



Comer para vivir ¿mejor? Análisis de las representaciones sociales sobre la alimentación y su vinculación con la salud/enfermedad en la prensa gráfica argentina (2009-2014)¹

Flavia Carolina Demonte²

Recibido: 21 de diciembre de 2016 / Aceptado: 26 de junio de 2017

Resumen. El objetivo de este artículo es describir y analizar los principales resultados de la investigación “Comer para vivir (¿mejor?). Análisis de las representaciones sociales sobre la alimentación y su vinculación con la salud/enfermedad presentes en los discursos mediáticos en la Argentina reciente (2009-2014)”. El objetivo de la investigación fue identificar y analizar las representaciones sociales sobre la alimentación, los alimentos y su relación con los procesos de salud/enfermedad en el actual contexto de industrialización alimentaria y medicalización creciente. Metodológicamente se utilizó un enfoque cualitativo con un tipo de diseño exploratorio-descriptivo, a partir de la recolección de noticias de medios gráficos de circulación nacional. Algunos de los resultados indican el encuadre de la alimentación y los alimentos en el discurso médico-nutricional que enfatiza en la dimensión biológica de la alimentación, en la clasificación de los alimentos como saludables o no saludables según la cantidad de nutrientes, omitiendo la complejidad de la alimentación en el actual contexto epidemiológico.

Palabras clave: Alimentación saludable; representaciones sociales; medios de comunicación; prensa gráfica.

[en] Eating to live ¿better? Analysis of social representations concerning eating habits and their relationship with health/sickness in the Argentinean press (2009-2014)

Abstract. The aim of this article is that of describing the results obtained in the research entitled “Eating to live (better?). Analysis of social representations concerning eating habits and their relationship with health/sickness appearing in recent Argentinean media speeches (2009-2014)”. The objective consisted of identifying and analyzing the social representations related to eating habits, food, and their connection with health/sickness processes in the ever-growing current context of food industrialization and medicalization. As regards the method implemented, a qualitative approach was used with an exploratory-descriptive design, based on the recollection of news from the written media published nationwide. Some of the results obtained indicate that both eating habits and food were

¹ Este artículo es una síntesis de los resultados del proyecto de investigación financiado con una beca postdoctoral otorgada por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), con lugar de trabajo en el Instituto de Altos Estudios Sociales de la Universidad Nacional de Gral. San Martín de Argentina, bajo la dirección de la Dra. Patricia Aguirre. Período 2014-2016.

² Universidad Nacional de La Plata (Argentina)
E-mail: flaviademonte@yahoo.com.ar

placed within a medical-nutritional speech framework which focuses on the biological dimension of eating habits and on the classification of food, both as healthy or unhealthy, depending on the quantity of nutrients, leaving out the complexity of eating habits within the present epidemiological context.

Keywords: Healthy eating habits; social representations; media; press.

Sumario. 1. El contexto epidemiológico y discursivo. 2. Los antecedentes. 3. Los alimentos, entre los nutrientes y las significaciones. 4. Los alimentos, la salud y el cuerpo. 5. Los medios de comunicación. 6. El abordaje metodológico. 7. Los principales resultados; 7.1. Sintetizando lo esbozado. 8. Discusión. 9. Referencias bibliográficas; 9.1. Archivos electrónicos.

Cómo citar: Demonte, Flavia Carolina (2017): "Comer para vivir ¿mejor? Análisis de las representaciones sociales sobre la alimentación y su vinculación con la salud/enfermedad en la prensa gráfica argentina (2009-2014)", en *Estudios sobre el Mensaje Periodístico* 23 (2), 1071-1087.

1. El contexto epidemiológico y discursivo

Tanto en España como en Argentina los discursos públicos son, en relación con la alimentación, alarmantes: alerta por los consumos (consumo desproporcionado de algunos nutrientes, calidad dudosa de los alimentos), precaución en relación con las prácticas alimentarias (desestructuradas, individualizadas, macdonalizadas), alerta por las confusiones o errores (los no saberes) y temor ante el incremento de ciertas enfermedades como las cardiovasculares, diabetes, obesidad, anorexia, bulimia, ortorexia, vigorexia (Gracia Arnáiz, 2012).

Estas nuevas maneras de comer (tipo de productos consumidos, maneras de cocinarlos, lugares donde se come y formas en las que se lo hace, valores asociados a las prácticas alimentarias) juegan un rol fundamental en las causas de las problemáticas nutricionales más prevalentes. Sin lugar a dudas, se han modificado los patrones alimentario-nutricionales y las representaciones acerca de lo que significa comer bien (Díaz Méndez y Gómez Benito, 2008). Aunque de procedencia diversa, y con significaciones muy diferentes, la malnutrición no ha abandonado ni a los países industrializados ni a los pobres. La malnutrición característica de los países industrializados se relaciona actualmente con el incremento de enfermedades coronarias, cerebrovasculares y óseas, obesidad, anemia, neoplasias, diabetes, o caries. El consumo de alimentos saludables como frutas y verduras está en descenso, mientras que el consumo de alimentos procesados o ultraprocesados, que suelen contener más sodio, hidratos de carbono y más densidad calórica, están en aumento. En Argentina, como expresión de estos procesos, estamos asistiendo a la presencia de perfiles epidemiológicos complejos evidenciados en diferentes estudios llevados a cabo por el Ministerio de Salud de la Nación. La Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS, 2007) y las sucesivas Encuestas sobre Factores de Riesgo para Enfermedades No Transmisibles (ENFR, 2006, 2011, 2013) evidenciaron: anemia y deficiencia de hierro, baja talla, pero especialmente sobrepeso y obesidad como las alteraciones del estado nutricional más prevalentes, observadas en todos los grupos etáreos relevados. La población más afectada es la población de bajos ingresos y menor nivel educativo. Por otro lado, también se registraron prácticas de alimentación no saludables para los

parámetros de la ciencia biomédica nutricional: alto nivel de consumo de sal, utilización de grasas para cocinar y bajo consumo de frutas y verduras.

