



REPRODUCCIÓN ALIMENTARIA-NUTRICIONAL DE LAS FAMILIAS DE VILLA LA TELA, CÓRDOBA

Juliana Huergo



Editorial CEA ▶ Colección Tesis



UNC

Universidad
Nacional
de Córdoba

CEA

Centro de
Estudios
Avanzados

Reproducción alimentaria-nutricional
de las familias de Villa La Tela, Córdoba



UNC

Universidad
Nacional
de Córdoba

CEA

Centro
de Estudios
Avanzados

Colección Tesis

Reproducción alimentaria-nutricional
de las familias de Villa La Tela, Córdoba

Juliana Huergo

Colección Tesis

Títulos publicados

Educación y construcción de ciudadanía. Estudio de caso en una escuela de nivel medio de la ciudad de Córdoba, 2007-2008

Georgia E. Blanas

Biocombustibles argentinos: ¿oportunidad o amenaza? La exportación de biocombustibles y sus implicancias políticas, económicas y sociales. El caso argentino

Mónica Buraschi

El foro virtual como recurso integrado a estrategias didácticas para el aprendizaje significativo

María Teresa Garibay

Género y trabajo: Mujeres en el Poder Judicial

María Eugenia Gastiazoro

Luchas, derechos y justicia en clínicas de salud recuperadas

Lucía Gavernet

La colectividad coreana y sus modos de incorporación en el contexto de la ciudad de Córdoba.

Un estudio de casos realizado en el año 2005

Carmen Cecilia González

“Me quiere... mucho, poquito, nada...”. Construcciones socioafectivas entre estudiantes de escuela secundaria

Guadalupe Molina

Estrategias discursivas emergentes y organizaciones intersectoriales. Caso Ningún Hogar Pobre en Argentina

Mariana Jesús Ortecho

El par conceptual pueblo - multitud en la teoría política de Thomas Hobbes

Marcela Rosales

Vacilaciones del género. Construcción de identidades en revistas femeninas

María Magdalena Uzín

Literatura / enfermedad. Escrituras sobre sida en América Latina

Alicia Vaggione

El bloquismo en San Juan: Presencia y participación en la transición democrática (1980-1985)

María Mónica Veramendi Pont

“Se vamo’ a la de dios”. Migración y trabajo en la reproducción social de familias bolivianas hortícolas en el Alto Valle del Río Negro

Ana María Ciarallo

La política migratoria colombiana en el período 2002-2010: el programa Colombia Nos Une (CNU)

Janneth Karime Clavijo Padilla

Rádios, música de cuarteto y sectores populares. Análisis de casos. Córdoba 2010-2011

Enrique Santiago Martínez Luque

Soberanía popular y derecho. Ontologías del consenso y del conflicto en la construcción de la norma

Santiago José Polop

Cambios en los patrones de segregación residencial socioeconómica en la ciudad de Córdoba. Años 1991, 2001 y 2008

Florencia Molinatti

Seguridad, violencia y medios. Un estado de la cuestión a partir de la articulación entre comunicación y ciudadanía

Susana M. Morales

Editorial del Centro de Estudios Avanzados

Centro de Estudios Avanzados, Facultad de Ciencias Sociales,
Universidad Nacional de Córdoba,
Av. Vélez Sarsfield 153, 5000, Córdoba, Argentina

Directora: Alicia Servetto

Responsables Editoriales: María E. Rustán / Guadalupe Molina

Coordinadora Ejecutiva de la Editorial: Mariú Biain

Comité Académico de la Editorial

Pampa Arán

Marcelo Casarin

María Elena Duarte

Daniela Monje

María Teresa Piñero

Juan José Vagni

Cuidado de edición: Mariú Biain

Diagramación de Colección: Lorena Díaz

Diagramación de este libro: Silvia Pérez

Responsable de contenido web: Víctor Guzmán

© Centro de Estudios Avanzados, 2016

Huergo, Juliana

Reproducción alimentaria-nutricional de las familias de Villa La Tela,
Córdoba / Juliana Huergo. - 1a ed. - Córdoba: Centro de Estudios
Avanzados, 2016.

Libro digital, PDF - (Tesis)

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-987-1751-34-1

1. Nutrición. 2. Antropología. 3. Hábito Alimentario. I. Título.

CDD 613.2

*A Karina Borri y Florencia del Valle Gilardoni,
mis eternamente presentes amigas y colegas*

Agradecimientos

... la preparación de una comida proporciona esa rara felicidad de producir uno mismo cualquier cosa, de labrar un fragmento de lo real, de conocer las alegrías de una miniaturización demiúrgica, al asegurarse el reconocimiento de quienes la consumirán por medio de inocentes y agradables seducciones. Este trabajo culinario que se supone sin misterio ni grandeza, se despliega en un complejo montaje de cosas que hacer, de acuerdo con una secuencia cronológica predeterminada: prever, organizar y proveerse; preparar y servir; levantar la mesa, guardar y limpiar (Giard, 2010: 160).

... el trabajo cotidiano de las cocinas permanece como una manera de unir materia y memoria, vida y ternura, instante presente y pasado abolido, invención y necesidad, imaginación y tradición: gustos, olores, colores, sabores, formas, consistencias, actos, gestos, movimientos, cosas y personas, calores, especias y condimentos. Cocinar es dar forma al mundo... (Giard, 2010: 229).

Reflexionar acerca de la idea de *Dar forma al mundo*, me habilita aquí a hacer una analogía entre el cocinar y el investigar, entre la comida y este escrito en tanto fragmentos de 'lo real' que se colocan sobre la mesa para ser degustados y valorados. Pero, por sobre todo, compartidos.

