

**Reseña de Juárez, Mariano L., Medina, F. Xavier y López G., Julián (eds.) (2017).
Comida y mundo virtual. Internet, redes sociales y representaciones visuales.
Barcelona: UOC.**

Ivonne Virginia Campos Rico

Dicen que de la vista nace el amor, y en el caso de la comida, solemos desear que sepa tan bien como se ve, y si se ve muy apetecible, entonces vale la pena tomarle una fotografía para compartirla en las redes sociales, subirla a Facebook, a Instagram, esperar las reacciones de nuestros contactos y seguidores, y sus comentarios que completan la satisfacción de estar comiendo algo que consideramos digno de divulgar y compartir al mundo. La comida ha transformado su relevancia habitual a partir de que se le somete al juicio de las redes sociales: el internet otorga al acto alimentario una nueva serie de valoraciones, positivas y negativas, asignaciones de imaginarios que surgen solo con mirar una imagen que provoca las más diversas reacciones y pone en el mapa de la vida virtual todo lo que comemos.

La vida pública del acto alimentario en el internet es, de manera general, el motivo que impulsa a los autores del texto *Comida y mundo virtual. Internet, redes sociales y representaciones visuales*, a reflexionar sobre las complejas dinámicas que esa vida pública adopta en los escenarios de lo que conocemos comúnmente como mundo virtual. El texto fue publicado por la Universitat Oberta de Catalunya (UOC), que ha dedicado esfuerzos muy destacables en los últimos años a la investigación sobre las implicaciones sociales que el internet tiene en las sociedades contemporáneas. Sus publicaciones son particularmente relevantes para el campo de la etnografía digital, área de estudio que tiene una historia ya de más de 20 años; con las publicaciones de la UOC, se abunda en el estudio de problemáticas sociales que atañen a la sociedad española contemporánea (de forma particular), pero cuyos análisis tienen un alcance muy relevante en la literatura y el análisis académico en el ámbito de los países hispanohablantes. La *e-research*, considerada como la incorporación y uso extensivo de herramientas digitales en el campo de las investigaciones sociales, no es tanto una metodología sino la estrategia que permite la utilización de información existente en el

ámbito digital, que puede jugar el papel tanto de repositorio y base de datos, como de campo de desarrollo de los propios fenómenos que se desea estudiar (Ardèvol y Gómez, 2012, p. 191).

De igual forma, los aportes a los estudios en antropología de la alimentación que la UOC respalda, permiten que grupos de estudio como el de la Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo, en su línea de investigación Alimentación y Contextos Virtuales, realicen y publiquen investigaciones como las que se presentan en el texto que se reseña en esta oportunidad, en donde puede apreciarse la muy amplia gama de temas, abordajes y problemáticas que se presentan, y que permiten dar cuenta de la importancia que tiene el hecho alimentario más allá de los estudios tradicionales, enfocándose en el análisis de materiales y actores digitales, como fuentes para el conocimiento y comprensión de las actuales formas en las que la alimentación convive con la cotidianidad vivida a través del internet.

El texto es parte de la colección *Ars Alimentaria*, que reconoce al hecho alimentario como multidimensional, y en ese sentido, invita a un acercamiento interdisciplinario y abierto en su análisis. La composición del texto está conformado por diecisiete capítulos, que abordan diversas problemáticas relacionadas con la alimentación en cuanto a su presencia y discusión en el internet, desde las visiones de algunos autores que cuentan con formaciones multidisciplinarias, que pasan por la gastronomía, la antropología –en sus cruces con la biología, la medicina, los estudios socioculturales, la imagen y comunicación, etcétera–, la nutrición, la gestión cultural, las humanidades, las ciencias de la salud, la sociología, la historia, etcétera.

Si bien la vida “virtual” en el internet parece ser un asunto afín a las generaciones más jóvenes –Helen Macbeth llama la atención sobre ello en el prólogo–, en realidad, las comunicaciones hoy en día se tornan posibles prácticamente en todos los ámbitos, a partir de su paso por alguna tecnología digital, herramientas propias de la comunicación de la hipermodernidad. Esta realidad virtual se tornó tal, cuando el internet 2.0 hizo su aparición en la vida diaria de la gente común, y permitió a los usuarios pasar de ser simples lectores, a ser constructores de la experiencia de la comunicación virtual, en donde las llamadas redes sociales viven justamente de lo que los usuarios comparten en ellas.

