

# CdP

Cuadernos de Pedagogía



*Alimentación  
y educación  
saludable*



 Wolters Kluwer

marzo-abril 2019 · Núm. 497

# CdP

Cuadernos de Pedagogía

Marzo-Abril 2019 n.º 497

Especial Alimentación y educación saludable

Directora

Carmen Pellicer

Crédito de portada

Siro López

Visual Thinking

Maria Batet

Consejo asesor

Maria Batet, Roser Batlle, Juan Bueno, Nuria Camuñas, Alejandro Dolz García, Marviano Fernández Enguita, Fernando García Páez, Alfonso González Hermoso, Carmen Guaita, Jesús C. Guillén, Enric Juan, Rosa López, Florencia Luengo, Carlos Magro, Jesús Manso, José Antonio Manna, David Martín Díaz, Santiago Moll, Jesús Jiménez Sánchez, Siro López, Dolores Regí Hernández, Fernando Trujillo y Martín Varela

Redacción

Gerente de Publicaciones:

Fernando Cameo Bel

Coordinación y Redacción:

Concepción Caballero Casillas

Correo-electrónico:

cuadernos@wke.es

Jefe de Publicidad:

Juan Manuel Castro Higuera

Control de difusión

Edición Electrónica:

<http://www.cuadernosdepedagogia.com>

[www.facebook.com/cuadernosdepedagogia](http://www.facebook.com/cuadernosdepedagogia)

[@CuadernosP](https://twitter.com/CuadernosP)

Depósito Legal: M-15120-2012

ISSN Impreso: 0210-0630

ISSN Electrónico: 2386-6322

Diseño, Preimpresión e Impresión Wolters

Kluwer España, S.A.

Printed in Spain

Cuadernos de Pedagogía no hace necesariamente suyos las opiniones y los criterios expresados por sus colaboradores. Cuadernos de Pedagogía no devolverá los originales que no solicite previamente, ni mantendrá correspondencia sobre los mismos.

© Wolters Kluwer España, S.A.

Todos los derechos reservados. A los efectos del art. 32 del Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 de abril, por el que se aprueba la Ley de Propiedad Intelectual, Wolters Kluwer España, S.A., se opone expresamente a cualquier utilización del contenido de esta publicación sin su expresa autorización, lo cual incluye especialmente cualquier reproducción, modificación, registro, copia, explotación, distribución,

comunicación, transmisión, envío, reutilización, publicación, tratamiento o cualquier otra utilización total o parcial en cualquier modo, medio o formato de esta publicación.

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la Ley. Diríjase a Centro

## 03

### Editorial

Carmen Pellicer. Directora

La salud integral del alumno, una asignatura pendiente en su currículum vital

## 06

### Alimentación y educación saludable

Ana Camarero

La alimentación, también, una cuestión de educación

## 09

### Salud nutricional de la población infantil y juvenil

## 10

Nuria Manzano Soto y Henar Rodríguez Navarro

La alimentación infantil desde un enfoque holístico y sostenible de la salud escolar

## 15

Elena Alonso Aperte

Centros educativos, institutos, universidades: el germen para adquirir buenos hábitos alimentarios

## 21

Capitán Gutiérrez, J.M. y Morán Fagúndez, L.J.

Comedor escolar vs comer en casa

## 28

José Manuel Moreno Villares y María José Galiano Segovia

El papel de la familia en la buena educación alimentaria de sus hijos

## 33

Amil López Viéitez

Alternativas más saludables para las máquinas de vending

## 38

Marcela González-Gross y Augusto G. Zapico

Educación para la salud

## 45

Jesús Román y Silvia Álava

El agua, un elemento básico del que hablar también en el aula

...

## 51

### Hábitos alimentarios

## 52

Isabel Bertomeu

Qué aporta la Dieta Mediterránea en el siglo XXI: sostenibilidad, salud y tradición

## 58

Ramón de Cangas

La influencia de las nuevas tecnologías en la alimentación humana

## 66

Rocio de Diego-Cordero

Las TIC aliadas para una mejor alimentación

## 72

Carlos Acuña Castroviejo

Los relojes de la alimentación. Eres cuando comes

## 80

Isabel Pérez Hernández

Nutrición, alimentación y estilos vida en los niños y adolescentes

(Centro Español de Derechos Reprográficos, [www.cedro.org](http://www.cedro.org)) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

El editor y los autores no aceptarán responsabilidades por las posibles consecuencias ocasionadas a las personas naturales o jurídicas que actúen o dejen de actuar como resultado de alguna información contenida en esta publicación.

