentos y la alimentación en el imaginario social.

Los últimos tres capítulos del libro se centran únicamente en el entorno escolar, cuya importancia en la educación alimentaria se ha intensificado a finales del siglo XX. En el capítulo once, la académica en ciencias de la información y la comunicación Marie Berthoud explora cómo las autoridades públicas francesas construyen el conocimiento relacionado con los alimentos, la forma en que la información circula y cómo diferentes actores se encargan de mediarla en las escuelas públicas. Si bien el conocimiento se institucionaliza a través de las actividades, momentos y lugares escolares, nuevos conocimientos emergen a través de prácticas de apropiación por parte de profesionales y niños. Berthoud se refiere, por lo tanto, a «formas de conocimiento», en plural, una mezcla de conceptos y preceptos expertos, institucionales y laicos.

El capítulo doce, de los académicos en educación Christian Orange y Denise Orange-Ravachol, examina algunas de las condiciones que permiten abordar la educación alimentaria a través del conocimiento científicamente razonado. Los autores argumentan que las actividades en el aula deben superar los modos convencionales de pensamiento, como los discursos normativos, la narración de historias y el razonamiento basado en objetos; e incluir la argumentación funcional, el razonamiento sistémico y los debates sobre los fundamentos de la ciencia nutricional. Además, sería fundamental que los alumnos evitaran basar sus elecciones en llamamientos a la autoridad: en cambio, deberían comprender las recomendaciones y decidir por sí mismos.

Por último, los sociólogos Philippe Cardon y María Dolores Martín-Lagos López presentan una investigación etnográfica sobre comedores escolares dirigidos por padres en Granada, España. Este «movimiento de reforma desde la base» tiene como objetivo educar a los niños en las prácticas alimentarias, en línea con la ortodoxia dietética, así como educarlos sobre las cuestiones medioambientales relacionadas con la alimentación y la participación ciudadana. Tales iniciativas critican no solo el modelo educativo preeminente, sino también la calidad de las comidas preparadas por empresas de catering subcontratadas. Un aspecto importante es que la conformidad con dicho modelo nutricional y medioambiental es característica de las clases medias altas, a las que pertenecen la mayoría de los padres involucrados en los comedores. No obstante, estos integran diferentes estratos del grupo social y tienen diversas visiones de futuro, lo que señala la posible necesidad de realizar estudios más detallados sobre tales dimensiones políticas.

3. Comentarios finales

Susan Kovacs y Simona De Iulio han compuesto un libro sabroso y agradable de leer, con una rica diversidad de contextos, objetos y enfoques. Por lo tanto, puede ser de interés para investigadores de cualquier área que sientan una inclinación por las ciencias humanas y sociales. Los capítulos son complementarios y nos ayudan a comprender cuán complejas pueden resultar las prácticas de información, comunicación y educación alimentaria. A través de ejemplos específicos, cuestionan contextos sociales e históricos más amplios en los que el conocimiento alimentario emerge, circula y se transforma durante este proceso.

Un aspecto relevante del proyecto es el enfoque en los procesos de transformación, re-escritura, mediación y reutilización de conceptos y creencias derivados de fuentes académicas y laicas. En este sentido, propone nuevas perspectivas críticas sobre cómo se difunden, reviven y comparten las fuentes de conocimiento; cómo se utilizan para apoyar el asesoramiento y las pautas de comportamiento; y cómo se interpretan. Según las editoras, «cuando los medios y los mediadores comunican teorías, creencias y experiencias sobre la comida y la alimentación, las transforman inevitablemente. Tales procesos de circulación del conocimiento en el campo de la alimentación y del comer permanecen en gran medida inexplorados» (2022: 5).

Por último, es importante mencionar al menos cuatro puntos que están presentes en diferentes capítulos y revelan su importancia para el tema global de la información, la comunicación y la educación alimentarias. El primero no es ninguna sorpresa: la reciente medicalización de los alimentos, con un enfoque en los términos y elementos nutricionales como vitaminas y calorías, que viene a menudo acompañado de explicaciones reduccionistas. Otro punto es la búsqueda de información y la recepción por parte del público: podemos observar discrepancias relevantes basadas en la clase social, pero también relacionadas con el acceso a la tecnología y el desarrollo de nuevas habilidades. Esto pone de relieve la importancia de comprender cómo se adapta y difunde la información para diferentes públicos, pero también cómo estos reaccionan ante ella. El tercer punto está relacionado con la siguiente pregunta: ¿cómo se transmite el conocimiento? Como podemos leer en el libro, conviven diferentes modelos, que van desde la prescripción de prácticas en orden descendente, hasta los consejos y formación personalizados y adaptados. La mayoría de las políticas nutricionales adoptan el primero y no se centran en los fenómenos contextuales que influyen en las elecciones de los ciudadanos. Esto nos lleva al último punto: cómo cuestionar la autoridad de algunos mediadores ha dado lugar a nuevos actores, incluidos los propios ciudadanos, que pueden apropiarse de la información y coconstruir conocimiento. El libro ofrece ideas relevantes pero no exhaustivas sobre estos puntos: estimula el pensamiento e promueve colaboraciones entre disciplinas para investigar formas más apropiadas de promover una «mejor alimentación» con todos y para todos.