Paralelamente a estos fenómenos, se ha ido extendiendo una inquietud social relacionada con la salud y la alimentación, desarrollándose durante estos últimos años un insistente discurso médico-nutricional. Contreras y Gracia Arnáiz (2005) afirman para España pero se evidencia también en Argentina, que se recomienda a través de diferentes medios que se mantenga una dieta prudente, equilibrada, saludable que contribuya a prevenir enfermedades y preservar la salud. También Díaz Méndez y Gómez Benito (2008) afirman que nunca como hasta ahora se ha sabido tanto acerca de la alimentación y de la nutrición y nunca como hasta ahora la salud asociada a la alimentación ha sido objeto de atención desde diversas instancias públicas y privadas y, sin embargo, nunca antes el consumidor se ha encontrado tan desorientado por la proliferación de recomendaciones y consejos alimentarios. Los actores involucrados en esta proliferación de recomendaciones y consejos alimentarios son la familia, las instituciones del Estado, las Organizaciones de la Sociedad Civil, entre otras. Pero el actor más importante en la transmisión actual es el mercado, junto a los medios donde se publicitan los productos, donde se masifican recomendaciones y consejos. En todos los casos, lo que se transmite no es una receta o un producto, no tiene carácter de signo, sino de símbolo que abre a múltiples significados e interpretaciones, porque pone en juego valores que dan sentido a las elecciones (o no elecciones) relacionadas con lo que se come, por qué se come y para qué se come (Aguirre, Díaz Córdova y Polischer, 2015).

2. Los antecedentes

En este contexto resulta pertinente identificar y analizar las representaciones sociales acerca de los alimentos en relación con la salud y la enfermedad y sus efectos materiales y simbólicos sobre el cuerpo en las noticias de la prensa gráfica periódica argentina.

A nivel internacional y nacional se ha venido investigando desde diferentes ámbitos y con diferentes énfasis, la matriz productiva y alimentaria y sus principales consecuencias económicas, sociales, políticas, culturales, sanitarias y ambientales. Por tanto y como ha sucedido con otros fenómenos de naturaleza compleja, ya no se discute que la alimentación deba ser estudiada atendiendo a una perspectiva interdisciplinaria.

La economía, la política, la historia, la medicina y la nutrición, la antropología y la sociología, entre otras disciplinas, han aportado conocimiento de manera agregativa y novedosa. Para citar algunos ejemplos vinculados específicamente con la alimentación y la salud: autores como Fischler (1995, 1996), Gracia Arnáiz (1996, 2015), Contreras y Gracia Arnáiz (1995), Díaz Méndez y Gómez Benito (2008), Guidonet (2007) y autores argentinos provenientes fundamentalmente de la antropología alimentaria y de la salud como Hintze (1991), Aguirre (2005, 2011), Álvarez y Pinotti (2000) han analizado la relación compleja entre la salud y la alimentación, intentando no limitarla al aspecto biológico-nutricional. A diferencia de otras disciplinas, y si bien el campo de la comunicación en salud es prometedor

en lo referido a la investigación, resulta significativo que las investigaciones en Argentina sean poco numerosas.

Por el contrario, en España, es posible referenciar numerosas investigaciones vinculadas con temas asociados con la alimentación, la salud y la enfermedad desde la perspectiva de la prensa gráfica como la de Almirón Roig (2013), Alzate Narváez (2013), Camacho Markina, Aiestaran Yarza y Echegaray Eizaguirre (2014), Francescutti (2003), Fúster, Ribes, Bardón y Marino (2009) Marín-Murillo, Armentia-Vizuet, Olabarri-Fernández (2016), Plaza (2010), Westall (2010), etc. Tomando en cuenta estos antecedentes, el propósito es brindar elementos que permitan contribuir al conocimiento general en torno al campo de la alimentación, la salud y la comunicación, partiendo de las construcciones simbólicas sobre los alimentos y sobre la alimentación actual según la perspectiva de la prensa gráfica.

3. Los alimentos, entre los nutrientes y las significaciones

Retomando lo anterior, cabe señalar que el abordaje presente en este artículo se enmarca en una perspectiva socio-cultural: la alimentación es un hecho social complejo que implica cuestiones de carácter biológico, ecológico, tecnológico, económico, social político e ideológico. Desde esta perspectiva, los alimentos no se definen sólo por su valor nutritivo: no todos los alimentos pueden ser ingeridos por cualquier tipo de personas ni pueden ser igualmente digeribles para todas las personas (gluten, lactosa); no todas las sociedades comparten las mismas clasificaciones respecto a aquello que puede ser comestible y aquello que no. Asumiendo la relatividad de las clasificaciones dadas por el sistema sociocultural en el que vivimos, nos interesa rescatar la concepción, muy difundida en el enfoque de las ciencias sociales y humanas pero no tan difundida en el enfoque de las ciencias biomédicas (incluidas las ciencias de la nutrición) de que los alimentos no sólo se componen de nutrientes sino también de significaciones y estas significaciones les permiten ejercer efectos simbólicos y reales, individuales y sociales (Fischler, 1996).

De acuerdo con diversos investigadores (Barthes, 1961; Fischler, 1996, 1995; Contreras y Gracia Arnáiz, 2005; Gracia Arnáiz, 2008; Guidonet, 2007; Aguirre, 2005, 2011) los alimentos no cumplen únicamente una función biológica, sino social y no se digieren de forma exclusiva mediante procesos orgánicos internos, sino a través de representaciones que han sido generadas por el entorno cultural (Gracia Arnáiz, 2008). Razones biológicas, psicológicas, contextuales (ecológicas, económicas, políticas o ideológicas) pueden explicar por qué se eligen determinados alimentos y por qué no se eligen otros (las elecciones, preferencias y aversiones alimentarias).

Las representaciones sociales se comprenden como ese sistema de significaciones que los conjuntos sociales expresan respecto de una realidad social determinada, donde se sintetizan contenidos ideológicos-culturales determinados históricamente. Por lo tanto, los alimentos deben integrarse a las categorías culturales que los definen como tales. Creamos categorías de alimentos (saludables y no saludables, convenientes y no convenientes, buenos y malos) y mediante estas clasificaciones, construimos las normas que rigen nuestra relación con la comida

(Contreras y Gracia Arnáiz, 2005). En el sistema actual de representaciones, el universo de lo comestible y lo saludable está constituido por alimentos procedentes del sector primario, es decir, productos frescos asociados a una imagen de naturaleza y en oposición a otros productos procedentes del sector industrial. La percepción actual de los productos alimentarios parece que continúa elaborándose a partir de este doble universo de representaciones, puesto que suele considerarse que los productos industriales son menos saludables que los productos naturales.