Wolters Kluwer  
C/ Collado Mediano, 9  
28231 Las Rozas (Madrid)  
Tel. 902 250 500 - Fax: 902 250 502  
e-mail: [clientes@wolterskluwer.com](mailto:clientes@wolterskluwer.com)  
<http://www.wolterskluwer.es>

Wolters Kluwer



**84**

**Mercedes Moreno López**

Los docentes como agentes de prevención y detección de los Trastornos de la Conducta Alimentaria (TCA)

**92**

**Barbara Atie Guidalli**

Aprender a comer, aprender a convivir: el rol de los/as monitores/as escolares

**99**

**Héctor Morillo Sarto y Javier García Campayo**

Mindful eating: Comer sano y disfrutando

**104**

**Cristina Vaqué-Crusellas**

Alimentación y su relación con el bienestar subjetivo de los niños y las niñas

**109**

**Arian Tarbal**

Informe FAROS: Resolviendo dudas, rompiendo mitos y aclarando conceptos

**117**

**Ana Camarero**

Alimentando el cambio desde las escuelas

**123**

**Rosa Ricucci y Andreu Cunill**

La importancia de los hábitos alimentarios y los estilos de vida saludables y sostenibles en la educación primaria

**128**

**Nancy Babio**

El Dietista-Nutricionista como agente de prevención de la obesidad infantil

**133**

**Nancy Babio, Laura Barrubés y Jordi Salas-Salvadó**

Importancia del desayuno en la población infantil y adolescente

• • •

**139**

## **Experiencias en el Aula**

**140**

**Manuel Pavón Cabrera**

Proyecto Avall: una experiencia de hábitos saludables protagonizada por alumnos en centros del Vallès Oriental

**144**

**Mabel Pérez Pablos**

SAFALUD, aprendizaje-servicio para la prevención de la obesidad infantil

**150**

**Maria Ángeles Turrado-Sevilla y Manuel López Prieto**

Valbuena Saludable: Programa de Centro de Vida Saludable

**159**

**Najla Veloso y Miriam Oliveira**

Alimentación escolar, derecho y ciudadanía

**166**

**Mercedes Roig de Celis**

¡Bienvenidos a Food Family Project!

**172**

**Silvia Agulló**

Hábitos saludables para niños, niñas y familias en riesgo de exclusión social

**177**

**Ana Camarero**

Programas educativos sobre hábitos saludables en colegios de Colombia

• • •

**181**

**La alimentación a través de las distintas materias de aprendizaje**

**182**

**Maria del Pilar Montero López**

¿A qué responden nuestros hábitos alimentarios? Perspectiva histórica y antropológica de la Alimentación Humana

**186**

**Imma Mengual Pérez**

Alimentación y Arte en España. Una íntima relación histórica

**197**

**Jara Pérez Jiménez**

Hallazgos científicos que relacionan alimentación y salud

**202**

**Victor Viñuales Edo, Eva González Lasheras y Chus Sanz Sanjoaquin**

El desperdicio de alimentos y el centro educativo como parte de la cadena alimentaria

• • •

**211**

## **Formación en alimentación y nutrición**

**212**

**Javier Aranceta-Bartrina y Carmen Pérez-Rodrigo**

Promover hábitos de alimentación y estilos de vida saludables en el medio escolar: ¿una asignatura pendiente?

**217**

**Francisco Miguel Tobal**

Grado de Nutrición Humana y Dietética: Antecedentes, formación y salida profesional

**222**

**Juan Carlos Carrillo Ureña**

Ciclo formativo de Grado Superior de Dietética

•

**228**

**Para próximos números**

# Alimentación y Arte en España. Una íntima relación histórica

*El presente artículo realiza un paseo por la historia de la sociedad española desde la prehistoria, y cómo el arte ha recogido la evolución de los hábitos alimenticios a través de una pequeña muestra de obras que descubren la vida, la gastronomía, las relaciones y el nivel de los españoles a través de la comida, objetos y utensilios de cocina.*

**Imma Mengual Pérez**

Artista visual y Profesora de la Facultad de Bellas Artes de Altea (Universidad Miguel Hernández)

«Que la sobriedad, la sana alimentación  
y el buen dormir te conserven la salud»

Leonardo da Vinci

**E**s innegable la relación entre arte, historia, política y sociedad, así a través de este artículo realizaremos un paseo por el arte en España para mostrar cómo éste refleja en cada momento los hábitos alimenticios de la sociedad y a la sociedad misma.

La necesidad de nutrición es inherente al ser humano, quien desde el mismo momento de nacer, dirige su boquita al pezón materno, de manera instintiva, en busca de alimento. Tal y como nos indica Emmanuel Guigon, Director del Museu Picasso de Barcelona:

«Para un creador, el propio acto de comer y digerir es una metáfora. A través de lo que se puede comer e incluso de lo incomedible se da la feliz posibilidad de engullir el mundo».

Parece pertinente comenzar este artículo pues, por el principio de la historia, con una expresión datada en el Paleolítico, como son las conocidas cuevas de Altamira (Cantabria), donde aparecen pinturas y grabados parietales de bisontes, jabalíes, caballos y bóvidos como medio para propiciar la caza a través de la magia simpática (lo similar produce lo similar). Es decir, que los *Homo Sapiens* habitantes de la España de hace unos 40.000 años a.C. recurrían al arte para conseguir control e influencia sobre el medio y la caza, que suponían un medio de supervivencia. Estamos quizás ante una de las primeras muestras de vinculación del hombre con la época que le toca vivir. Un hombre cazador-recolector, cuya alimentación, con el descubrimiento de fuego, se basaba en la caza, los vegetales, los frutos, los insectos y las serpien-

tes. Posteriormente, de unos 20.000 a 1.500 años a.C., en el Arte Levantino encontramos también pinturas parietales de animales (cérvidos) aunque de corte más esquemático.

