

EL POR QUÉ DE LA PSICOLOGÍA EN LOS ESTUDIOS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Mònica Thomas Vall-Ilosera

Departamento de Psicología

Universitat de Girona

monica.thomas@udg.es

Resum

Amb l'especialització científica inherent a la seva pròpia naturalesa i metodologia, es fa cada vegada més palesa la necessitat del treball multidisciplinari, especialment en fenòmens tan complexos com el de l'alimentació. I aquesta col·laboració no es troba únicament en l'aplicació de les diferents disciplines, sinó fins i tot en la investigació i en la docència. En el present article es detalla l'experiència docent del Departament de Psicologia en els estudis de Ciència i Tecnologia dels Aliments de l'Escola Politècnica Superior de la Universitat de Girona.

Resumen

Con la especialización científica inherente en su propia naturaleza y metodología, se hace cada vez más necesaria la necesidad del trabajo multidisciplinar, especialmente en fenómenos tan complejos como el de la alimentación. Esta colaboración no se observa únicamente en la aplicación de las diferentes disciplinas, sino también en la investigación y en la docencia. En el presente artículo se detalla la experiencia docente del Departamento de Psicología en los estudios de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Girona.

Introducción

En la Universidad de Girona (UdG) se imparten los estudios de segundo ciclo de Ciencia y Tecnología de los Alimentos dentro del marco de la Escuela Politécnica Superior en un contexto infraestructural y formativo de cariz tecnológico y de ingeniería. En esta titulación se da la participación de otros centros de la UdG del ámbito de las Ciencias Experimentales, Economía, Derecho, Humanidades y Ciencias de la Educación y Psicología.

Dentro de las asignaturas que es preciso cursar con objeto de obtener la titulación encontramos **Alimentación y Cultura**, una asignatura semestral que consta de 4'5 créditos teóricos, de carácter troncal y que se imparte en el segundo curso de la licenciatura. El descriptor oficial de la asignatura es: "La alimentación en la cultura humana. Psicología y Sociología del comportamiento alimentario. Técnicas de comunicación".

Este tipo de asignatura, no obstante, no se da únicamente en esta licenciatura puesto que también se ofrece en estudios de dietética y nutrición de varias universidades.

El alumnado que accede a esta titulación se encuentra a las puertas del mundo laboral pero con la intención de entrar con unos estudios especializados que no sean únicamente los ofrecidos en Ingeniería Técnica Agrícola. Las salidas profesionales que se prevén incluyen la industria alimentaria, la administración pública y el ejercicio libre de la profesión. En el sector industrial las tareas del Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (LCTA) se centran en el control de calidad y de la producción, la tecnología e ingeniería de los procesos y el diseño y desarrollo de productos alimentarios. En el contexto de la Administración pública, la empresa privada y el ejercicio libre de la profesión, se pueden destacar la dietética y nutrición, la higiene y la salud y el análisis bromatológico. Por estas razones se hace evidente que los conocimientos que debe tener este tipo de profesionales no se pueden limitar exclusivamente a los que dota una ingeniería técnica. Se hace necesario tener un conocimiento más amplio del fenómeno alimentario en todos sus aspectos.

La procedencia del alumnado es también diversa. En la medida en que son estudios de segundo ciclo nos encontramos que la titulación inicial puede provenir de facultades y estudios diferentes. Inicialmente está pensada para ser un estudio de segundo ciclo en la rama

alimentaria de los estudiantes de primer ciclo de titulaciones como Ingeniería Técnica Agrícola, Ingeniería Técnica Industrial Química, Biología o Química, pero también para diplomaturas como Dietética y Nutrición. Como veremos más adelante, esta será la razón por la cual el alumnado no es del todo homogéneo.