Así como un plato de comida nos comunica acerca de las relaciones sociales que lo significan, esta investigación también. La misma se ha nutrido de una intensa trama vincular que le imprimió un singular sentido *colectivo*. El pensar y hacer con Otros me ha proporcionado esa rara felicidad de producir sin misterio ni grandeza sino de manera colectiva. Es allí donde tanto la comida como la investigación adquieren *sentido de pertenencia*.

Ese sentido de pertenencia que hoy me habita y me hace parte de un *nosotros*, desea en este instante detenerse en todas aquellas personas que han pasado por la cocina de esta investigación, compartiendo generosamente sus secretos para *dar forma al mundo*... A todas ellas, mi sincero y profundo agradecimiento:

- A Beba y a su familia, por invitarme a compartir su *mesa*/su *mundo*.

- A Mariana Butinof, Nora Garrote, María Eugenia Boito y Adrián Scribano, por despabilar mi mirada hacia otros mundos *posibles* y acompañar mi transitar en ellos. Por mostrarme, en términos *corporales*, que el investigar es un espacio de lucha y resistencia.

- A mis compañeros de ruta, por no especificar de *mesas* varias, que me han enseñado más que una clase magistral académica. Ustedes han achicado –risas mediante– la brecha entre mi formación de grado y las ciencias sociales. Especialmente, quiero detenerme en un ¡gracias! personalizado a Ileana Ibáñez, mi compañera de lecturas, reflexiones y escritura. Los aprendizajes compartidos acompañan a este escrito a lo largo y a lo ancho. Y, además, otro ¡gracias! personalizado a María Belén Espoz Dalmasso, quien ha sido una incondicional mentora y compañía tanto crítica como emocional, disparándome significativas ideas durante toda esta travesía.

- Al grupo de enérgicas jóvenes licenciadas en Nutrición que se unió al trabajo en terreno: Daniela Abraham, Leticia Barcellini, María Eugenia Casabona, María Elizabeth Cieri, Cristel Cruz, María Cecilia Gariboglio, Julieta Lavin Fueyo, Romina Musali y Patricia Sturm.

- Al Condorado que me empapó de una lluvia de lecciones de humor oxigenantes de la mano de dos de sus integrantes: María Florencia Páez Molina y Mariana Ortecho.

- A Leandro González por su linda compañía en este andar.

- A los miembros de una nueva mesa que se presentó ya concluida esta pesquisa pero cuyas interpelaciones llegaron en el momento preciso para dar forma a la escritura de este documento: Raquel Susana Acosta, Esteban Massobrio y Julieta Seplovich.

- A mi familia, amigos de la vida y a Franco que me interpelan de manera cotidiana para *sentir* y no solo *pensar* la vida.

Por último, comunicarles que la mesa está servida, aún no hay apuro alguno por guardar y limpiar. ¡Gracias nuevamente!

Índice

Introducción	17
Capítulo 1: Modelo analítico de la reproducción alimentaria-nutricional familiar en situación de pobreza: propuesta para su construcción y abordaje epistemológico-metodológico	27
1.1. La reproducción alimentaria-nutricional y la reproducción social	27
1.1.1. Modelo económico-societal: sistema capitalista neocolonial	29
1.1.2. Módulo político-estatal	35
1.1.3. Módulo de sociabilidad comuno-cultural: Villa La Tela	38
1.1.4. Módulo de sociabilidad bio-comunal: las familias	45
1.2. La reproducción alimentaria nutricional familiar en situación de pobreza	46
1.2.1. Dimensiones analíticas de la reproducción alimentaria nutricional familiar	50
1.2.1.1. La producción u obtención, intercambio y apropiación de los alimentos/comidas	50
1.2.1.2. El comer	50
1.2.1.3. El cuerpo	52
1.2.2. Consideraciones metodológicas	56
1.2.2.1. Etapas del trabajo de campo	57
1.2.2.1.1. Exploratoria con informantes claves	57
1.2.2.1.2. Fase de profundización con las familias	60
1.2.2.2. Análisis y procesamiento de datos	70
1.2.2.2.1. De la información	70
1.2.2.2.2. De los dibujos	71
1.2.2.3. Consideraciones éticas	74

Capítulo 2: La producción u obtención, intercambio y apropiación de los alimentos/comidas	79
2.1. Organizar gestionando. La gestión diaria del comer familiar en Villa La Tela: escenarios, actores y desenlaces de esta acción	81
2.1.1. Escenarios itinerantes: entre lo privado y lo público	81
2.1.1.1. La Amistad	87
2.1.1.2. Rincón de Luz	89
2.1.1.3. La obtención/apropiación de alimentos/comidas en 'el afuera'	90
2.1.2. Actores: quiénes son y cómo viven profetiza acerca del cómo obtienen/se apropian de alimentos/comidas	96
2.1.3. Desenlaces de la acción: comida a secas	110
2.2. Una lectura a contrapelo de la gestión diaria del comer familiar: el detenerse para romper la contención	116
Capítulo 3: El comer	125
3.1. La(s) mesa(s) de la(s) práctica(s) de comer familiar	128
3.1.1. La mesa de los comedores escolares: espacio de tiempos eficientes y cronometrados	128
3.1.1.1. La comida servida en la mesa escolar: comida viajante a secas	131
3.1.1.2. Re-escrituras infantiles sobre la gramática del PAICOR	134
3.1.1.2.1. Relación entre el comensal y la comida ofrecida: la paradoja del omnívoro	135
3.1.1.2.2. Relaciones sociales en el comedor: el tejido vincular que sostiene	140
3.1.2. La mesa comunitaria (comedor comunitario/centro de cuidado infantil): espacio frontera entre lo público y lo privado	142
3.1.3. La mesa familiar: entre la excepción y la regla, la fiesta y las tribulaciones diarias del hambre	156
3.1.3.1. Análisis descriptivo-interpretativo del comer familiar	160
3.1.3.1.1. Lugares incómodos: del escenario, la expresividad y la reflexividad del investigador	160
3.1.3.1.2. Las mesas familiares, la historia de una vida.	
Un dibujo, una voz	165
3.1.3.2. Las historias alimentario-nutricionales familiares	173