4. Los alimentos, la salud y el cuerpo

La relación entre la alimentación y la salud de la población no constituye una relación reciente ni particular de nuestro contexto. Remite a la idea de los alimentos como dimensión importante para prevenir enfermedades, proteger o restablecer la salud. Ello se encuentra íntimamente ligado a la representación del cuerpo y a los efectos de la incorporación de los alimentos en él. Según Fischler todo alimento tiene un efecto en el cuerpo, bueno o malo y, en este sentido, el principio de incorporación está estrechamente relacionado con la idea misma de medicina: todo alimento es buena o mala medicina:

“Incorporar un alimento es, tanto en el plano real como en el plano imaginario, incorporar todo o parte de sus propiedades [...] El alimento absorbido nos modifica desde el interior. Es al menos la representación que se construye el espíritu humano: se considera que lo incorporado modifica el estado del organismo, su naturaleza, su identidad” (Fischler, 1996: 18).

Según las representaciones decimonónicas, el cuerpo-máquina (Le Breton, 2012) necesitará un carburante –los alimentos- para funcionar y producir energía. A partir de 1840, el alimento empieza a descomponerse en sus componentes: en proteínas, glúcidos y lípidos. El descubrimiento de la caloría data de la misma época: así, los flujos de energía que entran y salen del cuerpo-máquina encuentran, gracias a este concepto una medida universal (Guidonet, 2007). Esta construcción, la del cuerpo-máquina que funciona gracias a los alimentos traducidos en sus componentes, acaba haciendo desaparecer, por lo menos oficialmente, la vieja teoría hipocrática-galénica que concebía al alimento como un todo que pertenece a un lugar, que tiene una historia y que puede restablecer el estado de salud a partir de la obtención del equilibrio perdido (Guidonet, 2007). Según la lógica del discurso médico-nutricional, el alimento fragmentado se debe acoplar a los diferentes órganos del cuerpo, mediante la asociación entre fragmentos y las diferentes funciones fisiológicas. En relación con esto último, “las categorías mediante las que los alimentos son percibidos y clasificados parecen, pues, haberse modificado considerablemente en el sentido de una mayor descomponibilidad química impulsada por la ciencia.

Así, cada vez conocemos más los efectos de los diferentes nutrientes en nuestro organismo. Con todo ello, hoy, la ciencia puede recomendarnos con precisión qué es lo que debemos comer para estar sanos. "Y así, nuestras sociedades contemporáneas se interesan por saber qué comemos [...] para, luego, recomendar

qué debemos comer” (Contreras y Gracia Arnáiz, 2005: 461). Con esta construcción, las recomendaciones y consejos dietéticos alcanzan a la totalidad de la población y pretenden lograr la salud y mantenerla, prevenir las enfermedades más que curarlas (como las concepciones galénicas o hipocráticas). Estos procesos, asociados a los avances de los conocimientos vinculados con la nutrición, han cobrado otro impulso.

5. Los medios de comunicación

Como dijimos en párrafos anteriores, los medios de comunicación son actores protagónicos a la hora de difundir mensajes y recomendaciones vinculados con la alimentación, la salud y la enfermedad. La presencia de estos temas en los medios tradicionales y sociales (internet, redes sociales) es evidenciable a simple vista, especialmente en los últimos años. Basta con leer cualquier edición digital de cualquier periódico, mirar un par de horas los noticieros o programas televisivos, escuchar la radio, adentrarnos en el mundo de internet, las redes sociales y sus grupos –abiertos o cerrados- o reparar en las publicidades, para darnos cuenta que en los medios hay una profusa cantidad de información sobre cuestiones vinculadas con la alimentación y específicamente con la alimentación, la salud y la enfermedad, tanto en Argentina como en España.

Investigadores como Contreras y Gracia Arnáiz (2005) afirman que “en los medios de comunicación aparecen con una cierta regularidad y frecuencia, sobre todo si se comparan con los contenidos periodísticos de cincuenta años atrás, una gran diversidad de artículos y noticias que incluyen programas sobre cocina o remedios caseros para ciertos males, documentales de viajeros narrando las peculiaridades de las cocinas exóticas, debates sobre la salud y la inocuidad o no de los alimentos y sus repercusiones en nuestro cuerpo o en el medio ambiente” (2005: 16-17). Farré, Prades y Gonzalo (2013) también confirman esta presencia tanto en los medios tradicionales como en los medios sociales. Vivimos en una sociedad hiperinformada a nivel alimentario: en los medios se habla de alimentación y las personas los usan como fuentes de información (Gracia Arnáiz, 1996)³. Aguirre, Díaz Córdova y Polischer (2015) afirman que en Argentina asistimos a una explosión de interés sobre la alimentación. Encontramos una oferta diferenciada que instala la preocupación por la cocina y la comida en la agenda social, y nutricionistas, médicos, chefs, ecónomas y viajeros que invaden los medios, estimulando la cocina como un espectáculo.

En este contexto nadie podría discutir hoy la importancia que tiene el estudio de los medios de comunicación en nuestras sociedades actuales, tanto desde el punto de vista de sus mensajes como desde el punto de vista del significado social y cultural que tienen para los públicos esos medios (y lo que los públicos hacen con los medios). En relación con el estudio de los mensajes, el propósito de esta

³ Esto no quiere decir que los conocimientos generales que tiene la población se originen en los medios de comunicación. Como afirma la autora, la construcción del saber alimentario cotidiano y su práctica es un proceso complejo que se origina antes del consumo de los medios. Los medios pueden aumentar, amplificar y/o variar ese saber.

investigación no es analizar si estos mensajes son correctos o incorrectos, o analizar las influencias y/o los comportamientos de los públicos respecto de estos consumos culturales (aunque eso luego también pueda importar en otro momento). Se analizan los mensajes dentro de una compleja trama sociocultural de discursos, saberes, creencias, buscando comprender y también historizar las prácticas sobre la alimentación, la salud y la enfermedad y las representaciones que las guían y estructuran en una sociedad dada. El análisis de los perfiles de los medios, los sistemas de clasificación de la información en determinadas secciones, las fuentes a las que acuden, son datos que importan en tanto que dicen algo sobre la construcción simbólica del medio en relación con el tema de interés. Estudiar los medios desde esta perspectiva “requiere concebirlos como instituciones dedicadas a la ‘actividad productiva, transmisora y receptora de formas simbólicas’, según la definición de J. B. Thomson” (Thompson, 1998, en Luengo Cruz, 2009: 116). A la par de otras instituciones.