Se ha establecido un plan de estudios específico con objeto de ofrecer a los titulados del sector alimentario una formación específica para poder cubrir las demandas que se irán dando en sus puestos de trabajo. Este plan de estudios tiene como **objetivos** la enseñanza de conocimientos teóricos y prácticos en aspectos relacionados con la producción de materias primas, química y bioquímica de los alimentos, bromatología, dietética y nutrición, higiene de los alimentos, salud pública, tecnología e ingeniería alimentaria, aspectos socioculturales de la alimentación, economía y gestión de las empresas alimentarias y normalización y legislación alimentaria. Es en referencia al apartado de aspectos socioculturales de la alimentación donde la asignatura que se imparte desde el Departamento de Psicología toma sentido.

La demanda inicial que recibimos desde la coordinación de los estudios fue la de diseñar una asignatura que presentara tanto aspectos antropológicos, como sociológicos, psicológicos y una parte específica de técnicas comunicativas. Este último punto respondía a la necesidad de los alumnos de poder presentar públicamente un trabajo de investigación ante de un tribunal o bien presentar propuestas en empresas públicas y/o privadas, o dar conferencias en diferentes centros.

Contenido del Programa

Si comparamos el programa que se imparte en la UdG con algunos programas docentes de otras universidades nos damos cuenta que todos ellos presentan como objetivos comunes dar a conocer la complejidad del hecho alimentario así como su variabilidad cultural y polifuncionalidad. Ahora bien, muchos de estos programas se concentran en los aspectos históricos y antropológicos de la alimentación y citan los aspectos psicológicos como un elemento importante más dentro los factores socioculturales, pero sin una profundización en lo que realmente puede aportar la psicología en el campo de la alimentación. La mayoría plantean la relación específica de la psicología con la alimentación como descripción, prevención y terapéutica de la patología, de los comportamientos inusuales y de los Trastornos de los Comportamientos Alimentarios (TCA). O bien como efectos de la publicidad y el *merchandising* en el comportamiento alimentario.

La totalidad de los programas plantean la alimentación en el pasado histórico, desde los primeros homínidos, al paso de la caza-recolección a la agricultura y la ganadería, y los principales adelantos tecnológicos; la condición omnívora del ser humano y su variación en el tiempo y en el espacio (condicionamientos geográficos, climáticos, históricos, etc.), la existencia de los principales tabúes, el impacto del descubrimiento de América respecto al continente europeo, los hábitos alimentarios y la relación dieta-salud. A partir de aquí cada programa despliega y enfatiza unos u otros aspectos.

El programa diseñado en Girona parte de las consideraciones que se detallan a continuación. La alimentación, y en concreto el comportamiento alimentario, es un fenómeno tan complejo que se hace difícil su aprehensión únicamente desde un único punto de vista. Esta es la razón por la cual la asignatura integra aspectos históricos, antropológicos, sociológicos, económicos y psicológicos. En función de las grandes preguntas que se generan en torno al tema alimentario (por ejemplo, por qué se come lo que se come o cómo conseguir introducir un producto en el mercado) se priorizan unos aspectos sobre otros; en la Universidad de Girona han sido los psicológicos. Aspectos como la sensación y percepción gustativas, los aspectos evolutivos en las diferentes franjas de edad y no centrados únicamente en las kilocalorías necesarias y el desgaste físico sino - y especialmente - en los aspectos más actitudinales, emocionales y cognitivos del alimento.

Los comportamientos alimentarios humanos son el resultado de interacciones y aprendizajes múltiples. Son evolutivos e integran datos racionales en el sentido de cognitivos, intelectuales y fruto del razonamiento hipotético-deductivo y de otros irracionales. Como irracionales entendemos los que se basan en afectos, motivaciones, razonamientos analógicos, experiencias personales hedónicas, pensamiento mágico, etc. Hace falta no olvidar que nos es absolutamente imposible separar el alimento de una noción de placer, y el consumo del alimento de las nociones relativas a reglas culinarias y sociales. La alimentación es en sí misma uno de los vehículos más importantes de socialización del individuo.

¿Qué puede aportar la psicología?