Durante el período tartésico, íbero y celta (1.200 a. C — s. III d. C.) se encuentran piezas animalistas representadas en cerámica y escultura de manera más o menos tosca o esquemática; son animales protectores del ganado y los pastos en los que basan su economía. De las posibles funciones de las cerámicas son éstas de uso doméstico, además de ritual o simbólico.

Los fenicios, forzados a salir de su Líbano natal a fin de comerciar con madera de cedro para poder alimentarse ya que sus tierras eran poco fértiles y por tanto sus cosechas escasas, se asentaron y fundaron ciudades como Cádiz (Gades), Málaga (Malaka), Almuñécar (Sexi), Abdera (Adra) en la actual Andalucía, Cartago Nova (Cartagena), Ebusus (Ibiza) y Magón (Mahón) en las Islas Baleares, y hasta el norte de Alicante, consiguiendo metales preciosos que convertían en joyas de preciosa factura con las que comerciar, además de crear factorías de pescado y caracoles, para la producción de salazones y del color púrpura, un tinte éste de elevadísimo precio utilizado para teñir la ropa de los ricos, vendido únicamente por los fenicios, quienes lo obtenían extrayéndolo de la mucosidad de un caracol marino (con 9.000 caracoles obtenían un solo gramo de tinte). Una de las principales actividades económicas de los fenicios, fueron las salazones de pescado que colocaban en ánforas de cerámica realizadas en barro de variadísimos de diseños, que luego transportaban por todo el mediterráneo. La producción de aceite y el cultivo de las vides en España se inició con los fenicios, que encontraron en la península Ibérica un lugar ideal para su explotación.

La influencia griega (650 a.C.) fue muy importante entre las poblaciones ibéricas o fenicias, a las que llegaron buscando el comercio por mar y entre las que difundieron su alfabeto, cerámica, religión, artesanía y arte.



Fig. 1. Mosaico romano con animales marinos, s. III a.C. encontrado en Cantillana (Sevilla).

Los griegos se alimentaban de cereales, legumbres, pan, aceitunas, queso y fruta —peras, manzanas, granadas, membrillos, uva e higos—. Su comida era frugal. «Díaita» o dieta, es una palabra de origen griego y significaba *manera de vivir*, comprendiendo la alimentación y los ejercicios gimnásticos. Los pitagóricos pensaban que para mantener un perfecto equilibrio entre el cuerpo, la mente y el espíritu era aconsejable mantener un peso similar de por vida. Su ideal de belleza nos ha llegado a través de cerámicas y esculturas de mármol y/o bronce de héroes, divinidades y mortales, que contienen en ellas proporción y equilibrio como las piezas de Lisipo Fidias, Mirón, Policletos o Praxiteles, que conocemos. La arquitectura, como el resto de las manifestaciones artísticas, es antropocéntrica y fue creada teniendo al hombre como centro de toda creación.

Durante el período de dominio romano, entre 218 a.C. y principios de s. V, Roma exportó a la península Ibérica su religión, economía, política y como no, sus modelos artísticos. En las artes culinarias romanas reinaba sobre todo el fasto y la ostentación en las clases poderosas: se comía y bebía en exceso. Este exceso era visible en mosaicos y frescos donde aparecen aquellos productos que se



«Un hombre cazador-recolector, cuya alimentación, con el descubrimiento de fuego, se basaba en la caza, los vegetales, los frutos, los insectos y las serpientes»



Fig. 2. JUAN SÁNCHEZ COTÁN. «Bodegón de caza, hortalizas y frutas» (1602).



.....  
**«Los griegos se alimentaban de cereales, legumbres, pan, aceitunas, queso y fruta —peras, manzanas, granadas, membrillos, uva e higos—»**  
.....

traían de todos los territorios conquistados, de España concretamente aceite, salmueras de pescado y *garum*. La alimentación de las clases pobres en cambio, se limitaba a una papilla de harina, pescado salado, higos, algunas legumbres u hortalizas y ortigas, castañas o acelgas, en forma de potajes.

A partir de aquí, asistimos a la Edad Media que comienza con el declive del Imperio Romano y transcurre hasta el descubrimiento de América en el siglo XV. Es una época «señorial» de territorios vinculados a un señor, que ejercía su poder sobre sus habitantes de los que extraía rentas principalmente sobre la producción agropecuaria. Época de grandes movimientos migratorios que llenaban de viajeros los antiguos caminos y vías romanas (peregrinos, guerreros, mercaderes, etc.).