6. El abordaje metodológico

El objetivo del estudio del que se parte fue identificar y analizar las representaciones sociales sobre la alimentación y su relación con los procesos de salud/enfermedad en el actual contexto de industrialización alimentaria y medicalización creciente en el discurso mediático. Los objetivos específicos fueron: identificar los sistemas de clasificación asociados a los alimentos y su vinculación con la salud/enfermedad (correcto/incorrecto; saludable/no saludable; recomendable/no recomendable) y analizar los significados y las funciones atribuidos a los alimentos y sus efectos materiales y simbólicos sobre el cuerpo. Metodológicamente se utilizó un enfoque cualitativo con un tipo de diseño exploratorio-descriptivo.

Se estableció un período de cinco años para delimitar la recogida de artículos periodísticos de tres medios gráficos de circulación nacional. El recorte histórico se realizó teniendo en cuenta que en Argentina si bien este tema viene difundándose y problematizándose desde la década de los 80 (con la aparición de los productos dietéticos y luego los light y las nuevas ideas sobre el cuerpo y la salud), y se afianza en los 90; los resultados de los estudios realizados por el Ministerio de Salud de la Nación citados oportunamente evidencian la relevancia de las prácticas alimentarias saludables para la salud pública. Desde el punto de vista mediático, estos temas vienen cubriéndose desde hace muchos años, pero comienzan a hacerse más frecuentes a partir del año 2006, ingresando y consolidándose como tema recurrente en la agenda mediática en los últimos cinco años.

La selección de los casos (medios y notas periodísticas) fue intencional de acuerdo con determinados criterios. La técnica de recolección de la información fue la documental. Los procedimientos para la configuración del corpus partieron de la identificación de determinados criterios de selección de los medios y los textos (tanto de inclusión como de exclusión). En el caso de los medios, los criterios de inclusión fueron: que sean de circulación nacional, de frecuencia diaria,

que tengan perfiles editoriales diferenciados y, por ende, que se dirijan a diferentes públicos⁴; buscando de este modo la mayor heterogeneidad posible. Los diarios que simultáneamente cumplieron estos criterios fueron *La Nación*, *Clarín* y *Página 12*, por lo que constituyeron el corpus de análisis. Se recolectaron noticias a partir de una primera búsqueda con las herramientas disponibles en las ediciones digitales de los tres diarios seleccionados. Para ello se combinaron las siguientes variables: fecha; lugar; secciones y expresiones clave y amplias como Salud y Alimentación. Una vez que el buscador arrojaba los resultados, se procedió a evaluar la pertinencia de cada nota, según el tema y la sección. El corpus de notas periodísticas completo fue de un total de 191 entre noticias, columnas de opinión y reportajes. Las dimensiones analíticas fueron los sistemas de clasificación asociados a los alimentos y los efectos de los alimentos sobre el cuerpo⁵. Las notas periodísticas quedaron distribuidas de la siguiente manera:

- *La Nación*: 57 artículos periodísticos
- *Clarín*: 93 artículos periodísticos
- *Página 12*: 41 artículos periodísticos

El procesamiento y análisis de la información recolectada se realizó procediendo a la fragmentación de cada uno de los documentos en unidades de codificación para su agrupamiento en núcleos temáticos. Mediante la codificación se buscó facilitar la comparación de casos y extractos para identificar temas específicos de los medios analizados y también patrones recurrentes. El método propuesto permitió identificar, analizar y comparar los núcleos manifiestos contenidos en cada una de las medios gráficos seleccionados permitiendo una evaluación comparativa de las diversas modalidades de esa construcción.

7. Los principales resultados

Partiendo de la consideración del contexto epidemiológico y discursivo y de diferentes trabajos que abordan la alimentación y los procesos de salud y enfermedad, asumimos que el análisis de los discursos mediáticos en torno a la alimentación permitiría reconstruir representaciones sociales asociadas con los alimentos y sus efectos sobre el cuerpo, la salud y la enfermedad. Se trabajó identificando las representaciones que han circulado en y/o recreado por los medios de comunicación, específicamente la prensa gráfica argentina, entre los años 2009-2014.

Algunos datos del perfil del total de las notas periodísticas recolectadas: la mayoría se ubican en las secciones de Sociedad (en los caso de *Clarín* y *Página*

⁴ *La Nación* representa los sectores liberales de clase alta y media alta argentinos; *Clarín*, los sectores de clase media urbana, bregando por los intereses de la burguesía nacional y *Página 12*, la clase media urbana progresista preocupada por los derechos humanos.

⁵ Preguntas que buscaron responderse: ¿cómo se definen los alimentos? ¿cómo se clasifican los alimentos? ¿qué relación se establece entre los alimentos y la salud? ¿qué relación se establece entre los alimentos y la enfermedad? ¿cuáles son los efectos de los alimentos sobre el cuerpo? ¿cómo se define el cuerpo?

12), Información General o Ciencia y Salud (en el caso de *La Nación*) y la mayoría son notas informativas en desmedro de otros géneros periodísticos como el reportaje o el editorial, aunque éstos también están presentes. En términos temáticos, tanto los temas como su tratamiento no difieren significativamente en los tres medios analizados. Respecto de las definiciones acerca de los alimentos y los significados asociados con los mismos, es posible identificar la presencia del discurso médico-nutricional, constituyéndose en la forma dominante de referirse a la alimentación y de definir los alimentos. Es decir, los alimentos son definidos por el aporte de nutrientes (o no aporte) que realizan. En *La Nación* pueden encontrarse ejemplos⁶:

“Desde la perspectiva de la comida, más de la mitad de los niños consume más calorías que las necesarias, aunque muchos de ellos menos nutrientes que los indispensables. El resultado: el peso para arriba, la nutrición para abajo” (*La Nación*, 29 de marzo de 2009).

“Todas las carnes rojas y blancas son fuentes de muchos nutrientes, entre ellos, proteínas de buena calidad, hierro, zinc, cobre, fósforo y vitaminas del complejo B [...]” (*La Nación*, 10 de agosto de 2010).

También *Clarín* titulaba: “El menú escolar, bajo la lupa: sugieren más hierro y calcio y menos grasas” (*Clarín*, 8 de septiembre de 2014). Quizá el mejor ejemplo que muestra lo que estamos diciendo es un párrafo de *Clarín* acerca de las propiedades de un alimento: el huevo. Allí se especificaba que:

“es 100% natural y envasado en origen, sin agregado de conservantes ni aditivos; tiene proteínas de alto valor biológico que aportan 9 aminoácidos esenciales y son muy bien aprovechadas por el organismo; brinda más del 10% de la recomendación diaria de proteínas; contiene ácidos grasos insaturados, sobre todo el del aceite de oliva, que sube el colesterol bueno; aporta sólo 75 calorías por unidad, igual que una fruta mediana; variedad de minerales y vitaminas (menos la C); sustancias antioxidantes que disminuyen los problemas de vista” (*Clarín*, 10 de octubre de 2011).