Actualmente, la alimentación humana se ha convertido en uno de los temas principales de discusión dentro del ámbito científico. El consumo de alimentos se encuentra regulado, en el ámbito del ser humano, por muchos factores al margen de los estrictamente nutricionales. Como podemos observar en el siguiente listado, según Baas, Wakefield y Kolasa (cfr. Contreras, 1995), son veinte los usos de los alimentos en la sociedad:

1. Satisfacer el hambre y nutrir el cuerpo
2. Iniciar y mantener relaciones personales y de negocios
3. Demostrar la naturaleza y extensión de las relaciones sociales
4. Proporcionar un foco para las actividades comunitarias
5. Expresar amor y afecto
6. Expresar individualidad
7. Proclamar la diferencia de un grupo
8. Proclamar la pertenencia a un grupo
9. Hacer frente al estrés psicológico o emocional
10. Significar status social
11. Recompensas o castigos
12. Reforzar la autoestima y ganar reconocimiento
13. Ejercer poder político y económico
14. Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades físicas
15. Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades mentales
16. Simbolizar experiencias emocionales
17. Manifestar piedad o devoción
18. Representar seguridad
19. Expresar sentimientos morales
20. Significar riqueza

Aun así estos usos no agotan por si mismos la explicación del por qué se come lo que se come. Faltan otros muchos factores.

Es aceptado por la mayoría de los organismos e instituciones que tienen que ver con el alimento humano, que uno de los factores principales que determinen la elección y el consumo de un alimento es su disponibilidad. Aun así, no todas las personas comen todos los alimentos que tienen al alcance. De este modo, la disponibilidad es una condición necesaria pero no suficiente. Según muchos estudios, factores como por ejemplo la edad, sexo, posición socio-económica (ingresos, precios de los productos), religión, factores históricos, físicos (geográficos, como las características del suelo, el clima, la disponibilidad de agua, la estacionalidad, la disponibilidad), culturales (tradición, creencias religiosas, clase social, urbanización, educación nutricional, conocimientos, publicidad, posición y prestigio, autoservicio en los supermercados, ágapes realizados fuera de casa, incorporación de la mujer al mundo laboral), demográficos, fisiológicos (herencia, alergias, dietas terapéuticas o de adelgazamiento, estado de salud, hambre, necesidades nutricionales), psicológicos, etc., tienen gran influencia en la cantidad o calidad de los alimentos consumidos.

Ahora bien, hace falta no olvidar que el hombre actual, en la sociedad occidental, está padeciendo cambios alimentarios como consecuencia del impacto de las nuevas tecnologías. Pese a la existencia de un nivel educativo y sanitario más elevado, tiende a comer lo que prefiere y lo que le gusta. Parece que en el momento en que el hambre ha desaparecido del imaginario de los países desarrollados, la alimentación ha sufrido un cambio de orientación que hace que se centre en los aspectos más emocionales y cognitivos y vaya abandonando los más instintivos y biológicos. Deja ya de estar únicamente unido a un impulso de conservación y a las señales que emite el sistema nervioso y queda modificado por la experiencia inteligente y la vida social. A partir de este momento, las facultades de pensamiento, aprendizaje, emociones, motivaciones y voluntad guiarán el comportamiento que hace que un individuo decida abrir o cerrar la boca en un momento concreto. Quizás esta es la razón por la cual la psicología del comportamiento alimentario está surgiendo hoy con fuerza en las sociedades occidentales.

La pregunta que se genera de manera inmediata en este punto es: ¿cuáles son las razones que motivan a la gente a aceptar un alimento? Parece que las empresas multinacionales de la alimentación querrían tener rápidamente la respuesta con objeto de

diseñar envases o conseguir gustos, texturas, sabores y aromas que motivaran al comprador potencial. Aun así este no es el tipo de respuesta que se da a lo largo de la asignatura. De hecho, hay autores que señalan la existencia de eficaces técnicas de merchandising para incitar a la compra pero, aun así, sin que esto implique el consumo del producto adquirido. En esta línea es interesante el estudio de Contreras (1995) respecto a los restos de alimentos en los residuos escolares.