Desde el s. II al s. XVI presenciamos el auge y declive de civilizaciones, reyes y nobles, que en una España feudal van dejando su impronta en la sociedad y la cultura. Y así asistimos al nacimiento del Arte Paleocristiano (s. II al s. IV) y Arte Visigodo (s. V al s. VII) que recurrían a motivos religiosos en su sobria expresión

artística a través de frescos, cerámica y arquitectura; el Arte Mozárabe, Islámico, Nazarí y Mudéjar (s. VIII al s. XVI) con temas vegetales y geométricos en orfebrería, cerámica, escultura y arquitectura (las representaciones humanas estaban prohibidas por las leyes religiosas); el Arte Románico (s. XI) con el que reaparecen los motivos religiosos en una sociedad feudal, temerosa y esquilada por las enfermedades, a través de la pintura, la cerámica y la arquitectura; el Arte Gótico (s. XII y s. XIII) en la decoración se prefiere lo vegetal o geométrico aunque aparecen figuras humanas más estilizadas y naturalistas que las del románico, en esculturas insertas en arquitectura; y se sigue recurriendo a elementos religiosos; el Renacimiento (s. XV y s. XVI) híbrida en España, diversos estilos indefinidos (gótico, flamenco, plateresco). El arte se encuentra una vez más al servicio del poder, pero ahora éste se ve asumido por monarquías autoritarias que van ganando terreno a los señores feudales. La monarquía, nobleza e iglesia propician un sentido neoplatónico, mediante el culto a la belleza que, como no, emana de Dios y está al servicio de las clases pudientes.

La alimentación en la Edad Media dependía de la posición social a la que se pertenecía. Un alimento que podía suponer hasta el 70% de la ración diaria de ingesta de las personas de la época, era el pan y el cereal que lo componía podía ser el centeno, cebada, mijo y avena para las clases bajas y harinas refinadas de trigo para las clases altas. El pan se acompañaba de otros alimentos, y se presentaba en pequeños pedazos con vino, sopa, caldo o incluso una salsa. De aquí derivan, por ejemplo, las sopas de ajo castellanas. El pan iba acompañado de potajes antecesores del cocido madrileño, la olla podrida de Castilla y León y el pote gallego-asturiano. En cuanto a la bebida y debido principalmente a las escasas condiciones higiénicas, se prefería el vino (en el s. XIV la peste negra se llevó a un tercio de la población europea, ya esquilada por las hambrunas y los estragos de diversas guerras). La carne de cerdo y de caza abundaba en las mesas de las clases

rica, en cambio la caza estaba vetada a los siervos y campesinado quienes como mucho comían las vísceras, patas, orejas y sangre de los animales. El pescado y otros productos del mar como ostras y mejillones se comían frescos en zonas de litoral o río, y en salazón en zonas menos próximas o para conservarlo. Las especias como el azafrán, la pimienta o la canela, eran consideradas un lujo, sólo consumidas por las clases altas. Cabe destacar que muchas de las especias y la mayoría de los vegetales más comunes hoy en día tales como las patatas, pimientos, judías verdes, tomates, maíz, cacao o las fresas, llegaron a España tras el descubrimiento de América, transformando las cocinas y las dietas del mundo.

Ya en el siglo XVI, irrumpe en Europa y en España el bodegón que crece en importancia y admiración durante el siglo XVII (figura 2). Fue considerado un género menor por la ausencia humana en la representación. La pintura de bodegones nos permite fijar la imagen histórica que de España se tiene, a través de sus temas domésticos: alimentos —hortalizas, frutas, dulces, animales vivos o muertos—, objetos y utensilios de cocina y/o caseros, así como las relaciones sociales de/entre los personajes, su gastronomía y decoración, expresión del nivel de prosperidad o escasez específico.

El bodegón en España responde a una concepción distinta del italiano, flamenco, holandés o francés contemporáneos por las realidades sociales que en dichos países son, también bien distintas.

Durante el siglo XVI se produce un crecimiento demográfico seguido de uno económico, teniendo mucho que ver el comercio con América. La agricultura creció impulsada por el auge demográfico y la demanda de las Indias. Creciendo la ganadería, la industria textil y la fabricación de armas que fueron las principales ramas comerciales. Pero dicho crecimiento fue insuficiente y frágil. El gran problema fue la no modernización de las estructuras económicas lo que provocó que nuestra economía fuera cada vez menos



Fig. 3. DIEGO VELÁZQUEZ. «Vieja friendo huevos» (1618).

competitiva en comparación con la de nuestros vecinos europeos. El oro y la plata de las Indias, en lugar de incentivar nuestra economía, se vieron esquilados por cause de una monarquía enzarzada en múltiples guerras continentales.