Capítulo 4: El cuerpo	177
4.1. Las dimensiones analíticas del cuerpo	180
4.1.1. Cuerpo individuo: el estado nutricional infantil como el ¿indicador? de la reproducción alimentaria-nutricional familiar	182
4.1.1.1. El estado nutricional en su dimensión antropométrica: el caso de los niños de Rayito de Sol	184
4.1.2. Cuerpo subjetivo: la sensibilidad como discurso del cuerpo	196
4.1.2.1. El certificado de desnutrición infantil, una de las tácticas disruptivas de la costumbre	206
4.1.3. Cuerpo social: cuerpos agotados, detenidos en movimiento y acción	211
4.2. Política del hambre: el parásito externo	215
4.2.1. Política del hambre: ¿la perspectiva de las necesidades fundamentales como eje rector?	218
Reflexiones finales	229
Bibliografía	243
Anexos	261
Anexo N° 1. Modelo de entrevista semi-estructurada	261
Anexo N° 2. Formulario de Consentimiento Informado	266
Anexo N° 3. Tablas de Crecimiento de la OMS	268
Anexo N° 4. Calibración de Instrumental - Técnicas de medición antropométrica	271
Anexo N° 5. Iniciales identificatorias de los participantes que se refieren en el Escrito	272

Introducción

La presente investigación intenta comprender la *reproducción alimentaria nutricional* de las familias de Villa La Tela, Córdoba, Argentina, indagando en las latentes redes conflictuales de las prácticas que allí se inscriben y, paralelamente, se hacen cuerpo en la cotidianeidad de estos sectores. Este enclave urbano situado en la zona oeste de la ciudad es una de las villas de emergencia más grandes y antiguas de la urbe.

Para comenzar la lectura, se considera preciso realizar un detenimiento en la siguiente afirmación: *la práctica cotidiana de llevarse un alimento a la boca es más compleja de lo que parece*. Ello responde a que a la hora de observar este acto de todos los días no existe el ojo desnudo, ni en el plano de la investigación científica ni en el de la vida cotidiana. Esta aludida complejidad se tensiona aún más si la mirada se efectúa desde afuera, desde la comunidad científico-técnica. La teoría recibida durante la formación académica performa una particular “imagen del mundo” (*sensu* Scribano) que, a la par, imprime formas de conocer, nominar, medir, explicar e intervenir la *práctica cotidiana de llevarse un alimento a la boca*. La “imagen del mundo” no apunta a valorar las definiciones conceptuales que porta una teoría en sí misma, sino a “aprehender el contorno de los esquemas perceptivos desde donde la teoría viene construida” (Scribano, 2002: 117). Por ese motivo, es oportuno introducir este escrito socializando al lector *de dónde viene* quien escribe en términos disciplinares, siendo la ciencia de la nutrición su disciplina de base.

La mencionada ciencia desarrolló sus primeros esbozos teóricos-conceptuales de manera paralela y a modo de apéndice de las ciencias biomédicas o Modelo Médico Hegemónico (MMH) cuyos rasgos distintivos son inherentes al paradigma biólogo mecánico (Menéndez, 2005). Este se

basa en los parámetros de las ciencias naturales para analizar la salud, reduciendo la vida a las necesidades biológicas del organismo.

El biologismo colabora con el remplazo –hasta llegar al olvido por parte de los profesionales de la salud– de la historia social del comer, del comer como “hecho social total” (Mauss, 1971) y político (De Castro, 1955) por una ingesta cuantificada, prescrita y universal cuyo cumplimiento garantiza el goce de una vida saludable. El alimento pasa a ser un combustible calculado por expertos para un cuerpo que se presenta en analogía con la máquina (Garrote, 2000)¹.

Tales acontecimientos han colaborado con la configuración de *praxis* profesionales cuyo centro nodal es la medicalización², disciplinando las conductas individuales consideradas de riesgo³. Y, asimismo, imponiendo adecuadas formas de alimentarse acorde a ciertas características de los sujetos: estructura corporal (talla, contextura física), sexo y edad por sobre sus elecciones y posibilidades de clase. En otras palabras, cosificando al sujeto como un mero cuerpo-biológico, como una recopilación de recomendaciones nutricionales a cubrir. Por ende, el modelo dominante de formación de los profesionales de la salud tiende a sustanciar los procesos alimentario-nutricionales. En ese marco, el cumplimiento de conductas alimentarias específicas y la materialización de ingestas recomendadas⁴ se valoran positivamente como comportamientos individuales de auto-cuidado. Lo cual conlleva como telón de fondo a la auto-responsabilización de los individuos respecto de sus condiciones materiales de existencia.