Desde la asignatura no se pretende dar a conocer estrategias de merchandising. El alumnado será el encargado de procurar que el alimento que llegue a los mercados y a las mesas esté en las mejores condiciones para el comprador, no para el vendedor. Estos son temas que se trabajan en la asignatura pero que se plantean en el sentido inverso. Es decir, cómo se intenta incidir en una población, cuáles son los modelos y las teorías implícitas que se transmiten desde los medios de comunicación y que colaborarán a la imagen final, a la construcción final del alimento por parte del sujeto. Desde la psicología de la alimentación se consideran básicos aspectos como los siguientes:

- los aspectos evolutivos. Los seres humanos aprendemos a comer. La propia condición biológica de omnívoros nos obliga a hacerlo. Estos aprendizajes sobre si es bueno para mí o no es bueno para mí son básicos para entender el comportamiento alimentario. Y en estos aprendizajes las emociones juegan un papel indiscutible.
- De los aspectos tratados en el punto anterior resulta imprescindible tratar la neofobia alimentaria.
- incidencia del entorno social.
- aspectos gustativos que pueden ir (o no) unidos a la cultura: neuropsicología gustativa, psicología del gusto.
- construcción mental del alimento; cómo lo vamos construyendo mentalmente. La importancia de poder tener conceptos para expresar aquello que percibimos del alimento. Uno de los puntos relacionados con este aspecto serían las teorías implícitas a la hora de comer. Quién o qué nos las proporcionen y por qué canales nos llegan, hasta qué punto orientan el propio comportamiento alimentario.
- influencias de los *mass media* en la aceptación de la comida. Percepción positiva o negativa del gusto, generación de modas alimentarias o de patrones y hábitos en ciertas franjas de edad.
- importancia o no de los conocimientos dietéticos respecto a la construcción del concepto alimento, puesto que es uno de los componentes posibles, aun cuando no el único (cómo hemos podido ver en nuestras investigaciones realizadas en Mallorca, los adolescentes tienen los conocimientos correctos pero estos no determinan sus hábitos ni modifican sus actitudes).

Si recapitulamos todo lo que hemos dicho hasta el momento, se parte de la idea de que en todas las culturas se adoptan un conjunto de creencias o actitudes y que existen factores afectivos, sensoriales, consecuencias anticipadas (efectos positivos y negativos de una manera de comer), factores ideales, etc. que intervienen a la hora de aceptar o rechazar un alimento. La aculturación implica el aprendizaje de muchas reglas que nos permiten interiorizar los valores positivos o negativos. Pero a la vez no debe olvidarse que, en las preferencias individuales, juegan factores biológicos, culturales, económicos y psicológicos. Y que finalmente son los individuos quienes optan por comer aquel alimento en concreto o no.

Tal y como indica Matty Chiva, las experiencias emocionales vinculadas a la respuesta emocional se manifiestan tanto con lenguaje verbal como no verbal, e influyen fuertemente en los procesos de comunicación. Esta influencia es tal que la tonalidad emocional del contexto de consumo, igual que los aprendizajes alimentarios, juegan un rol capital en la construcción de lo que denominamos "gusto del alimento". Así, el gusto del alimento no es únicamente el conjunto de sensaciones que se producen puesto que se añaden las experiencias emocionales vividas en los primeros contactos. De este modo, los alimentos nuevos no serán aceptados si no se ha producido placer y comportan una connotación hedónica positiva. Aun así, la aceptación del alimento no acabará aquí; hará falta que se construya el alimento que acabará siendo *bueno para mí*, hará falta que se produzca esta evolución del alimento de un nivel más biológico a uno cultural. Y por esta razón hará falta tener en cuenta los aspectos hedónicos, emocionales, cognitivos e ideales.

