

CUANDO SE IGNORA EL RITUAL DEL COMER

Señor Director:

Las políticas alimentarias contemporáneas insisten en que la ciencia, la tecnología y la innovación representan la ruta inevitable hacia la salud pública y la eficiencia. Sin embargo, al reducir la alimentación a un problema técnico, se invisibilizan dimensiones simbólicas y afectivas profundamente arraigadas en las prácticas cotidianas. El progreso no necesariamente elimina brechas: a veces las reconfigura bajo nuevos discursos, más sofisticados pero igualmente excluyentes.

Las tensiones entre normativas biomédicas y significación sociocultural revelan una contradicción de fondo: el alimento no solo nutre cuerpos, sino que construye vínculos, roles y memorias. En este sentido, preparar, compartir y elegir qué comer son acciones atravesadas por género, clase y ritualidad. Ignorar estos códigos lleva a que las soluciones tecnológicas -microondas, precocinados, alimentos funcionales- se vivan como imposiciones y no como respuestas.

La racionalidad científica no ha logrado erradicar tabúes ni resistencias simbólicas. En Chile, el consumo de legumbres durante la pandemia mostró cómo las prácticas alimentarias responden a afectos, hábitos culturales y contextos históricos más que a recomendaciones nutricionales. Mientras se promueve el consumo de frutas y verduras, se omite cómo la inseguridad alimentaria o el alza de precios moldean elecciones dietéticas reales.

La tecnología alimentaria reconfigura roles domésticos sin necesariamente empoderar. La externalización de las tareas tradicionalmente femeninas y la promoción de la alimentación individualizada reestructuran tiempos, jerarquías y sentidos de cuidado. Lo moderno no siempre libera: puede desarticular espacios de comensalidad y perpetuar inequidades bajo la promesa de eficiencia.

Urge repensar la innovación desde una perspectiva culturalmente situada, que entienda la alimentación como signo social y no solo como variable biológica. Más allá de recetas científicas, necesitamos políticas sensibles a las prácticas, afectos e identidades que configuran el comer cotidiano. Solo así la tecnología alimentaria podrá cerrar brechas sin borrar historias.

Dr. Nicolás Gómez Núñez,
Sociólogo y académico U. Central