El uso de *smartphones* coloca a la realidad virtual en el plano de la vida cotidiana de manera definitiva y contundente. Nuestro diario andar vive en ellos y, por lo tanto, lo que

comemos no queda fuera de su alcance; por el contrario, la comida forma parte protagónica de las comunicaciones virtuales. De esta manera, la investigación etnográfica interesada en la alimentación también se ha acercado a los espacios culinarios virtuales, como el texto que se reseña en esta ocasión. En él, hallamos discusiones que van desde la gastronomía turística, hasta el activismo alimentario, pasando por la identidad migratoria expresada en la comida, los discursos alimentarios de la cultura *fitness*, e inclusive las interpretaciones de la calidad turística expresadas por los usuarios de un servicio en línea. Podemos apreciar algunos espacios de discusión que se retoman en un capítulo y en otro por los diferentes autores. Con el objetivo de revisar sintéticamente los contenidos, de manera amplia se aborda el robusto texto que podemos revisar a partir de algunas de las grandes temáticas que se discuten en ellos. El orden analítico es una sugerencia, no significa que los capítulos se circunscriban solo a la temática propuesta.

El recorrido se inaugura con un texto introductorio sobre alimentación y mundos virtuales que, a manera de estado de la cuestión, presentan los coordinadores del volumen. Abundando en el contexto español, los autores proporcionan información cuantitativa y cualitativa del campo de estudio del uso del internet en España, reconociendo que, al igual que prácticamente todas las sociedades globalizadas contemporáneas, el internet está colocado como uno de los ejes dominantes de la vida de las personas, y en ese sentido, la gastronomía es un campo fértil de investigación mediante la metodología de la etnografía digital. Como apoyo a la contextualización y base de discusión teórico-conceptual, se presenta el capítulo de José Ignacio Arévalo Sevil: “Internet, el nuevo ingrediente en la alimentación”.

Una de las temáticas es el extendido uso que se hace del internet para acceder a recetas de muchos tipos u observar propuestas de dietas, regímenes y prácticas alimenticias que subjetivamente se consideran apropiadas para alcanzar determinados fines, involucrando las percepciones sobre salud, cuerpo, placer y riesgo.

En el capítulo “De los recetarios al *foodporn*: exhibicionismo, fetichismo, placer vicario y otras aventuras gastronómicas de la era digital”, Gustavo Laborde realiza un recorrido desde recetarios del siglo XVII hasta las expresiones culinarias en internet, que se vierten en un sentido erótico y de gozo. Los capítulos “Dispositivos *inteligentes* sobre riesgo alimentario: reflexiones sobre alimentación y cuerpo” de Arantza Begueira, “Representaciones sobre los hidratos de carbono en aficionados a la práctica deportiva en redes sociales” de Beatriz Rodríguez Martín y Carlos Alberto Castillo Sarmiento, y “#FitnessFood. Pedagogías

culinarias contemporáneas en las redes sociales” de Lorenzo Mariano Juárez, abordan las temáticas relativas al cuidado del cuerpo a partir de un uso pretendidamente pedagógico del internet, en cuanto qué y cómo comer de los seguidores de las dietas bajas en hidratos de carbono, o adecuadas para el estilo de vida *fitness*, según las comunidades de redes sociales como Twitter o Youtube, aplicaciones móviles, o inclusive aditamentos especiales, que orientan al usuario sobre las propiedades tóxicas o de riesgo del alimento que está por comprar o comer.

Los alimentos funcionales son abordados en el capítulo “El *efecto Danacol*. Publicidad, alimentos funcionales y la construcción de la medicina folk”, de Manfred Egbe, Elisa Alegre-Agis y Josep María Comelles, cuyo examen permite visualizar las construcciones imaginarias que la publicidad de los alimentos funcionales fomenta en las personas hasta hacerlas sus consumidores, en medio de la práctica de un cuidado de la salud que incorpora a esos alimentos a manera de “medicina” para una vida sana.

Relacionado con el riesgo alimentario, se encuentran la seguridad y la soberanía alimentarias, abordadas en los capítulos “Activismo alimentario en las redes sociales: de la *seguridad* a la *soberanía* alimentaria en tiempos de ‘crisis’” de Lina Casadó Marín y María Antònia Monserrat; y “Carpanta en la era de la abundancia: retóricas del hambre en la prensa digital española” de Mabel Gracia y Montserrat García Oliva. La importancia que se concede hoy en día a los riesgos de la alimentación, en donde el sujeto hipermoderno mide dichos riesgos en contextos de abundancia, no queda fuera de las discusiones, imaginarios y nuevas formas de activismo, que se mueven fundamentalmente en las redes sociales e internet.