Estos aspectos, poco conocidos pero que se encuentran subyacentes en las prácticas alimentarias, comportan aspectos muy útiles en los ámbitos de la educación, del consejo

terapéutico o de un mejor conocimiento de las motivaciones de los comensales. Y son precisamente los aspectos que se procuran destacar en el programa de la asignatura.

Llegados a este punto, se puede preguntar el por qué de una asignatura de estas características en una licenciatura técnica de este tipo. La psicología puede aportar elementos de previsión y de intervención, y no tan sólo de descripción. Para entenderlo podemos exponer un hecho actual. No podemos dejar de tener en cuenta un fenómeno cada vez más extendido en los hogares occidentales: la *externalización de la cocina*. Debido a los cambios socioeconómicos, a los nuevos modelos familiares, a los nuevos ritmos y exigencias laborales, etc., todo el proceso alimentario ha resultado transformado. El comensal ya no acostumbra a producir aquello que comerá. Por cuestión de tiempo, de urbanización masiva y otros muchos elementos, se dificulta esta parte inicial de obtención de la materia prima. Pero también de los procesos secundarios. Así, la obtención, selección, tratamiento, y muy a menudo el proceso de cocción, está realizado por otras personas. De este modo, el primer momento en que la persona entra en contacto con aquello que se comerá es en la compra o en el mismo restaurante o servicio de catering. Este hecho comporta un elevado desconocimiento de los procesos llevados a cabo por expertos, a quienes se delega el control de las diferentes fases del proceso que se extiende desde el campo, el huerto o la granja al plato, o desde el laboratorio a la fábrica y al supermercado.

Dado que el comensal a menudo desconoce cuál es el origen y la historia del alimento que se come, que desconoce la multiplicidad de procesos y de personas que intervienen, se convierte en completamente necesario generar confianza sobre el alimento. Porque nunca en toda la historia de la humanidad había habido tantos libros, cursillos o programas televisivos sobre cocina como ahora. Y nunca se había cocinado tan poco. Aun así, naturalmente, las personas continúan comiendo. Ahora bien, comen lo que a menudo han preparado los técnicos en formación. Y si tenemos en cuenta lo que indica Lévi-Strauss (1962), que el alimento está impregnado en su totalidad de signos y peligros, quizás hemos sido demasiado atrevidos cuando hemos creído que la confianza en el alimento se generaría de manera espontánea. Hace falta trabajar este aspecto que rehuye completamente un tratamiento meramente tecnológico e incluso médico o nutricionista.

Y uno se cuestiona, si nunca como ahora había habido tanto control sobre los procesos alimentarios, ¿por qué las crisis alimentarias?, ¿por qué la disminución en las ventas?, por qué las alertas mediáticas? Y es que finalmente quien acaba decidiendo qué come es el individuo. Citando nuevamente a Claude Levi-Strauss: en el tratamiento pluridisciplinar que acompaña a menudo las investigaciones científicas de finales del siglo XX y del siglo XXI, nos hemos encontrado que, para explicar los fenómenos que están determinados en su totalidad, siempre hay algo que se nos escapa, que no llegamos a captar. A pesar de saber que existe, nos encontramos como *un espíritu ausente* que no llegamos a atrapar y que no nos permite la aprehensión del fenómeno. Quizás encontraríamos la explicación en este olvido de la aportación de la psicología a la descripción de un fenómeno tan complejo como la alimentación humana. Cada persona construye su propio universo alimentario, con centenares de influencias y condicionamientos, pero su decisión es la última barrera. Y, si lo que pretendemos es entender y mejorar el comportamiento alimentario humano, es en este nivel dónde hace falta continuar estudiando.

Hasta el momento hemos mostrado los contenidos y las razones para la necesidad de la aportación de la psicología a los estudios técnicos. Detallaremos ahora cuáles son los métodos de evaluación que estamos utilizando y cómo ha sido la valoración del alumnado.