De esta manera, en el análisis de la complejidad de la *práctica cotidiana de llevarse un alimento a la boca* el marco teórico-ideológico del MMH incluye premisas tales como: placer, hábitos, cultura y sistema político-económico, pero supeditadas a un plano individual circunscrito al campo de la moral. Y, por lo general, formando parte de discursos culpabilizadores (Garrote, 2000). En ese sentido, J. Samaja (2009) a partir de G. Hegel refiere que se corre el peligro de “recaer en la inmediatez” quitándole a la comida, al comer y el cuerpo su “sentido originario”: ser objetos político-epistémicos que encierran –en sí mismos y entre sí– conflicto y poder.

La comida, el comer y el cuerpo son el territorio primario de las relaciones sociales y de intereses (des)encontrados inherente al sistema capitalista que los nuclea. Estas relaciones han sido objeto de interés de la historia, la antropología alimentaria y la sociología. Desde las ciencias po-

líticas sólo se la ha abordado de manera incidental, aun así, es sugestivo reparar en la categoría en la que D. Constant Martin inscribió a la comida, como “objeto político no identificado” (citado por Coulon, 2000).

Así, indagar en el “sentido originario” de las nociones rectoras de esta pesquisa obliga a recurrir a su etimología. La forma en que se nombran determinadas prácticas socioculturales, en este caso el comer o el alimentarse, remite a disímiles maneras de comprender la realidad social y, por ende, de intervenirla.

La palabra alimento proviene del latín *alimentum*, formado con el término *alere* (nutrir, criar, hacer, crecer) más el sufijo -mento (medio, instrumento, modo). De allí deriva el alimentar como un vocablo vinculado a la noción de alumno, cuya procedencia del latín *alumnus* remite a alimentado; alimentar es hacer crecer a un discípulo, a un pupilo, a un alumno. Por el otro lado, la comida deviene del latín *comedere*. El prefijo com (con) refiere a que es un acto situado (tiempo-espacio) que se realiza en compañía. *Edere* (comer) se vincula con los sucesivos procesos fisiológicos de hambre y de saciedad que regulan la ingesta.

De este modo, la primera dupla está más vinculada a las ciencias de la salud enmarcadas en la biomedicina⁵ y la segunda a las ciencias sociales⁶. No obstante, concibiendo aquí a la *reproducción alimentaria nutricional* como “híbrido” disciplinar o “unidad de lo diverso o totalidad compleja” al decir de Samaja, se adhiere ideológicamente a las conceptualizaciones esbozadas por las ciencias sociales para hablar indistintamente de alimento/comida y alimentar/comer.

Es en esa perspectiva interdisciplinaria que S. Hintze (1997) define “lo alimentario” como la condensación del conjunto articulado de prácticas y procesos familiares, su normativa, productos y consecuencias que abarcan desde los bienes naturales sobre los cuales se produce la materia prima para la elaboración de comidas, el intercambio, la apropiación, hasta el consumo de dichos alimentos/comidas y sus consecuencias en la salud⁷. Referirse a consecuencias remite a la modelización corporal de lo incorporado-consumido, tanto desde un plano material como simbólico. En lo que respecta a esto último, C. Fischler (1995) señala que el comiente se construye comiendo (plano material) y que en el acto de incorporación de los alimentos se borran las barreras entre lo interno y lo externo (plano simbólico).

Asimismo, la modelización o construcción corporal denota que la alimentación y la nutrición no pueden ser pensadas de manera separada

dado que son procesos indivisibles que se configuran mutuamente y presentan límites difusos entre sí (Rivera Márquez, 2007). Este autor invita a repensarlas como una unidad indivisible: *lo alimentario-nutricional*, cuya separación solo se justifica analíticamente. Plantea a ambos conceptos como procesos complementarios y socialmente determinados, con carácter histórico-social en sí mismos, que forman parte de una unidad conceptual que es simultáneamente expresión y determinante de la salud-enfermedad de los colectivos sociales. Esta postura reactualiza discusiones gestadas en el seno de las ciencias sociales hace aproximadamente dos siglos (Marx, 1978) a partir de las cuales se sostiene que en el estado nutricional de las poblaciones quedaría expresado *qué de lo socialmente producido va a parar a cada boca* (Hintze, 1991).

En base a lo anteriormente señalado, la *reproducción alimentaria-nutricional* estaría enmarcada en un campo teórico-analítico que condensa y unifica los distintos factores del espacio macro-social que se plantean alrededor de *lo alimentario-nutricional*: el trabajo y los ingresos, el mercado y los accesos, lo cultural y lo ideológico, la acción del Estado y de las organizaciones de la sociedad civil. Este campo contextual y conceptual –específico y autónomo– es denominado “problemática alimentaria nutricional”⁸, la cual, a su vez, se ubica en un campo de mayor envergadura como lo es el sistema económico capitalista en su conjunto (Hintze, 2005).

En relación a ese último aspecto, la apropiación desigual de excedentes energéticos (macro y micronutrientes) constituye una “renovada forma de explotación y neocolonización” (*sensu* Scribano y Boito). Con ello se hace referencia a la concentración de la producción, la circulación y la comercialización de alimentos en pocas manos (estructuras oligopólicas y monopólicas bajo la figura de transnacionales), creando distancias entre deseos, necesidades y posibilidades de apropiación. Por el contrario, estudios antropológicos revelaron la relativa autonomía económica de los pueblos originarios a lo largo de la mayor parte de la historia, ya que el grueso de los alimentos básicos –bienes colectivos– eran producidos al interior de cada grupo y no obtenidos por intercambios con otros (que existían, pero destinados a consumos especiales de las clases privilegiadas). Empero, desde hace seis siglos, el mercado mundial de la alimentación es el lugar más común de todos en materia de obtención de alimentos, concebidos –en consecuencia– como mercancías o fenómenos económicos. Desde entonces, la alimentación es uno de los nexos entre el capitalismo y las economías locales (Mintz, 1999).