El siglo XVII asalta España una grave crisis demográfica, consecuencia de la expulsión de los moriscos y las continuas guerras, el hambre y la peste. Un período de grave crisis política, militar, económica y social que desbancó al Imperio Español del primer lugar como potencia. Sin embargo, la nobleza y la iglesia conservaban tierras y privilegios, pero no así los campesinos quienes soportaron la crisis económica con todo su rigor. La expulsión de los moriscos provocó la ruina de las tierras de regadío del litoral levantino y la miseria del campo movilizó a muchos campesinos hacia las ciudades, donde se vieron abocados a la penuria.

En este escenario, el pintor barroco Diego Velázquez realiza el óleo temprano «Vieja friendo huevos» (figura 3) considerado una



**«Durante la Edad Media, un alimento que podía suponer hasta el 70% de la ración diaria de ingesta de las personas de la época, era el pan y el cereal»**



**Fig. 4.** FRANCISCO DE ZURBARÁN. «Naturaleza muerta con limones, naranjas y una rosa» (1633).



**Fig. 5.** LUIS E. MELÉNDEZ. «Bodegón con besugos, naranjas, ajo, condimentos y utensilios de cocina» (1772).

obra tenebrista trascendental de esta época. Una escena doméstica sobria, cotidiana con pocos elementos, muy básicos —huevos y melón— y un par de personajes sencillos como lo son el aprendiz y la vieja, congelados en un momento como si de un humilde bodegón se tratara.

Algunos años más tarde, el también barroco Francisco de Zurbarán pinta «Naturaleza muerta con limones, naranjas y una rosa»

(figura 4), de pincelada realista, casi provoca que el olor de la rosa, el azahar y los limones traspasen el lienzo y observamos la suprema simplicidad del conjunto pintado que refleja aspectos de la sociedad que lo circunda, con una maestría que nos permite apreciar el carácter austero de la vida de la época, en contraste con los mismos bodegones que se estaban produciendo simultáneamente por artistas flamencos y holandeses.

El siglo XVIII bajo una monarquía absoluta en manos de los Borbones, vivió de las ideas plásticas del siglo anterior, pero durante la segunda mitad de siglo la pintura de bodegones culminó con la figura del pintor Luis Meléndez con obras como «Bodegón con besugos, naranjas, ajo, condimentos y utensilios de cocina» (figura 5), entre otras, realizada para el rey Carlos IV, con el deseo de mostrar aquellos alimentos que el imperio español producía.

Cerrando el siglo y ya en el s. XIX, Francisco de Goya, pintor de la corte de Carlos IV y Fernando VII, genera en sus últimos años doce telas que constituyen la serie de bodegones que muestran sin ambages, animales sacrificados, dispuestos crudamente intimidando al espectador que los ve como la gran metáfora de una España sanguinolenta que tanto le dolía al pintor, en guerra contra los franceses (figura 6). «Frente un trozo de carne pintado por Goya no se nos despierta un hambre voraz sino la náusea. Las sensaciones de muerte y sacrificio, la impresión de un último palpito, la pérdida de vida es lo que los hace tan chocantes» (Cherry y Luna, 2004: 113-114). Otros lienzos como «Saturno devorando a un hijo» y «Dos viejos comiendo sopa», ambos realizados entre 1819 y 1823 por Goya, recurren a la ironía y al humor negro para remitirnos al acto de comer.

Hacia finales del siglo XIX, el artista valenciano Joaquín Sorolla, en sus primeros años de actividad, pintó un lienzo en el que denuncia la lucha de los hombres contra el mar (figura 7). En el cuadro un par de pescadores, en la bodega de una barca asisten a otro, apenas un niño, tras sufrir un accidente durante la

faena. La luz que brilla en los peces y artes, además de la composición, acentúan el dramatismo de la escena y nos hace temer lo peor. Para titular la pieza, Sorolla recurre a «Flor de mayo» el libro de Blasco Ibáñez en el que muere un pescador y una de las mujeres exclama con amargura «¡Que viniesen allí todas las zorras que regateaban al comprar en la pescadería! ¿Aún les parecía caro el pescado? ¡A duro debía costar la libra!» (Ibáñez, 1923: 264).

Apenas comenzado el siglo XX, algunos artistas como el cubista Pablo Picasso mostraron ingredientes, utensilios y escenas relacionadas con la comida como medio experimental. En el caso de Picasso, a través de pintura, dibujo, cerámica y escultura, reafirmando en la poética de lo cotidiano, dando forma a representaciones que se mueven desde la alegría hasta la privación como es el caso del grabado «La comida frugal» (figura 8), del período prebélico donde miseria, hambre y marginación quedan personificados por esta abatida y alcoholizada pareja sentada ante una mesa en la que quedan los restos de una frugal comida. Sus cuerpos alargados, flacos y angulosos nos retrotraen a tiempos manieristas, pero ahora como metáfora del miedo a la I Guerra Mundial.

Pasemos a hablar, como no, del surrealista Salvador Dalí, quien introdujo alimentos y todo tipo de objetos relacionados con la gastronomía y la cocina, incluidos la edición de un libro de recetas surrealistas (VV.AA., 2016) y actos gastronómico-performativos. Hemos seleccionado la obra «Teléfono langosta» (figura 9) de la que el artista, todo un entendido en el arte comercial y habitando en París sin las penurias de la guerra civil española, produjo once piezas, cuatro de las cuales están pintadas de rojo y siete de color blanco, para ser usadas por el millonario Edward James en sus casas.

