

Un viaje a través de la alimentación humana: relato de una propuesta de visita guiada con objetos explorables en el Museo de La Plata

María Emilia Pérez¹, Silvia Marina Andrade²

^{1,2}Servicio de Guías, Museo de La Plata, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, Buenos Aires, Argentina.

¹meperez@fcnym.unlp.edu.ar; ²sandrade@fcnym.unlp.edu.ar

Resumen

En este trabajo, presentamos una propuesta de visita guiada con objetos explorables sobre alimentación humana. La misma está destinada al público en general y se desarrolla semanalmente en el Museo de La Plata. El objetivo de esta actividad es la generación de un espacio de debate y reflexión, que permita pensar la alimentación en su multidimensionalidad y como resultado de procesos evolutivos, pero también sociales, históricos, culturales, ambientales y políticos. Se discuten resultados de su implementación, desafíos y posibles transformaciones a futuro.

Palabras clave: EDUCACIÓN EN MUSEOS; ALIMENTACIÓN HUMANA; DIÁLOGO DE SABERES; VISITA CON OBJETOS EXPLORABLES.

Introducción

El Museo de La Plata (MLP) es un museo universitario dependiente de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo (FCNyM) de la Universidad Nacional de La Plata. Fundado en 1884, sus salas de exhibición respondieron, hasta mediados del siglo XX, al modelo de museo coleccionista, donde prácticamente no existía mediación entre los objetos patrimoniales y las personas que lo visitaban. Al igual que otros museos de la época, el MLP era un “museo de especialistas para especialistas” (Teruggi, 1988, p. 48).

Actualmente, y desde hace ya varias décadas, los museos se configuran no sólo como instituciones donde se conserva y exhibe el patrimonio, sino también como espacios que alojan otras voces, posibilitan encuentros, reflexiones y estimulan el pensamiento crítico. En este sentido, los museos son instituciones heterogéneas “a medio camino entre lo patrimonial e instituido y lo social e instituyente” (González de Langarica et al., 2018).

El Servicio de Guías del MLP, creado en 1986, es un equipo de trabajo interdisciplinario formado por estudiantes, docentes e investigadores de la FCNyM, que diseña y desarrolla variadas propuestas educativas pensadas para un público muy heterogéneo: grupos familiares, centros de día, visitantes de instituciones educativas, entre otros (Scazzola et al., 2018). En el año 2017, comenzaron a implementarse visitas con objetos explorables sobre geología y paleontología, destinadas al público general, bajo

la idea de que otros modos de acceder al patrimonio, más allá de lo visual, mejoran la experiencia de quienes participan de la actividad.

Sentir el peso, temperatura, rugosidad, el olor de determinados objetos, poner en diálogo las percepciones propias con las ajenas, sumado a la mediación intencionada de quienes conducen la actividad, permite un abordaje diferencial del tema a trabajar.

Desde ese entonces, las visitas con objetos explorables se han diversificado y transformado. Una de estas últimas propuestas, "Sabores y saberes: un viaje a través de la alimentación humana", es la que presentamos aquí.

Desarrollo de la propuesta

La visita "Sabores y saberes: un viaje a través de la alimentación humana", presenta como objetivo la generación de un espacio de debate y reflexión, que permita pensar la alimentación en su multidimensionalidad y como resultado de procesos evolutivos, sociales, históricos, culturales, ambientales y políticos.

La alimentación es un proceso complejo, que nos interpela como sociedad y que puede abordarse desde una mirada ambiental. Si bien no está plasmada en las exhibiciones del Museo desde esta óptica, es en el encuentro entre visitantes, guías y objetos patrimoniales, que surgen intercambios y debates que permiten pensarla críticamente.

La propuesta se comenzó a realizar en abril de 2024 y se desarrolla todos los sábados al mediodía. Generalmente involucra dos salas del Museo: Ser y pertenecer y Sabores precolombinos. En la primera, se recorren los principales hitos de la historia evolutiva humana, haciendo foco en lo referente a la alimentación, para luego discutir acerca de los diferentes modos de obtención y producción de alimentos pasados y actuales. En el intercambio con el público, surgieron varios temas de debate, entre ellos: los modelos en disputa que existen alrededor de la idea de "campo", dónde y quiénes producen los alimentos que consumimos, qué estamos comiendo al consumir productos ultraprocesados. Como materiales explorables, presentamos calcos de cráneos de diferentes homínidos y calcos de herramientas de piedra (para la exploración táctil de dientes, peso y filo de herramientas, entre otros) y trabajamos con etiquetas y envases de productos ultraprocesados y alimentos procesados (para la exploración olfatoria de ciertos aditivos alimentarios que quedan impregnados en los envases).

En la segunda sala, dialogamos acerca de diferentes cultivos de origen americano que se encuentran distribuidos ampliamente por el mundo. Los temas de debate surgidos en este espacio estuvieron vinculados a la diversidad biocultural y los modos de producción de alimentos en la actualidad. Como materiales explorables, contamos con diferentes variedades de porotos, papas y maíces.

En función de las discusiones surgidas, y dado que la visita cuenta con determinado tiempo de realización para que no se superponga con otras actividades propuestas, el recorrido no siempre incluyó esta segunda sala.

Reflexiones finales

La propuesta se encuentra en proceso de evaluación. Los encuentros acontecidos al momento de compartir esta experiencia fueron muy satisfactorios dado que fue posible generar un espacio de encuentro, reflexión, debate e intercambio de saberes y prácticas en torno a una problemática de relevancia actual, como es la alimentación.

El hecho de trabajar la temática mediante objetos que pueden ser explorados con otros sentidos, y no solo con la vista, permitió que pudieran participar de la actividad personas no videntes.

Como limitante de la experiencia observamos que, quienes visitan el MLP, generalmente buscan recorrer las salas de exhibición permanente, optando mayormente por visitas guiadas generales y no temáticas. En ocasiones, acordamos con quienes participan de la actividad, acotar la extensión de la visita, involucrando muchas veces, una sola sala.

Dado que lo que comemos es parte de nuestra identidad y la construye, en las visitas surgieron a su vez prácticas, recetas y experiencias culinarias familiares, que las personas visitantes pusieron en juego lo que propició intercambios muy enriquecedores. A raíz de ello, pensamos en implementar la construcción colaborativa de un recetario donde queden plasmados esos saberes, permitiendo a su vez que la experiencia no termine allí sino que trascienda los límites físicos del Museo, en una suerte de diálogo extendido que permita continuar el intercambio, sumando nuevos actores.

Referencias bibliográficas

- González de Langarica, F., González de Langarica, M., Llamazares, E., y Balmaceda, C. (2018). *Módulo 1: Ideas, palabras y acciones. Una reflexión inicial sobre la accesibilidad. En Curso virtual Museos Accesibles*. Partir de lo posible (4.ª ed. actualizada en 2021). Área Formación y Redes de la Dirección Nacional de Museos y la Dirección Nacional de Gestión Patrimonial, Secretaría de Patrimonio Cultural, Ministerio de Cultura de la Nación.
- Scazzola, M.S., Martins, M.E., Copello, M., y Rabanaque, C. (2018). *Prácticas educativas en el Museo de La Plata*. En Libro de Ponencias del Congreso Sudamericano de Museos Universitarios "Los Museos Universitarios en el Siglo XXI". Universidad de Buenos Aires. <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/150097>
- Teruggi, M. E. (1988). *Museo de La Plata 1888- 1988. Una centuria de honra*. Fundación Museo de La Plata Francisco Pascasio Moreno.