Producto de las reflexiones precedentes, la *reproducción alimentaria nutricional* en tanto objeto de estudio de esta investigación, se ha construido y analizado a partir de la generación de una trama dialéctica que enhebra las fronteras de tres disciplinas: antropología alimentaria, sociología del cuerpo y las emociones, y nutrición. De esta manera, se la entiende como un espacio intersticial cuya complejidad e ininteligibilidad empieza a ser comprendida en los límites de tales disciplinas, en las fronteras “indisciplinarias” en términos de Fischler (1995) y, sobre todo, desde una indagación en clave materialista acerca de la producción de sentido de sus prácticas:

Para que haya conocimiento deben haber cosas que se conozcan y relaciones determinadas entre las cosas. Ni el vacío ni el caos son cognoscibles. Y un Sujeto sin materia (cosas) o sin forma (reglas) de conocimiento es un sujeto nulo (Samaja, 2009: 210).

Para realizar un análisis de las “cocinas” (*sensu* Fischler) familiares, en tanto sistemas normativos heredados –pero no inmutables– que organizan las prácticas alimentario-nutricionales cotidianas, es imprescindible establecer sus vínculos con el reparto del poder, la autoridad del ámbito económico y, en efecto, con el sistema de estratificación social y la división sexual del trabajo. La corriente antropológica denominada *developmentalism*, entre cuyos referentes se destacan J. Goody (1984), S. Mennell (1985), S. Mintz, A. Murcott, Van Otterloo (1992), S. Mintz (1985, 1996), A. Murcott (1988), C. Fischler (1995), D. Lupton (1996), A. Beardsworth y T. Keil (1992), A. Beardsworth (1997) y J. P. Poulain (2002a, 2002b)⁹, plantea que para dar cuenta de las estructuras complejas que condicionan las relaciones sociales de poder en las transacciones alimentarias y cómo los procesos de acumulación del capital influyen en la metamorfosis del sistema alimentario es inevitable realizar su reconstrucción histórica y material. Asimismo, la comida como institución cumple un rol fundamental en el proceso de socialización y transmisión de normas, quedando allí enfatizada la función social del alimento que contribuye al mantenimiento de la estructura social en un tiempo y espacio determinado. En ese sentido, la antropología alimentaria asiste a esta pesquisa con el entendimiento del “complejo mundo del comer”, esclareciendo la relación que se trama entre *alimentación/comida* y *estructuración social*.

Como ya se ha detallado, a escala global la trama que se configura entre alimentos (nutrientes + energía + significados) y cuerpos (subnutridos/eutróficos/sobrenutridos) se constituye como “la” cartografía que (re)mapea la actual geopolítica de la “problemática alimentaria nutricional”. La agudización de la mercantilización de bienes comunes (agua, tierra, aire, alimentos) trae aparejada una apropiación diferencial y desigual de energía y nutrientes (por ende de significados) por parte de las poblaciones, condicionando las posibilidades de materializar sus respectivas condiciones de existencia. Sobre estas se construyen sentidos y sensibilidades que presentan al cuerpo como mediación. En otros términos, la producción y reproducción –individual y colectiva– del cuerpo y de las sensibilidades tienen su base material en las condiciones materiales u objetivas de existencia. Siguiendo a D. Le Breton, el cuerpo además de ser una materia de sentido es el símbolo de la sociedad y “reproduce en pequeña escala los poderes y los peligros que se atribuyen a la estructura social...” (Douglas, 1971: 137, citada por Le Breton 2009: 341). De esta manera, la sociología del cuerpo y las emociones¹⁰, complementa el anterior análisis con *lo emocional*, los estados –socialmente construidos– del sentir el mundo. Estos últimos son entendidos como la organización sensible socialmente construida de las diferentes maneras de “apreciarse-en-el-mundo” que las clases y los sujetos poseen (Scribano, 2007a: 121). En efecto, la anterior cadena relacional esbozada quedaría conformada por: *alimentación/comida-sensibilidades-estructuración social*.

Tal es así que las personas pueden ser identificadas y clasificadas socialmente por lo que comen, en términos de ingredientes, estructura, modales de la mesa, sentires respecto a su alimentación y también por sus formas corporales. Las diferentes formas de alimentarse reafirman el propio estatus e ideología frente a un Otro y, también, pueden representar un medio para adquirir prestigio. El deseo de ascenso social comiendo diferente, o bien, como una forma para igualar o imitar a una clase considerada superior ha sido uno de los grandes motores de transformación de la alimentación (Contreras Hernández y Arnaiz, 2005).

A la par, cabe destacar que si bien las familias de todas las clases sociales tienen la necesidad vital de desplegar acciones para reproducirse en materia alimentaria-nutricional, son aquellas en situación de pobreza quienes deben poner en juego una mayor creatividad e ingenio para enfrentar, resistir y/o superar de manera cotidiana sus carencias materiales

producto de su condición y posición social. En ese sentido, aquí se adhiere con A. Cattáneo (2002) quien desde una postura crítica frente al concepto de estrategias recurre a N. Sheper Hughes (1997) para otorgar mayor pertinencia a la noción de tácticas a la hora de describir la creatividad de determinados sectores sociales en situación de desventaja socioeconómica estructural para acceder a los alimentos. De este modo, invita a re-pensar los alcances del primer concepto. Para ello, la autora señala que