Dalí unía conceptos traídos del psicoanálisis y de las patologías mentales, con la comida y el sexo, y todo ello a su vez ligado a los objetos de consumo. Podemos decir que ha sido el padre de artistas de fama mundial, expertos



Fig. 6. FRANCISCO DE GOYA. «Bodegón con costillas y cabeza de cordero» (1808-1812).



Fig. 7. JOAQUÍN SOROLLA. «¿Aún dicen que el pescado es caro!», 1894.

en el arte de producir objetos artísticos de consumo como lo son Andy Warhol, Jeff Koons y Damien Hirst.

En otro orden de cosas y en una época pretransición, el pintor Antonio López, ajeno a movimientos artísticos, genera su obra en el más puro hiperrealismo, pintando aquello que



Fig. 8. PABLO PICASSO. «La comida frugal» (1904).



Fig. 9. SALVADOR DALÍ. «Teléfono langosta» (1938).

come (figura 10), que observa por su ventana, en su estudio, en su casa. Se trata de un arte tranquilo, sin estridencias, minucioso y detallista que convive con la vida española de tránsito a la democracia porque dice que vivió una guerra civil y después de eso, no puede haber nada. López es un amante del arte en mayúsculas, del que expresa la vida en que está inmerso.

Ya entrados en el siglo XXI, en plena posmodernidad e inmersos en la cultura del espectáculo, un cocinero es invitado por primera vez a una de las ferias de arte contemporáneo más importantes y mundialmente reconocidas, como es la Documenta de Kassel en su edición de 2007. La invitación pretende que artes las visuales y las gastronómicas convivan en un mismo espacio. El cocinero catalán Ferran Adrià es el encargado de introducir su restaurante de Cala Montjoi en Gerona en el circuito museográfico internacional, convirtiéndolo en uno de los pabellones de la feria y apareciendo de hecho, en una de las páginas de su catálogo junto al resto de los artistas presentes (VV.AA., 2007: 204). En palabras del cocinero, «Durante dos años no sólo contextualizo mi trabajo desde el mundo de la gastronomía sino que contextualizo mi trabajo desde el mundo de la creatividad», y es que ésta bebe de los cromatismos, las texturas, las composiciones, incluso algunos de los procedimientos del arte.

Hemos visto a lo largo de este artículo, cómo la comida ha estado presente en la historia del arte, en bodegones y escenas de género primero y de manera más simbólica después, pero llegados aquí hemos de hablar del «Eat Art» o cómo convertir los alimentos en objetos de arte; se trata de un movimiento que aparece hacia finales de los sesenta de la mano del rumano Daniel Spoerri, pero que en España nos llega a través del artista catalán Antoni Miralda.

Miralda recurre a la liturgia de la comida y su significado, como vehículo crítico para mostrarnos el cambio que la sociedad de consumo ejerce. Crea obras de arte comestible con un sentido lúdico y participativo que reflexiona

sobre lo indigesta que es la cultura de masas. En la serie de imágenes «Rebaño clónico» (figura 11), habla de clonación y transgénicos, pero también de la religión a través de estos corderos conducidos por el centro de Madrid en plena trashumancia. Almas guiadas por Dios.

Otros artistas que dan una vuelta de tuerca más al tema de la comida, como es el caso del artista murciano De Albacete quien a partir de los procesos tradicionales de moldeado y vaciado artístico crea su obra partiendo de alimentos de su huerta murciana (figura 12) para deconstruirlos y reconstruirlos, y darles una nueva significación relacionada con el cuerpo, sexo, género y/o sexualidad.

Por último y a modo de conclusión, citaré el proyecto expositivo «Con la boca llena no se habla», para el cual he creado una obra generada usando huesos, objetos y utensilios de ciertas comidas, que hablan de otra educación y no precisamente alimentaria. En esta muestra deconstruyo el ritual de la comida familiar, cuyos símbolos nos acompañan, nos inspiran, nos marcan y hacen querer recordar y olvidar a un tiempo, desde una mesa, en una comida. Me sumerjo en una lucha interior que se desborda y rompe los límites impuestos, haciéndose pública y alineada con una visión exterior más simbólica que hace cuestionamientos globales.

En una mesa, en una casa, en ese microcosmos de la familia social se dan, entre otros, los rituales que basados en la alimentación, perpetúan modelos represivos, sexistas, reproducen esquemas de fuerza-debilidad, y roles de poder, de sumisión, de dependencia, de alienación, estereotipos más o menos camuflados y que deberían ser obsoletos. Una mirada a cómo comemos, puede servir para hacernos una idea del tipo de cultura de la que formamos parte.

