

Entrevista a Mónica Montenegro

“La Alimentación es indudablemente un fenómeno sociocultural significativo que merece ser abordado desde perspectivas interdisciplinarias”.

Autor: Pablo Ruiz
C-Com - UCSE-DASS

La alimentación es un campo complejo de conocimientos y prácticas que suelen llevarnos por innumerables senderos de significados y valoraciones al momento de realizar una investigación sobre este tema. Está muy claro que se ha transformado en una línea prioritaria dentro de las agendas mundiales, nacionales y locales de nuestros tiempos. Para comprender algunos aspectos de la alimentación, recurrimos a la antropóloga y docente de nuestra casa de estudio, Mónica Montenegro, quien actualmente dirige el proyecto “Miradas socioculturales de la alimentación para una mejor calidad de vida”, de la Secretaría de Ciencia y Tecnología de la UCSE-DASS.

-¿Por qué decidió encauzar su investigación hacia la alimentación?

En el transcurso de nuestras investigaciones sobre temas patrimoniales en la provincia de Jujuy durante algo más de dos décadas, fuimos aproximándonos al estudio de celebraciones, festividades y rituales, donde uno de los temas recurrentes eran las prácticas alimentarias de las comunidades.

La alimentación como fenómeno sociocultural nos resultaba atrapante, toda vez que su presencia estaba plagada de significados y valoraciones que desafiaban nuestra comprensión. Esto nos llevó a indagar sobre diferentes temáticas como la selección de



alimentos y su presencia en contextos cotidianos o ceremoniales, la preparación de los platos, la presentación y decoración de las mesas, los ritmos de ingesta de alimentos, los alimentos como bienes asociados al turismo en relación a lo que se denomina gastronomía, entre otras.

-¿Qué importancia se le da a la alimentación en la actualidad?

Yo creo que la alimentación se ha convertido en uno de los polos de interés más profundos de la ciencia. Tal vez, hasta hace algunos años, la alimentación estaba más asociada a las ciencias naturales (en función de la producción y conservación de alimentos) y a las ciencias de la salud (analizando la ingesta de nutrientes, en relación a enfermedades o a patologías alimentarias). Luego la alimentación fue trascendiendo esos campos disciplinares para introducirse como problemática en las ciencias sociales (la soberanía alimentaria, el desarrollo social asociado a la alimentación de poblaciones, la comida como marcador de jerarquías sociales). Entonces creo que éstos fueron temas precursores, y hoy la alimentación ya no puede estar ausente en investigaciones agronómicas, antropológicas, sociológicas, estudios de desarrollo económico, ordenamiento territorial, en el turismo mismo.

A modo de ejemplo, un plato de comida en nuestro hogar dice mucho más de lo que algunos pueden pensar: desde el modo de preparación de los alimentos hasta la forma en que se presenta el plato, hay una dinámica donde es posible observar profundas estructuras de significación que no pasan únicamente por los aspectos de nutrición, sino que van más allá, tienen que ver con el contexto socio-económico, pueden asociarse a las tradiciones familiares, en ocasiones a pautas religiosas, y en definitiva, siempre responden a la cultura alimentaria de la que participamos.

-Hablando de la alimentación en Jujuy ¿Qué tiene de enriquecedor y distinto en relación a otras provincias?

Bueno para comenzar, la provincia de Jujuy posee diferentes regiones geográficas, cada una con recursos alimentarios diferentes que permiten generar un despliegue de colores, aromas y sabores en las diferentes preparaciones de platos, y los modos de consumo de los mismos que la hacen tan atractiva

Por otra parte, y dado su emplazamiento geo-estratégico en una región de triple frontera



andina: Argentina-Chile–Bolivia, Jujuy participa de un intercambio permanente de alimentos diferentes y complementarios.

Si lo vemos desde un eje temporal es claro que sobre una base de alimentos y modos de preparar los platos prehispánicos, se incorporaron durante la etapa colonial nuevos productos y técnicas culinarias. Más tarde se vieron potenciados con la llegada de nuevos contingentes de inmigrantes que trajeron consigo nuevas prácticas alimentarias a este territorio; como resultado observamos actualmente una interesante diversidad.

Precisamente al reconocer esa diversidad comprendemos que un abordaje de la alimentación, no puede darse desde una sola ciencia o desde un solo paradigma; ello nos invita a conformar verdaderos equipos de investigación, ya no multidisciplinarios, sino interdisciplinarios donde la alimentación se convierte en el foco de interés de diferentes disciplinas científicas que aportan nuevos interrogantes y posibles líneas de investigación.

-Si bien existe un abanico interminable de ideas y definiciones acerca de la alimentación ¿Cómo se entiende a la misma desde este estudio?