La descomponibilidad aludida más arriba se hace aquí presente.

Queda identificado que los buenos alimentos son aquellos que nutren y por lo tanto entran en la categoría de lo saludable. Aunque pocas veces se explicita la diferencia entre macro y micronutrientes, lo cierto es que queda claro que los alimentos que aportan nutrientes son los recomendados por los nutricionistas y médicos y presentes en sus recomendaciones habituales. En este sentido, las palabras más frecuentemente nombradas y, por lo tanto, asociadas a los alimentos nutritivos son aquellos que aportan nutrientes como calcio, vitaminas y minerales como el hierro. Además proteínas e hidratos de carbono. También, aunque moderadamente, las grasas, diferenciando las grasas saludables y aceites (como las

⁶ En todos los casos, las citas de los fragmentos son el resultado de una selección intencionada a partir de la cual se volcaron aquellas que expresan de manera más contundente las ideas presentadas. Tienen la función de apoyar y sustentar las afirmaciones que surgen del análisis.

insaturadas y esenciales) de las que no lo son (grasas trans y saturadas). Por otro lado, aquello que identifican como no saludable es aquello que no solamente no aporta nutrientes (no nutre) sino que además solo aporta calorías vacías. Alimentos que sacan el hambre pero no nutren. Los que se integran a estos grupos son los que aportan demasiado sodio, azúcar y grasa y se asocian con la comida procesada.

Entramos en los sistemas de clasificación presentes en la prensa gráfica. Como primer sistema de clasificación, están los alimentos prohibidos y no prohibidos. Dentro de los primeros, y que han sido noticia durante el año 2014 en Argentina⁷, están todos aquellos alimentos que incluyen en su procesamiento grasas trans. Sin embargo, lo prohibido no sólo está asociado a la composición de los alimentos sino especialmente a la idea de la dieta, tanto en su acepción habitual de “estar a dieta” como de su acepción más vinculada con el discurso biomédico nutricional y que se enuncia como “la dieta del argentino” (o la comida del argentino, diríamos desde las ciencias sociales y humanas). Dentro del primer grupo, nos referimos a todos aquellos alimentos que estarían prohibidos para la persona que busca bajar de peso; dentro del segundo grupo, nos referimos a todos aquellos alimentos que estarían prohibidos para aquellos que llevan una dieta vegetariana, por ejemplo. No obstante, vale señalar que la categoría de alimento prohibido es bastante polisémica, pues dentro de la palabra de algunos especialistas⁸ no debería haber alimentos prohibidos. Algo que condice con la idea de la dieta variada, balanceada y equilibrada, promovida por el discurso médico-nutricional. Esto, siempre desde la palabra de los especialistas, también se condice con la nueva tendencia de los flexitarianos. Práctica que es saludada por la mayoría de los especialistas consultados por los medios analizados. Una especialista consultada por *La Nación*, lo decía:

“Los alimentos prohibidos [...] no deben existir. Aunque es cierto que, para mantener un peso saludable, se deben gastar más energías de las que se consumen, el secreto está en ser flexible y pensar en términos de balance [...]. Y, si cada día logro reducir un poco las porciones, sin pasar hambre, sumo déficit de calorías y pierdo peso”, recomendó (*La Nación*, 25 de septiembre de 2010).

Además, en otra nota de 2011, el mismo diario abundaba en esta idea:

“Los nuevos vegetarianos se vuelcan de vez en cuando a la proteína animal porque se rebelan contra las ideas más rígidas del vegetarianismo o porque entienden que la alimentación sana no implica eliminar ningún alimento de la dieta, sino balancear y combinar” (*La Nación*, 23 de abril de 2011).

También en *Clarín* se manifestaban frecuentemente recomendaciones de este tipo, reforzando no solamente el tipo de alimentos sino además la frecuencia del consumo y la variedad de los mismos:

⁷ Durante el año 2014 Argentina se convirtió en el primer país de América Latina en poner en vigencia una ley que regula el contenido de grasas trans en los productos alimenticios.

⁸ En su mayoría los especialistas consultados por los medios analizados son profesionales del campo de las ciencias biomédicas (especialmente, medicina y nutrición y sus especialidades).

“La monotonía alimentaria conspira contra lo saludable. Lo bueno es justo lo contrario: variedad y colorido” (*Clarín*, 6 de marzo de 2011).

Dentro de la categoría de alimentos saludables se despliegan los alimentos frescos que, cuanto más se acercan a la categoría de lo natural (y como veremos luego orgánicos) más saludables son. Éstos se definen por oposición a la comida ultraprocesada (también enunciada como comida industrial o incluso como comida chatarra). Por tanto, la dieta no saludable es aquella que se asocia con el consumo de alimentos artificiales (por oposición a los frescos o naturales) ricos en hidratos de carbono, grasas saturadas y trans (aunque ello iba a entrar en categoría de lo prohibido en 2014), azúcar y sodio. *La Nación* lo afirmaba de la siguiente manera:

“Las mayores inadecuaciones en materia de alimentación saludable tienen que ver con tres excesos: sodio, azúcares y cantidades (globales) de alimentos, pero también muchos déficits: hortalizas, frutas, legumbres, pastas y arroz integrales, lácteos no enteros” (*La Nación*, 15 de octubre de 2012).

Si bien la asociación de lo saludable con los alimentos frescos está presente y se identifica como no saludable el consumo excesivo de alimentos procesados no se discute ni problematiza el rol de la industria alimentaria como actor importante en el procesamiento y venta de alimentos que van en contra de la salud.