Este proyecto expositivo ha sido estructurado en 4 zonas:

1. El hecho nutritivo: la pieza de vídeo-arte (figura 13) y su alter ego, la mesa/instalación del centro de la sala (figura 14).



Fig. 10. ANTONIO LÓPEZ. «Restos de comida» (1971).

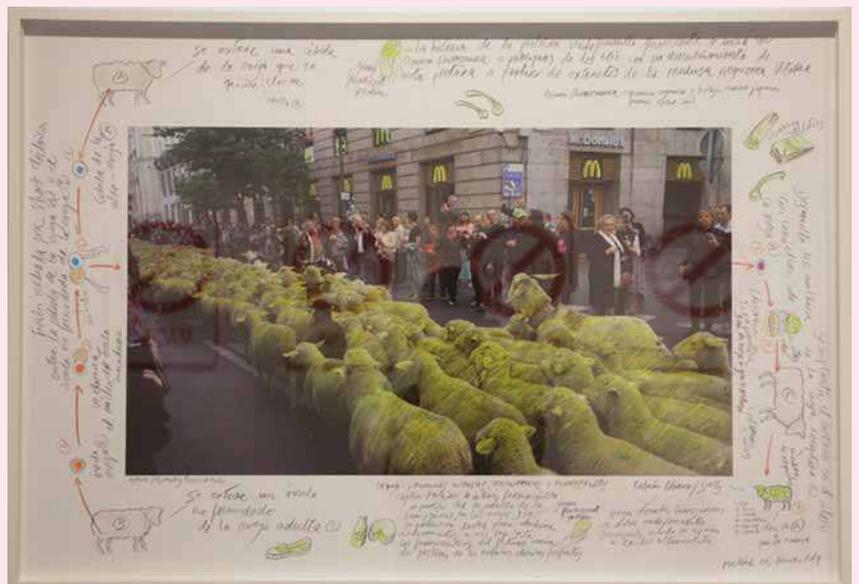


Fig. 11. ANTONI MIRALDA. «Rebaño clónico» (2015).



Fig. 12. DE ALBACETE. «Análogos» (2016).



Fig. 13. IMMA MENGUAL. «Conversaciones entre sombras» (2018). Vídeo digital.



Fig. 14. IMMA MENGUAL. «Las bocas inútiles» (2018). Instalación.

2. Los comensales: la obra sobre papel en la pared (figura 15).
3. Ellas solas: las mujeres, dibujadas sobre hueso (figura 16).
4. Los observadores-comensales: el espectador, en una obra colaborativa (figura 17).

El proyecto «Con la boca llena no se habla» recurre al arte para hablar sobre hábitos y corre parejo formando un todo, a la muestra científica «Cómo aprendimos a comer. La acción educativa y social del Programa EDALNU, 1961-1996», se trata del Programa de Educación en Alimentación y Nutrición que se puso en marcha en 1961, cuyo objetivo fue educar en nuevos y mejores hábitos alimentarios a una población española que trataba de salir definitivamente del hambre y se preparaba para adentrarse en los tiempos de la abundancia. ●

«Los dioses están en la cocina»  
Heráclito

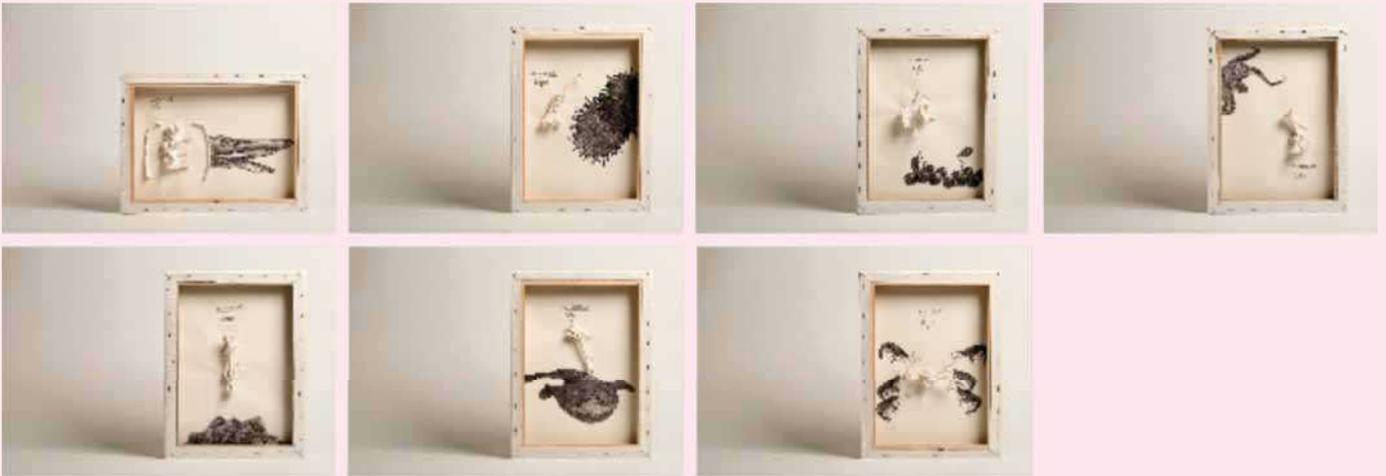


Fig. 15. IMMA MENGUAL. Serie «Los comensales». (2018).