Método de evaluación

Es preciso tener en cuenta que, como se ha indicado anteriormente, el alumnado no es totalmente homogéneo. No todos provienen de los mismos estudios y, pese a tener unas bases similares que les proporcionan los créditos troncales de la licenciatura en curso, no todos tienen el mismo tipo de conocimientos. Esta diversidad motivó la reflexión de posibilitar una evaluación dónde se pudieran ver reflejadas las capacidades propias que les habrían proporcionado los estudios previamente realizados y donde les fuera posible integrar todo el bagaje acumulado. Esta es la razón por la cual la evaluación de la asignatura se realiza de dos maneras. O bien un examen final de los contenidos que se han dado en las clases presenciales y con los artículos que se han ido facilitando o bien un trabajo tutorizado. En la opción del trabajo, el tema es escogido por el alumno y pactado con el profesor y es necesario que tenga

relación con la asignatura y que aporte la contrastación de los contenidos de clase con la información que se vaya encontrando o con la investigación que se esté llevando a cabo.

Mayoritariamente la opción del trabajo ha sido la más aceptada. Ahora bien, la tutorización del mismo es de una importancia capital. Por un lado porque hay un grupo de alumnado que no puede asistir a clase por cuestiones laborales. Ahora bien, y especialmente en este caso, hace falta ir orientando el alumnado para que no se convierta en un mero trámite sin sentido. El alumno tendrá que plantear una serie de preguntas sobre el tema escogido y las tendrá que responder. Serán preguntas y reflexiones del tipo que se van planteando en las clases presenciales. Por qué surge este comportamiento, qué hay debajo o en el propio comportamiento alimentario que de lugar a estas formas o estas concreciones, etc. De este modo se procura no abandonar la parte esencial de la asignatura. Por otra parte, hace falta tener en cuenta que la mayoría de los alumnos no han realizado nunca un trabajo de estas características. Para ellos es un nuevo reto y un nuevo aprendizaje.

Si hacemos una revisión de los principales temas que se han planteado en los trabajos encontraríamos:

- Alimentos concretos: su historia, origen y evolución. La adhesión en un grupo humano concreto, cómo ha entrado a formar parte de la identidad de una cultura, qué propiedades se le han atribuido, etc. Les ha resultado de interés conocer cómo se va construyendo el alimento. Especialmente para poder entender y/o hacer frente a las nuevas necesidades que puedan ir surgiendo.
- Dietas: desde las vegetarianas a las dietas denominadas milagrosas. Qué razones encontramos con objeto de poder dar respuesta a que un animal omnívoro como el ser humano tome la opción de restricción de la ingesta a un solo tipo de alimentos, (aunque no, naturalmente, de nutrientes). Qué peso tienen los medios de comunicación, desde el impacto de las grandes crisis actuales (vacas locas, cereales transgénicos, gripe del pollo, salmón, etc.), a la imagen de ideal estético y cómo afecta esto al consumidor.
- Impacto de las religiones en la alimentación: prohibiciones alimentarias, prácticas y rituales. Se valora habitualmente que las decisiones, finalmente, no son arbitrarias sino que responden o respondieron en sus orígenes a razones plenamente racionales y se han convertido en transmisoras de identidad personal y de grupo.
- Alergias y otras patologías alimentarias como los Trastornos de la Conducta Alimentaria (TCA). En este caso se procura evitar los trabajos estrictamente médicos. En el caso de las alergias, los trabajos se han centrado en qué clase de educación hace falta fomentar en las instituciones, concretamente escuelas, a fin que la persona acepte sus limitaciones y posibilite así su integración al grupo y a una vida normalizada. También se ha hecho investigación sobre qué asociaciones trabajan sobre el tema, qué recomendaciones se dan a los padres o a los tutores, a los educadores, a la propia persona, etc. Se han trabajado muchos aspectos como la reducción de la ansiedad de los padres y de los propios sujetos que las padecen. También se ha tratado la etiología y evolución del TCA, cuáles son los tratamientos adecuados, cuáles han sido los grandes errores en prevención, y cuáles son los resultados de las últimas investigaciones. En este caso en concreto, son trabajos más centrados en una patología y en su comprensión. En el caso de las alergias, ha resultado de más interés la educación y la intervención que se puede hacer una vez que existe una imposibilidad biológica de absorción de determinados *alimentos*.
- Cómo realizar educación nutricional: cómo diseñar un buen discurso para padres y educadores a fin de que la información dada pueda dar resultados positivos, etc. Este tipo de trabajo en concreto ha sido muy solicitado. Hace falta tener en cuenta que una parte del alumnado está diplomado en dietética y nutrición. En lo que respecta a este grupo en concreto ocurre que el alumno ya posee conocimientos concretos sobre recomendaciones dietéticas por edades y necesidades pero que desconoce las estrategias comunicativas, los procesos emocionales y motivacionales que se dan en el momento de alimentar un hijo. El alumno desconoce también todos los aspectos más evolutivos, cognitivos y actitudinales que aporta la psicología. También ha estado valorado muy positivamente el hecho de poder realizar un trabajo de este tipo que, al mismo tiempo, les ha servido para atender a las auténticas demandas de sus trabajos. El alumno se da cuenta de que transmitir únicamente información no modifica hábitos