La metáfora estratégica sugiere que la gente se organiza conscientemente y se prepara para la acción... desde una posición que también sea un lugar de poder, que ve con toda claridad el estado de la situación y que tiene un cierto conocimiento del enemigo, que encara el futuro con optimismo (...) Pero no es esta la realidad (...) su vida se restringe a un estrecho Margen [lo posible, no lo elegible] (...) el poder que los sofoca es tal que ha oscurecido su campo de visión (...) nadie es inocente (...) las relaciones de dependencia se negocian individualmente (...), son la táctica para la supervivencia (...) No son actos autónomos, toman cuerpo ante la falta de un poder real. El espacio de la táctica es el espacio del otro (...) opera en acciones aisladas, se aprovecha de las oportunidades (...) /pero/ lo que se gana no se puede conservar (...) (Sheper Hughes, 1997, citada por Cattáneo, 2002: 232).

Tales planteamientos logran enmarcarse en los postulados de M. de Certeau (1996) quien coloca su mirada analítica en fenómenos fugaces que no siempre se repiten. Refiriéndose con ello a las prácticas cotidianas de los sujetos ordinarios, a las cuales considera las “artes de hacer” cultura o “poiesis” que, a su vez, posibilitan la resistencia en contextos de constricción y disciplinamiento social. Estas tácticas se diferencian de aquellas que se realizan de manera habitual, repetitiva y mimética en el marco de la *reproducción alimentaria nutricional* porque rompen la cotidianeidad propia de las prácticas sujetas a la necesidad de sobrevivencia en el marco de la pobreza. Si bien esta forma de mirar no hace foco en la estructura, dota de sentido a las señaladas prácticas en relación a ese marco-estructural.

La mencionada autora (Cattáneo, 2002) colabora con regresar a ambos conceptos a sus orígenes (*sensu* Samaja) antes de describir, definir y explicar la *reproducción alimentaria nutricional* de cada clase social en contextos capitalistas. A tales fines, deja en claro que las estrategias ope-

ran desde el campo o locus del capital (empresas transnacionales, mundo gourmet) y que las tácticas son tramadas para maniobrar en dicho terreno (contextos de pobreza, mundo de la asistencia alimentaria).

Por último, de modo complementario a la antropología alimentaria y a la sociología del cuerpo y las emociones, a sabiendas de que lo biológico está en relación dialéctica con lo social, las ciencias de la nutrición adicionan al análisis una mirada oblicua y transversal a la comida (densidad nutricional) y al cuerpo (valoración nutricional antropométrica). Todo ello a los fines de tensionar lo que el cuerpo necesita para gozar de calidad de vida acorde a los lineamientos de esta disciplina, los postulados propios de la cultura alimentaria en la que se inscribe ese cuerpo y las posibilidades estructurales de las familias para organizar cotidianamente la práctica del comer (base material de la configuración de sensibilidades). Como corolario de ello, la cadena relacional que se viene bosquejando quedaría conformada por: *alimentación/comida (aporte nutricional, prescripciones alimentarias vs cultura) - cuerpo (valoración antropométrica) - sensibilidades - estructuración social*.

Entonces, como *la práctica cotidiana de llevarse un alimento a la boca es más compleja de lo que parece* porque además de nutrir, significa y comunica (Contreras Hernández y Arnaiz, 2005), en el siguiente apartado se propone un modelo analítico para construir y abordar epistemológica y metodológicamente la *reproducción alimentaria nutricional* de las familias. El mencionado modelo intenta hacer comprensible o inteligible el “nudo borromeo” (*sensu* Samaja) a través del cual quedan enlazadas las cosas (prácticas y procesos alimentarios familiares, canastas alimentarias), los sujetos (cuerpo, sensibilidades) y las reglas (política del “sistema culinario o cocina” en tensión con la “política del hambre”) que constituyen el señalado objeto de estudio. Permitiendo, de esta manera, que la comida/alimento y el comer/alimentar se constituyan como objetos políticos bien identificados. En ese contexto, el cuerpo se define como un locus de placer, conflicto y poder que enlaza a la clase con la estructura social a partir de: 1. el tipo de comida, 2. la experiencia sensible configurada al comer y 3. el curso de las (re)acciones, ya sean de carácter táctico que desnaturalizan lo socialmente dado o inercial producto de la costumbre dejando todo como está.

Notas

¹ En la época que el MMH se consolida, la máquina de vapor es una de las invenciones disruptivas que impulsó la Revolución Industrial.

² Un sujeto heterónomo que se encuentra imposibilitado de decidir adecuadamente sobre su propia alimentación. Las personas comen para satisfacerse a sí mismas, desde las múltiples aristas desde las cuales los interpela esa comida, y no a los nutricionistas. En ese sentido, sostiene que no cabe esperar mucha racionalidad dietética en las elecciones alimentarias de los sujetos (Burnett, 1966).

³ La historia natural de la enfermedad está asociada al enfoque de factores de riesgo de la salud, mientras que la historia social de la salud está asociada al paradigma de su determinación social (Alazraqui, Mota, Spinelli, 2007).

⁴ Los discursos de los nutricionistas propician el consumo de productos de origen vegetal y de aquellos diseños comestibles industriales con propiedades específicas (fortificados, bajos en grasas, en azúcares, con fibra), los cuales están en sintonía con las preferencias y los comportamientos de las clases sociales altas (Contreras Hernández y Arnaiz, 2005).

⁵ Prescripciones alimentarias adecuadas para el crecimiento de un cuerpo sano esbozadas en el marco de una relación vertical, desde el que sabe-comer (tiene una titulación académica que legitima su discurso) al que no-sabe-comer: del maestro al alumno.