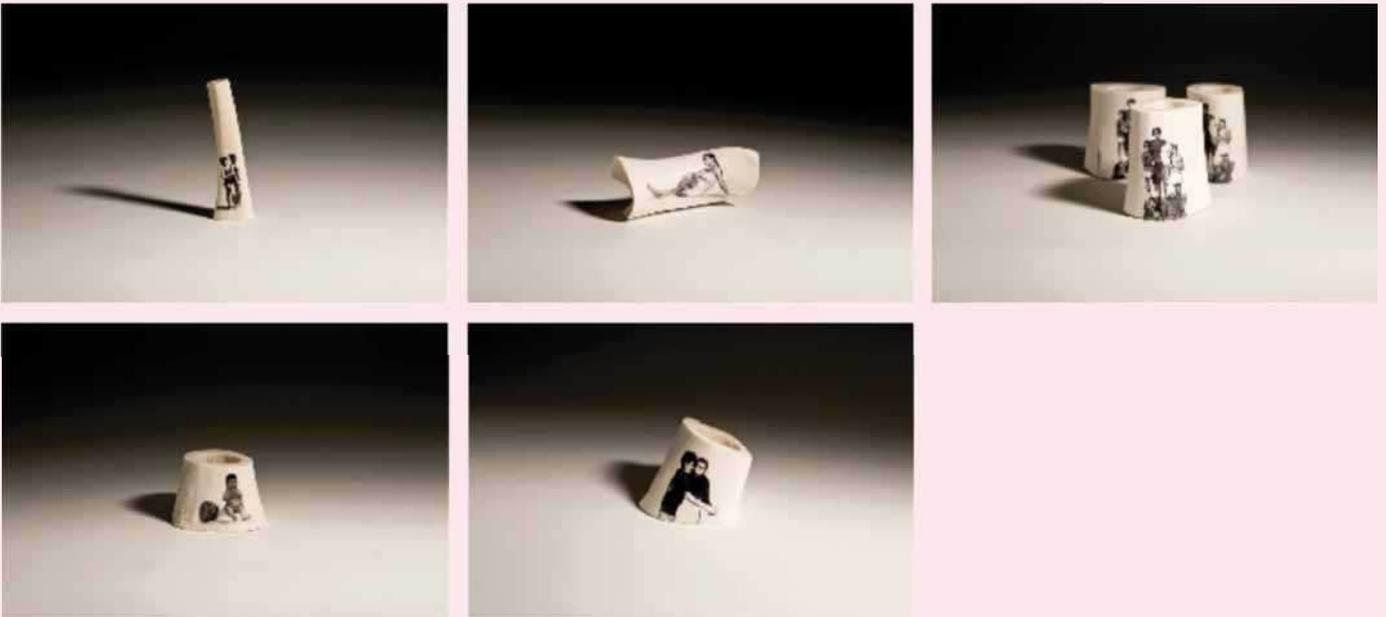


Fig. 16. IMMA MENGUAL. Serie «Ellas solas» (2018).



Fig. 17. IMMA MENGUAL. «Hasta que no te lo acabes...» (2018). Instalación colaborativa.



«En el siglo XX, algunos artistas como Pablo Picasso mostraron ingredientes, utensilios y escenas relacionadas con la comida como medio experimental»

Para saber más

- **BLASCO, J. (1923).** *Flor de mayo*. Valencia, España: Prometeo.
- **CHERRY, P.; LUNA (2004).** J., *Luis Meléndez. Bodegones*. Madrid, España. Museo del Prado.
- **LÓPEZ MALAX-ECHEVERRÍA, A. (2018).** *Manual tipológico y cronológico de la cerámica fenicia del Sur de España*. Transoxiana. Journal Libre de Estudios Orientales. Recuperado de [http://www.transoxiana.org/11/echeverria-ceramica\\_fenicia\\_espania.pdf](http://www.transoxiana.org/11/echeverria-ceramica_fenicia_espania.pdf) [última consulta 19/02/2019]
- **ROUTH, S. y J. (1999).** *Notas de cocina de Leonardo da Vinci. La afición desconocida de un genio*. Madrid, España: Ediciones Temas de Hoy.
- **SHINER, L.E. (2004).** *La invención del arte una historia cultural*. Barcelona, España: Paidós.
- **VV.AA. (2018).** *La cocina de Picasso*. Barcelona, España: Fundació Museu Picasso de Barcelona/La Fàbrica.
- **VV.AA. (2016).** *Dalí. Les diners de Gala*. Colonia, Alemania. Taschen GmbH.
- **VV.AA. (2007).** *Documenta Kassel 12 16/06–23/09 2007*. Colonia, Alemania. Taschen GmbH.