Cabe además señalar que, aunque no demasiado frecuente, dentro de los alimentos saludables también puede reconstruirse una subclasificación asociada además con la modalidad de la producción: por un lado están los alimentos de producción convencional y por el otro los alimentos biológicos, ecológicos u orgánicos que contendría más nutrientes vitamínicos y minerales y presentan menos riesgo para la salud que los convencionales por su menor contenido de agroquímicos (como fertilizantes o pesticidas). Un ejemplo de ello es:

“Los alimentos "biológicos", "ecológicos" u "orgánicos" contienen más nutrientes vitamínicos y minerales, y presentan menos riesgos para la salud que los convencionales por su menor contenido de agroquímicos, lo que ha sido ampliamente documentado [...] según [...] integrante del Movimiento Argentino para la Producción Orgánica [...]. El alto valor nutritivo de los orgánicos [...] surge de la forma de producción, basada en procedimientos que respetan la salud del medio ambiente y la humana, ya que aprovechan la riqueza natural del suelo y no utilizan agentes químicos, como fertilizantes o pesticidas, cuyos residuos son dañinos (*La Nación*, 10 de mayo de 2009).

No debe olvidarse que, al menos en Argentina, el consumo de alimentos orgánicos se corresponde con un sector de ingresos altos y muy minoritario, congruente con el perfil de lectores de *La Nación*.

Además de la clasificación de los alimentos (en prohibidos/no prohibidos; saludables/no saludables y convencionales/orgánicos), nos preguntamos sobre la relación establecida entre éstos y la salud y la enfermedad. Si bien la definición de saludable marca un camino, vale enfatizar que los medios analizados promueven el

comer sano siguiendo siempre los criterios de las recomendaciones nutricionales, dejando en muchos casos de lado el placer o las significaciones que asumen determinadas comidas.

Al menos en Argentina, las recomendaciones nutricionales se publican en las Guías Alimentarias para la Población Argentina (actualizadas en 2015)⁹. *La Nación*, lo afirmaba de la siguiente manera: “Completa, variada y equilibrada. Así debería ser la dieta de todos” (*La Nación*, 9 de septiembre de 2011). En otra edición titulaba: “Menos sal, menos azúcar y más salud” (*La Nación*, 10 de abril de 2014). Por tanto, se hacen eco de estas recomendaciones y además enfatizan no tanto en la relación de la alimentación con la salud (aunque ésta es importante) sino más en la relación de la alimentación no saludable como factor de riesgo para determinadas enfermedades. La recomendación tiene una clara asociación con la prevención de la enfermedad más que con el énfasis en la promoción de la salud. En los tres medios analizados son frecuentes las notas referidas a enfermedades como sobrepeso y obesidad, hipertensión, la diabetes, el colesterol y las enfermedades cardiovasculares. E incluso hasta algunos tipos de cáncer. *La Nación*, lo afirmaba de esta manera:

“La alimentación poco saludable y el sedentarismo estarían haciendo estragos en la población a edades cada vez más jóvenes [...] Esa tendencia, aseguran, colocó el colesterol alto en el primer puesto entre las causas de infarto, accidente cerebrovascular, insuficiencia cardíaca y enfermedad arterial periférica y coronaria” (*La Nación*, 29 de septiembre de 2009).

También en *Página 12*, se establecía la relación entre el tipo de alimentación y algunos padecimientos:

“A partir de la certeza de que la obesidad, los problemas cardiovasculares y hasta algunos tipos de cáncer pueden ser derivaciones de una mala alimentación” (*Página 12*, 26 marzo de 2009).

Clarín también manifestaba su preocupación, en este ejemplo, específicamente por la obesidad y las enfermedades concomitantes:

“La obesidad es la pandemia global del Siglo XXI y no tiene freno [...]. Las enfermedades asociadas –diabetes, cardiovasculares, hipertensión, accidente cerebrovascular– acompañan la curva ascendente del sobrepeso” (*Clarín*, 16 de octubre de 2012).

⁹ Los mensajes principales de las mismas son: incorporar a diario alimentos de todos los grupos y realizar al menos 30 minutos de actividad física; tomar a diario 8 vasos de agua segura; consumir a diario 5 porciones de frutas y verduras en variedad de tipos y colores; reducir el uso de sal y el consumo de alimentos con alto contenido de sodio; limitar el consumo de bebidas azucaradas y de alimentos con elevado contenido de grasas, azúcar y sal; consumir diariamente leche, yogur o queso, preferentemente descremados; al consumir carnes quitarle la grasa visible, aumentar el consumo de pescado e incluir huevo; consumir legumbres, cereales preferentemente integrales, papa, batata, choclo o mandioca; consumir aceite crudo como condimento, frutas secas o semillas y, finalmente, consumir bebidas alcohólicas responsablemente.

Como observamos anteriormente, esta relación entre los alimentos y la salud y la enfermedad está íntimamente ligada con la representación del cuerpo y con los efectos de la incorporación de los alimentos en él. En los medios analizados prevalecen las representaciones del cuerpo-máquina y de los alimentos como carburante o combustible para hacerlo funcionar, es decir, incorporar energía. En *Clarín* las palabras de un especialista así lo definen:

“Durante las horas en que dormimos nuestro cerebro sigue funcionando y consumiendo glucosa, su principal combustible. Cuando nos levantamos el cuerpo está con el tanque al límite y necesita llenarlo” (*Clarín*, 29 de septiembre de 2013).

Aunque en otros términos, también en el ejemplo que sigue hay una asociación entre el cuerpo con las funciones mecánicas. Las palabras de una fuente defensora de la comida saludable consultada por *Página 12*:

“al comer una comida equilibrada, el cuerpo no deba hacer un trabajo extra para digerirlo sino todo lo contrario: que esté descansado y mejor preparado para afrontar los desafíos de la vida cotidiana” (*Página 12*, 13 de septiembre de 2013).

En una asociación similar, también *La Nación* se refería así a la importancia del desayuno y su efectos sobre el cuerpo:

“Esta primera comida del día es la que, con una porción de lácteos, de frutas y de cereales, debería aportarle al cuerpo el 20-25% de la energía que utilizará el resto del día” (*La Nación*, 19 de febrero de 2013).

Asimismo, el cuerpo que incorpora que ha ingerido más energía de la que gasta es el que es más tematizado en la prensa: es el cuerpo obeso. Ese cuerpo obeso es al que todas las recomendaciones se dirigen y trabajan: abandonar los excesos, apostar a la moderación y al control son los mensajes principales. Por tanto, el ser gordo se ha convertido en médica, cultural y socialmente irresponsable y reprochable. Las prácticas alimentarias de la población y sus consecuencias y los consejos o las claves para mejorarlas en palabra de los mismos medios o en especialistas convocados por ellos también tiene amplio lugar en las notas analizadas. Con un mayor nivel de análisis en un próximo estudio nos preguntaremos sobre cómo se califican cada una de estas prácticas y tendencias.