⁶ El comer como relación social.

⁷ Este concepto se presenta en sintonía con la noción de sistema alimentario desarrollado por J.P. Poulain (2002), al que define como un conjunto de estructuras tecnológicas y sociales que implican la recolección de las materias primas, la producción y distribución de los alimentos hasta su ingesta. Allí queda comprendido el recorrido de los alimentos por las diferentes etapas de producción-transformación y distribución, el reconocimiento de aquello que resulta comestible en un tiempo y espacio determinado para culminar con el acto de incorporación de los primeros (alimentos) por parte del comensal.

⁸ Si bien Hintze la refiere sólo como problemática alimentaria, en la construcción conceptual que ella propone para dicha noción también da cuenta de 'lo nutricional'. Motivo por el cual aquí ha resultado apropiado –siguiendo los planteamientos de Rivera Márquez (2007)– referirse a ella como 'problemática alimentaria-nutricional'.

⁹ Clasificación tomada de Contreras Hernández, Arnaiz (2005).

¹⁰ Esta corriente de pensamiento (sociología del cuerpo y las emociones) toma fuerza como campo de estudio autónomo y específico a partir de un gran desarrollo científico que la nutre y enmarca. Cf. Acha, O. y Halperin, P. (Comps.) (2000), *Cuerpos, géneros e identidades. Estudios de historia de género en Argentina*, Buenos Aires, Ediciones del Signo; Matoso, E. (2003), *El cuerpo territorio de la imagen*, Buenos Aires, Edit. Letra Viva - Instituto de la Mascara, 2ª edición; Citro, S. (2006), "El análisis antropológico de las performances: una aproximación a los cantos-danzas toba", en Schamber y Wilde (Comps.), *Simbolismo, ritual y performance*, Buenos Aires; Matoso, E. (Comp.) (2006), *El cuerpo In-cierto: arte/cultural/sociedad*, Buenos Aires, Universidad de Buenos Aires y Editorial Letra Viva; Pecheny, M., Figari, C. y Jones, D. (Comps.) (2008), *Todo sexo es político. Estudios sobre sexualidades en Argentina*, Buenos Aires, El Zorzal; Sirimarcó, M. (2009),

De civil a policía. Una etnografía del proceso de incorporación a la institución policial, Buenos Aires, Teseo; Citro, S. (2009), *Cuerpos Significantes. Travesías de una etnografía dialéctica*, Buenos Aires, Editorial Biblos; Figari, C. (2009), *Eróticas de la disidencia en América Latina. Brasil, siglos XVII al XX*, Buenos Aires, CLACSO-Ciccus; Figari, C. y Scribano, A. (Comps.) (2009), *Cuerpo(s), Subjetividad(es) y Conflicto(s). Hacia una sociología de los cuerpos y las emociones desde Latinoamérica*, Buenos Aires, CLACSO-CIC-CUS; Citro, S. (2010), *Cuerpos plurales. Antropología de y desde los cuerpos*, Buenos Aires, Editorial Biblos; Boito, M.E. (2012), *Solidaridad/es/ y crueldad/es/ de clase. El 'Orden Solidario' como mandato transclasista y la emergencia de figuras de la crueldad*, Córdoba, ESE-Editora; Cervio, A.L. (2012), *Las tramas del sentir. Ensayos desde una sociología de los cuerpos y las emociones*, Córdoba, ESE-Editora; Espoz Dalmaso, M.E. (2013), *Los pobres diablos en la Ciudad Colonial. Imágenes y Vivencias de jóvenes en contextos de sociosegregación*, Córdoba, ESE-Editora.

Capítulo 1: Modelo analítico de la reproducción alimentaria-nutricional familiar en situación de pobreza: propuesta para su construcción y abordaje epistemológico-metodológico

La *reproducción alimentaria nutricional* se va a desarrollar a partir de los aportes obtenidos de la perspectiva epistemológica “totalidad compleja” propuesta por Samaja¹ inherentes al abordaje de la reproducción social de los problemas de salud. En ese marco, la reproducción social a lo largo de la historia ha adquirido distintas modalidades de sociabilidad. Las comunidades se constituyeron por alianzas de parentesco familiar y sensibilidades entramadas alrededor del miembro comunal. Con el devenir de los tiempos se fueron introduciendo otras formas de organización de la vida social que, siguiendo a este autor (Samaja, 2009), tornaron cuádruple el proceso de reproducción a través de cuatro dimensiones o “módulos de sociabilidad” que en orden jerárquico descendente son: el sistema capitalista, el Estado, la comunidad y la familia. La *reproducción alimentaria-nutricional* se sitúa de manera transversal a estos cuatro módulos.