ni actitudes. Atender no sólo a la nutrición sino a la alimentación en su amplio espectro les acaba aportando unos mejores resultados.

Respuesta del alumnado a la asignatura

El alumnado se ha mostrado muy receptivo y la participación y asistencia a clase han sido considerables. Mayoritariamente se valora la asignatura como un elemento diferente al resto de créditos que realizan. Algunos de los adjetivos o expresiones utilizadas en el momento de valorarla son: “interesante”, “no nos habíamos planteado nunca la alimentación de este modo”, “son aspectos básicos que todavía no habíamos visto”, etc. En cualquier caso creen que la presencia de estos contenidos es del todo necesaria a su carrera y que enriquece y complementa su formación tecnológica.

Se establecen y favorecen ciertos debates entre el alumnado y el profesorado y entre el mismo alumnado. Esta vía de comunicación es muy interesante en dos sentidos. Por un lado es un feedback que permite evaluar hasta qué punto los aspectos básicos de la asignatura han sido comprendidos. Por otro lado, es una manera de facilitar la maduración de los conocimientos adquiridos.

A menudo los alumnos realizan también aportaciones personales de sus experiencias. En estos años los ámbitos más presentes han sido los siguientes:

- Mataderos: la información aportada les ha resultado muy interesante desde diferentes vertientes. Por ejemplo, el estudio de las costumbres y rituales religiosos de otras culturas como la musulmana o la judía. Cuando se llega a entender que las prácticas y los rituales religiosos no son fruto del capricho o de la ignorancia sino que responden a una lógica racional fruto de la experiencia privada y colectiva a lo largo de la historia del grupo humano en cuestión, se produce muy a menudo el paso de unas actitudes a menudo estigmatizadoras hacia otras más comprensivas. A partir de aquí, se posibilita una revisión de la propia manera de funcionar de los mataderos locales e incluso futuras propuestas de mejora.
- Comedores escolares: cómo conseguir que los niños coman lo que se les proporciona, especialmente grupos de alimentos muy concretos como la fruta y la verdura. Ha resultado de gran ayuda conocer la existencia de la neofobia y los diferentes estilos paternos de educación nutricional.
- La alimentación infantil es una de las partes del programa mejor recibidas por el alumnado y dónde muestran más interés. Durante estos años, ha sido la parte sobre la cual han hecho más preguntas, intervenciones y dónde han pedido más material de apoyo. Desde muchos ámbitos les está llegando la gravedad de la situación de los hábitos alimentarios de nuestros niños y adolescentes. Poder entender como se forman los gustos alimentarios es algo que el alumnado valora positivamente. Más en concreto, han valorado el conocimiento del *reflejo gustofacial* que nos detalla las preferencias innatas por el dulce respecto a otros gustos y que señala un valor adaptativo y confirma los determinantes biológicos de los gustos alimentarios. También la neofobia *infantil* que ha permitido entender que determinados comportamientos que se juzgaban extraños o patológicos son de hecho la evolución normal de nuestra alimentación. Además, también ha tenido un éxito de aceptación e interés notable el *condicionamiento* presente en el acto alimentario; la capacidad natural