Para nosotros la alimentación es un proceso cultural fundamentalmente, es un hecho sociocultural donde están presente justamente las valoraciones, los significados, las identificaciones de los diversos grupos culturales recuperando la memoria social a partir de la selección de productos, de las técnicas ancestrales de preparación y presentación de los platos donde se expresan identidades en relación a lo que los grupos eligen consumir.

Otro aspecto relevante está asociado al plan dietario y el espectro nutricional, en función de la salud de las poblaciones; sin embargo, hay un hecho que ha cautivado nuestro interés actual: la comensalidad en diversos contextos cotidianos y festivos.

-Haciendo foco sobre qué se come y de qué modo, observamos día a día en nuestra provincia un fenómeno interesante como es el tema de la comida callejera ¿Podríamos decir que existe un ritual en relación con ella?

Más que ritual, yo hablaría de prácticas alimentarias que están muy instaladas en algunos sectores sociales, y que cada día se van haciendo presentes en otros espacios. En la ciudad de San Salvador de Jujuy por ejemplo, ha sido habitual este tipo de práctica alimentaria en las calles aledañas a la vieja terminal. En la actualidad vemos que aparecen nuevos espacios pensados, tal vez, como circuitos urbanos para la comida callejera donde se observan una diversidad de platos que se ofrecen.

También podemos aseverar que hay modos diferentes de consumirlos, esto está interesando a algunos investigadores del equipo que están poniendo el foco de atención en el modo en que se presenta la comida callejera, el modo en que se ofrece y se consume.

-Cambiando de tema, en relación a la conformación de su equipo de investigación ¿Por qué la decisión de incorporar a investigadores jóvenes y becarios, y no recurrir a investigadores formados y consolidados?

Entiendo a la investigación entre otras cosas como una vocación de servicio donde los



investigadores que ya hemos transitado un camino, debemos brindar herramientas metodológicas para la formación de los jóvenes que se inician en este campo. Al mismo tiempo son ellos quienes enriquecen el proyecto con nuevos interrogantes que, en ocasiones suelen desafiar al resto del equipo a desarrollar propuestas innovadoras en los abordajes teóricos-metodológicos.

En este sentido, también estamos abiertos para recibir miradas críticas hacia el proceso de investigación. Decimos esto, ya que a lo largo de nuestras investigaciones vamos construyendo espacios de diálogo interdisciplinario, pensando futuras estrategias de abordaje del fenómeno de la alimentación; creo que estas acciones también transforman al equipo de manera creativa generando nuevas vías de transferencia de conocimientos tanto al interior de nuestra institución, como hacia la comunidad.

Hasta este momento en nuestro equipo se están dando procesos de transferencia de conocimiento al interior, como una intra-transferencia de conocimiento (si es que puedo emplear ese concepto), que en ocasiones puede generar confrontación, pero siempre nos enriquece, obligándonos a realizar otro tipo de lecturas y enfoques.

-Teniendo en cuenta las perspectivas de investigación de ciencia, tecnología y sociedad, con este nuevo concepto de Investigación, desarrollo e innovación (I+D+I): ¿Dónde estará el aporte de innovación?

Esa es precisamente la pregunta que nos venimos haciendo desde el momento en que postulamos al proyecto. Hoy prácticamente todas las investigaciones se evalúan a través de I+D+I. Para aquellos que desarrollamos investigación básica es aún más compleja, pero resulta un desafío interesante.

Apostamos fundamentalmente a desarrollar una relación más estrecha con el campo de la comunicación, porque consideramos que estamos en una era donde la comunicación es quien prácticamente marca las tendencias de nuestra sociedad y dinamiza nuestra cultura. La entendemos como una gran herramienta para los productos que estamos desarrollando en diferentes formatos, dependiendo de los objetivos que nos trazamos, animándonos a trabajar con las redes sociales que tanto valor tienen en estos tiempos.

-Para finalizar esta entrevista: ¿Cuáles han sido los trabajos que se vienen desarrollando y aquellas actividades a futuro durante este año 2018?

Como el proyecto recién está en la fase inicial, en lo que más hemos volcado nuestra labor es a generar una inter-reflexión y a proponer líneas de estudios o miradas sobre lo que son los marcos teóricos y metodológicos para abordar el fenómeno de la alimentación.

Asimismo, estamos abocados a conocer las diferentes actividades en torno a la alimentación en distintas líneas, entre ellas los aspectos nutricionales de la gastronomía turística, las características nutricionales de algunos grupos poblacionales, la alimentación en contextos ceremoniales y la comida callejera como fenómeno sociocultural. No quisiera dejar de destacar los avances en relación a la comunicación de la alimentación, tema que



está despertando gran interés al interior del proyecto.

Como siempre estamos abiertos a nuevas ideas, reconociendo que la alimentación es un proceso complejo y altamente dinámico que atrapa nuestra curiosidad, despierta los sentidos y genera constantes interrogantes de investigación.