7.1. Sintetizando lo esbozado

- Los alimentos se clasifican en prohibidos/ permitidos y, dentro de éstos, en saludables/no saludables, recomendables/ no recomendables, según una lógica binaria.
- Los alimentos considerados más saludables se asocian con el sector primario y en muchos casos con el auge de la producción orgánica, aunque se reconoce su mayor costo económico.

- Los alimentos saludables son definidos a partir del aporte de nutrientes a un cuerpo construido como objeto/máquina. Aguirre, Díaz Córdova y Polischer (2015) afirman que las categorías sociales que dan forma y sentido a la sustancia comestible para hacerla comida, están presentes en forma tan silenciosa que no las percibimos. Por eso solemos considerar al comer como un hecho natural o biológico, despojado de historia. Esta naturalización, continúan los autores, opaca las relaciones sociales que la atraviesan. Una forma sofisticada de naturalización se da en nuestra sociedad con la reducción de la comida a sus nutrientes y en la descomponibilidad de los alimentos.

- El discurso biomédico-nutricional expresa de manera dominante la cualidades que asumen los alimentos y mediante procesos de clasificación limita, permite o promueve su consumo desde una mirada de la nutrición.

- El énfasis está puesto en el aporte de nutrientes suficientes que garanticen un cuerpo sano y controlado (en su forma y en su funcionamiento). El ideal del cuerpo delgado se convierte en una necesidad y una expresión de salud. El sujeto es responsable de su cuerpo. Esto no es nuevo. Ya en los años sesenta del siglo pasado se refuerza la concepción de la peligrosidad de un cuerpo gordo en los discursos médico-científicos, reproducidos y divulgados por los medios de comunicación, para más tarde emerger la responsabilidad del individuo por su alimentación, por su salud y por su estética como un principio de obligatoriedad, y luego de culpabilidad.

- La combinación entre el discurso médico y el discurso estético daría como resultado lo que Masana (2012) denomina como modelo médico-cultural, es decir, el intento de apropiación y modificación del modelo cultural por parte del modelo médico hegemónico por razones de salud, y mediante una educación nutricional basada en factores principalmente biológicos, aunque no exentos de carga moral. Estar delgado o seguir un régimen implica esfuerzo, sacrificio, voluntad, etc., es decir, toda una serie de atributos que se valoran positivamente tanto por los profesionales como por el conjunto social afín a una normativa médico-cultural. Cumplir o no con el régimen se califica con atributos morales de autocontrol o autoindulgencia.

- Como podemos observar en esta síntesis, en los medios de comunicación no sólo se difunde información acerca de lo planteado sino que se promueven determinadas prácticas alimentarias congruentes con el discurso biomédico-nutricional. Pero los hombres y mujeres no comemos nutrientes, comemos comidas. Por tanto en el reforzamiento del consumo de nutrientes, se omite la necesidad de una dieta sabrosa y culturalmente apropiada. En otras palabras, si bien se reconocen que las recomendaciones basadas en función del nivel/grado de procesamiento de los alimentos son fundamentales, se opaca el rol que asume la industria alimentaria en la promoción o no de prácticas alimentarias saludables, como veremos en el último apartado.

8. Discusión

Nos encontramos con que los medios analizados apoyados por la mirada y el discurso médico-nutricional, reducen el alimento a sus nutrientes y fomentan el

control sobre el cuerpo. El resultado es un cuerpo-objeto y unos alimentos-objeto, que parecen haber superado cualquier intento de contextualización (Guidonet, 2007). Esta modalidad de representar los alimentos y el cuerpo no son exclusivas de los medios analizados. Aguirre, Díaz Córdova y Polischer (2015) afirman que las dos perspectivas dominantes a la hora de analizar qué y por qué comemos así son la economía y la nutrición.

La primera perspectiva se coloca en las causas: la disponibilidad de alimentos, los condicionantes del acceso y las políticas públicas sesgan la oferta y la demanda de alimentos. Alertan acerca de lo que comemos. La segunda, se coloca en las consecuencias, ubicándose en un segundo plano: en los resultados. Comemos así porque tenemos ciertas necesidades que serán o no cubiertas, provocando carencias o excesos, que son la base de las enfermedades crónicas no transmisibles que hoy nos afectan. Ambas disciplinas, difundidas masivamente en los medios, generan cultura alimentaria, porque producen sentidos acerca de qué y por qué comer. En este sentido, es interesante lo afirmado por la Organización Panamericana de la Salud (OPS) en un documento reciente:

“Las políticas públicas, las recomendaciones y las acciones relativas a la nutrición y la salud se han basado convencionalmente en determinados nutrientes (por ejemplo, sodio y grasas saturadas) o en determinados tipos de alimentos (por ejemplo, frutas y verduras y carnes rojas). Estos enfoques para abordar y clasificar los distintos tipos de alimentación son inadecuados y engañosos puesto que se basan en una visión estrecha de la nutrición, en la cual los alimentos se conciben como la mera suma de sus nutrientes, y pasan por alto el papel del procesamiento industrial moderno de los alimentos y su impacto sobre la alimentación. El procesamiento industrial de los alimentos representa en la actualidad el principal determinante de lo que se ha convertido en el sistema alimentario mundial, y que hoy en día afecta en particular a los países de ingresos medianos y bajos” (Organización Panamericana de la Salud -OPS-, 2015: 12).

Aunque en esas frases no se asuma que esa manera de entender la salud y la nutrición es una construcción de la biomedicina que omite y excluye otros saberes y prácticas; no es menos importante el reconocimiento que hace respecto de la influencia de determinados actores (la industria alimentaria) en las condiciones de salud de las poblaciones. Esa afirmación se realiza como fundamento de un nuevo sistema de clasificación de alimentos propuesto. Aquel que define cuán saludable es o no un alimento según la naturaleza, finalidad y grado de procesamiento industrial. De acuerdo con esta perspectiva, el tipo de procesamiento empleado en la producción de éstos condiciona su perfil de nutrientes, el gusto y el sabor que agrega a la alimentación, además de influir en la elección de otros alimentos con que se consumirá, en qué circunstancias (cuándo, dónde, con quién) e, incluso, en qué cantidad. Por ende, de acuerdo con este sistema, los alimentos naturales deberían ser la base de la alimentación nutricionalmente equilibrada, sabrosa y culturalmente apropiada y, al mismo tiempo, promotora de una sistema alimentario social y ambientalmente sostenible. Ello implica la recreación de nuevas

representaciones sociales acerca de los sistemas de clasificación de los alimentos, su relación con la salud y la enfermedad.