Por otra parte, se encuentran los textos que aluden al patrimonio gastronómico, o también a los procesos de patrimonialización y construcción de la memoria que las cocinas atraviesan, en la construcción de espacios turísticos y culturales, de localidades y regiones. El capítulo de Laura Solanilla y F. Xavier Medina: “Gastronomía y redes sociales: patrimonio gastronómico y blogs de cocina en Cataluña” y “Nostalgias al plato en redes sociales. Comidas, paisajes y gentes en el norte de Gredos”, de Pedro Tomé, exponen cómo la proyección de nacionalismos y regionalismos van de la mano con la valoración y/o rescate de lo que se considera parte fundamental de la tradición culinaria de un lugar determinado, y para lo cual el internet se utiliza de manera amplia para proyectar dichos rescates; o bien, apoyar proyectos turísticos fundamentados en los sentimientos y emociones que evoca un sitio, como la sierra de Gredos.

El capítulo de Carolina Figueira da Costa, “TripAdvisor: ¿el imperio de la subjetividad?”, analiza la forma en que ciertas herramientas digitales prestan servicios turísticos en internet, en particular el sitio Trip Advisor, y cómo se dinamizan a partir de lo que los millones de usuarios, desde sus percepciones, recuerdos y experiencias personales, proyectan como óptimo o deficiente, y lo que implica su uso o consulta en términos de confiabilidad objetiva.

Otra gran temática de discusión aborda las identidades desde diversos espacios analíticos. El capítulo “Los *memes* en ‘So Mexican’ de Facebook: Miradas y diálogos desde la antropología visual y la antropología de la alimentación”, de José Antonio Vázquez Medina y Francesca Bayre, reflexiona sobre la importancia de la cocina entre los migrantes mexicanos en EUA, a través del uso de *memes* en un grupo de Facebook, considerándolos como un eje de visibilización de la *identidad alimentaria transmigratoria*. Por su parte, el capítulo “*Andata e ritorno: el fernet con coca* y la construcción virtual de la mezcla italoargentina”, de Martin Eynard, analiza otro caso de identidad transmigratoria, la de los italoargentinos, expresada en la particular y ya tradicional mezcla de fernet, bebida originaria de Italia, pero ahora consumida principalmente en Argentina, con refresco de cola.

Relacionado a la proyección de la identidad desde la perspectiva de la discursividad visual, el capítulo de Julián López García, “Internet y voyerismo culinario”, reflexiona en la construcción del imaginario de la comida en el internet, y cómo la información y la imagen se construyen, pero, sobre todo, cómo se usan de acuerdo a los requerimientos de inagotable curiosidad que los usuarios hacen al navegar por redes sociales, blogs, páginas web, etcétera.

Finalmente, el texto ofrece tres capítulos que se encargan de reflexionar sobre los usos pedagógicos que el *e-research* y la etnografía digital ofrecen en el campo de estudio de la alimentación. El primero de ellos es “El uso de las nuevas tecnologías en la investigación alimentaria: una aplicación en la investigación histórica”, de Jordi Bages-Querol, y el otro es “Alimentación, *e-learning* y redes sociales. Una experiencia de utilización docente de Instagram en relación con los mercados municipales y el consumo alimentario”, de F. Xavier Medina y Alicia Aguilar.

Por último, Isabel González Turmo presenta “*Big data* y antropología de la alimentación”, el texto, aunque amplio, es de ágil lectura y muy accesible a los interesados que no practiquen cotidianamente el análisis antropológico de las problemáticas sociales. La etnografía digital, como metodología de análisis sociocultural cualitativo, permite abordar

la amplitud del fenómeno alimentario, y como queda de manifiesto en el texto reseñado, otorga la oportunidad de complementar abordajes históricos, sociológicos, gastronómicos, nutricionales, etcétera, a partir del estudio del mundo virtual, en el que las sociedades contemporáneas se recrean permanentemente.

Bibliografía

Ardèvol, E. y Gómez Cruz, E. (2012). Las tecnologías digitales en el proceso de investigación social: reflexiones teóricas y metodológicas desde la etnografía virtual. En *Políticas de conocimiento y dinámicas interculturales: acciones, innovaciones, transformaciones*. Barcelona: CIDOB, Monografías 12, p. 187-204. En línea https://www.cidob.org/articulos/monografias/politicas_de_conocimiento_y_dinamicas_interculturales_acciones_innovaciones_transformaciones/las_tecnologias_digitales_en_el_proceso_de_investigacion_social_reflexiones_teoricas_y_metodologicas_desde_la_etnografia_virtual