humana de hacer uso de lo que los efectos post-ingesta enseñan y que permiten anticipar una ingesta futura. Los importantes efectos de la familiarización con el alimento y la denominada *sabiduría del cuerpo* dónde según Ton Nu (1996) niños y adolescentes se muestran como mejores reguladores que los adultos puesto que adaptan mejor sus necesidades energéticas. Los debates establecidos a partir de las papillas y potitos infantiles han mostrado un posible efecto negativo de la priorización de aspectos económicos que a menudo se encuentran en el diseño de la alimentación pero que, finalmente, no van en la línea de un aprendizaje correcto del comportamiento alimentario. Ha resultado una experiencia muy positiva que desde la propia mentalidad tecnológica se haga notar la necesidad de tener en cuenta todos los aspectos anteriormente mencionados. Especialmente para

qué no se asocie su trabajo de control de calidad y de diseño simplemente a una oferta empresarial. Que su aportación implique una reflexión propia como científicos formados y no se convierta simplemente en una aplicación técnica e instrumental en manos de los criterios mercantiles.

- Hospitales o enfermedades concretas, especialmente el rechazo que puede haber en casos de quimioterapia por condicionamiento aversivo al alimento. También el intento de comprensión de los TCA.
- Dietas y su seguimiento: desde dietas por prescripción médica a dietas de opción y adhesión personal como el de dietas vegetarianas.

Si hemos que ser realistas, intentar dar todos estos aspectos en un semestre y con las posibilidades que ofrecen 4'5 créditos es muy difícil. La mayor parte de los temas se pueden comenzar, pero no se pueden trabajar a fondo. Por eso, la opción de evaluación mediante trabajos puede ser muy positiva puesto que es la manera de profundizar y consolidar la materia. Y finalmente, el hecho de que la tutorización sea obligatoria permite hacer un seguimiento personalizado del alumno y establecer un sistema de evaluación continuada. El propio alumno observa su evolución y es el auténtico protagonista de su aprendizaje.

Conclusión

Para acabar, nos gustaría aportar el comentario de una alumna que creemos que nos permitirá entender el porqué de este artículo. El tipo de estudios que ya había cursado la alumna en cuestión incluía la misma asignatura con una distribución distinta de créditos. Por esta razón, no había realizado la convalidación y por esto tenía que cursar la misma asignatura. Una vez el curso ya estaba adelantado, nos explicó que, pese a repetir teóricamente la asignatura, los contenidos no tenían nada que ver con los que había estudiado anteriormente porque todos los aspectos más psicológicos le eran completamente novedosos. En cambio los valoraba no tan sólo como interesantes sino completamente necesarios y complementarios para su formación.

Referencias bibliográficas

- Chiva, M. Emotion et pratiques alimentaires. Accessible a: http://www.lemangeur-ocha.com/Images/PDF/01_emotion_et_pratiques_alimentaires.pdf (Consulta 5 abril de 2005).
- Contreras, J. (1995). *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Ediciones de la Universidad de Barcelona.
- Levi-Strauss, C. (1962). *Le totemisme aujourd'hui*, Paris: PUF.
- Ton Nu, C. (1996). Comment se forment les goûts alimentaires? *Psychologie Française*, 41, 261-271.