9. Referencias bibliográficas

- Aguirre, Patricia (2011): "La construcción social del gusto en el comensal moderno". En *Comer. Puentes entre la alimentación y la cultura*. Buenos Aires, Libros del Zorzal.
- Aguirre, Patricia (2005): *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*. Buenos Aires, Miño y Dávila.
- Aguirre, Patricia; Díaz Córdova, Diego; y Polischer, Gabriela (2015): *Cocinar y comer en Argentina hoy*. Buenos Aires, ESSEN y FUNDASAP.
- Almirón Roig, Nuria (2013): "Alimentación y calentamiento global: la larga sombra del ganado en la prensa española". *Estudios sobre el Mensaje Periodístico* 19 (1), 17-33. Madrid, Ediciones Complutense.
- Álvarez, Marcelo y PINOTTI, Luisa (2000): *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*. Buenos Aires, Grijalbo.
- Alzate Narváez, Teresa (2013): "Consejos nutricionales y dietéticos en la prensa española". *Revista Española de Comunicación en Salud*, 4 (1), 17-26.
- Barthes, Roland (1961): "Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea". *Annales Septiembre-octubre 1961*. [Traducción de Lucía Torres Salmerón y Luis Enrique Alonso].
- Camacho Markina, Idoia; Aiestaran Yarza, Alazne; y Echegaray Eizaguirre, Lázaro (2014): "Educación para la Salud en la prensa. Análisis de los diarios vascos y navarros". *Comunicación y Sociedad XXVII* (3), 187-207.
- Contreras, Jesús y Gracia Arnáiz, Mabel (2005): *Alimentación y cultura*. Barcelona, Ariel.
- Díaz Méndez, Cecilia y Gómez Benito, Cristóbal (coord., 2008): *Alimentación, consumo y salud*. Colección Estudios Sociales Nº 24. Fundación La Caixa.
- Fischler, Claude (1996): "Las funciones de lo culinario". En Piaggio, Laura y Solans, Andrea (comps., 2014): *Enfoques Socioculturales de la Alimentación*. Buenos Aires, Editorial Akadia.
- Fischler, Claude (1995): "Gastro-nomía y Gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna". *Gazeta de Antropología* (26 /1).
- Francescutti, Pablo (2003): "Vacaciones locas y comunicación del riesgo: un análisis de la prensa Española". *Política y Sociedad* 4 (3), 153-187.
- Fúster, Fernando; Ribes, Miguel Ángel; Bardón, Rocío; y Marino, Eloy (2009): "Análisis cuantitativo de las noticias de alimentación en la prensa madrileña en 2006". *Revista española de documentación científica*, 32 (1), 99-115.
- Guidonet, Alicia (2007): *La antropología de la alimentación*. Barcelona, Editorial UOC.
- Gracia Arnáiz, Mabel (2015): *Comemos lo que somos. Reflexiones sobre cuerpo, género y salud*. Barcelona, Icaria Editorial.
- Gracia Arnáiz, Mabel (1996): *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona, Icaria Editorial.
- Gracia Arnáiz, Mabel (coord., 2008): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona, Ariel.
- Hintze, Susana (1991): "Las relaciones entre salud y alimentación: acerca de la autonomía de lo alimentario". *Cuadernos Médico Sociales*, 58, 47-53.
- Le Breton, David (2012): *Antropología del cuerpo y modernidad*. Buenos Aires, Nueva Visión.

- Luengo Cruz, María (2009): “Desde los “efectos” mediáticos a la influencia cultural: fundamentos analíticos para la interpretación simbólica de las noticias”. *Anàlisi* 39, 113-129.
- Marín-Murillo, Flora; Armentia-Vizuete, José Ignacio; y Olabarri-Fernández, Elena (2016): “Alimentación y Salud: Enfoques predominantes en la prensa española”. *Revista Latina de Comunicación Social*, 71, 632-653.
- Marín Murillo, Flora; Armentia Vizuete, José Ignacio; y Caminos Marcet, José María (2015): “De lo global a lo local: el encuadre de la crisis de la carne de caballo en la prensa vasca”. *Comunicación y Sociedad*, 28 (3), 29-50.
- Martínez Solana, Yolanda (2004): “La crisis de las “vacas locas” en España: la necesidad de una información sanitaria responsable”. *Estudios sobre el Mensaje Periodístico*, 10, 139-158.
- Ministerio de Salud de la Nación Argentina (2015): *Guías Alimentarias para la Población Argentina*. Buenos Aires, Ministerio de Salud de la Nación.
- Ministerio de Salud de la Nación Argentina (2013): *Tercera Encuesta Nacional de Factores de Riesgo para Enfermedades No Transmisibles*. Buenos Aires, Ministerio de Salud de la Nación.
- Ministerio de Salud de la Nación Argentina (2011): *Segunda Encuesta Nacional de Factores de Riesgo para Enfermedades No Transmisibles*. Buenos Aires, Ministerio de Salud de la Nación.
- Ministerio de Salud de la Nación Argentina (2007): *Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Documento de Resultados*. Buenos Aires, Ministerio de Salud de la Nación.
- Ministerio de Salud de la Nación Argentina (2006): *Primera Encuesta Nacional de Factores de Riesgo para Enfermedades No Transmisibles*. Buenos Aires, Ministerio de Salud de la Nación.
- Organización Panamericana de la Salud [OPS] (2015): *Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas*. Washington DC, OPS.
- Plaza, Juan (2010): “Medios de comunicación, anorexia y bulimia”. *Icono* 14, 8, 62-83.
- Westall, Debra (2010): “La obesidad infantil en la prensa española”. *Estudios sobre el Mensaje Periodístico*, 17 (1), 225-239.

9.1. Recursos electrónicos

Clarín: <http://www.clarin.com>

La Nación: <http://www.lanacion.com.ar/>

Página 12: <https://www.pagina12.com.ar/>

Flavia Carolina Demonte es licenciada en Ciencias de la Comunicación y Doctora en Ciencias Sociales. Es profesora de la Facultad de Periodismo y Comunicación Social de la Universidad Nacional de La Plata (Argentina). Becaria Postdoctoral del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) con lugar de trabajo en el Instituto de Altos Estudios Sociales (IDAES), Universidad Nacional de Gral. San Martín (UNSAM).