1.1. La reproducción alimentaria-nutricional y la reproducción social

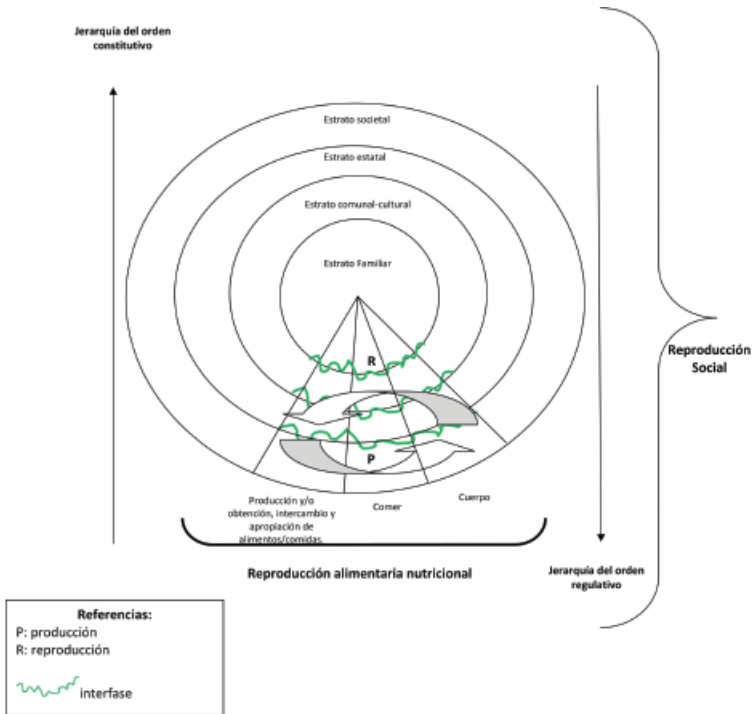
La *reproducción alimentaria nutricional* se postulada entonces como una “totalidad compleja con historia”². Uno de los conceptos nodales de su modelo es la “epigénesis” que proviene del campo de la embriología, aludiendo a los procesos de desarrollo por estadios. Todo estadio nuevo se crea sobre uno anterior³. De esta manera, la epigénesis se refiere al desarrollo formativo que se levanta, recursivamente, sobre los resultados anteriores, entrañándose en su interior (asimilación *sensu* Piaget) y resignificándolo (acomodación *sensu* Piaget). Metafóricamente, Samaja describe a los estadios como “peldaños constructivos o epigenéticos”

que edifican a las sociedades humanas (en contenido-cosas y formas-reglas) entendidas como “sistemas complejos”. A modo ilustrativo, refiere que el ser humano se constituye epigenéticamente como ser físico, químico, biótico antes de llegar a ser un ser social, es decir, bio-comunal, cultural, estatal y societal (producto de la reproducción social).

Esto implica que en lo que respecta a la “jerarquía descriptiva de la complejidad” de la *reproducción alimentaria nutricional* (Figura N° 1) el proceso ascendente que la configura presenta diferentes grados (partes, estructuras o dimensiones): la producción u obtención, intercambio y apropiación de alimentos/comidas, el comer y el cuerpo. Este proceso en ascenso (fase productiva) refiere a que primero se deben hacer presentes los alimentos y las comidas (en cantidad, calidad, inocuidad, adecuación cultural) en términos de apropiación familiar, para posibilitar posteriormente la práctica sociocultural del comer (incorporación de nutrientes como de significados asociados al cocinar, al comer propiamente dicho, que derivan de la historia de recetas familiares y del entramado relacional del compartir la mesa) para que el cuerpo pueda tomar materialidad (orgánica, sensible y establecer determinadas interacciones con otros y con el ambiente). A su vez, el cuerpo –acorde a su estado de salud y de sentir del mundo– estará preparado (o no) para apropiarse de los nutrientes y de los significados que le son proveídos al comer dando un nuevo inicio del ciclo pero ya como fase reproductiva.

Cada una de las tres dimensiones o partes que hacen a su jerarquía descriptiva en tanto sistema o totalidad –la producción u obtención, intercambio y apropiación de alimentos/comidas, el comer y el cuerpo– toman materialidad de manera diferencial en cada una de esos módulos de sociabilidad. A continuación, se procede al desarrollo de cada uno de ellos.

Figura N° 1: Modelo analítico de la reproducción alimentaria-nutricional⁴



Fuente: Elaboración propia.

1.1.1. Modelo económico-social: sistema capitalista neocolonial

Este es el estrato de la “reproducción societal o tecno-económica” que remite a los procesos por los cuales los seres humanos producen sus medios de vida, los distribuyen, intercambian y consumen. La relación con la naturaleza para estos fines está mediatizada desde hace tiempo, desde las primitivas sociedades recolectoras hasta las modernas sociedades industriales, por la actividad económica. En las sociedades capitalistas la economía toma el control de la vida porque ya no tiene como fin inmediato la producción del organismo humano o de bienes indispensables para este, sino la producción de mercancías para que posteriormente se incorporen como necesidades en la reproducción alimentario-nutricional y social.

Siguiendo a A. Scribano, el capitalismo produce fundamentalmente sujetos para objetos. La lógica de este sistema es la expropiación sistemática de energías humanas, tanto corporales como sociales, bajo la forma de trabajo productivo cuyo excedente se direcciona hacia y por el consumo (Scribano, 2010a). La primera clasificación de energía es inherente a la subsistencia orgánica del cuerpo, mientras la segunda se construye sobre la energía corporal en pos de la producción y reproducción de las condiciones materiales de vida e inter-acciones sociales.

La construcción social del alimento como mercancía expresa la huella de las relaciones entre dicho objeto y la cadena de manos por la que ha de pasar hasta darse –finalmente– con aquellas que lo hacen suyo (Cook *et al.*, 1999). Los sistemas alimentarios producto de su dinamismo presentan elementos de continuidad y de cambio acorde a los vaivenes de los procesos sociales, configurando las maneras en que los alimentos son producidos, distribuidos y consumidos. El sistema alimentario moderno, no tradicional, industrial, no implica una ruptura con el sistema anterior –preindustrial, tradicional– sino que conserva elementos sin modificar: la desigual apropiación de los alimentos y de sus medios de producción. Esto último ocurre desde hace más de 13.000 años. En ese sentido, la segunda transición alimentaria de la humanidad dio lugar al salto cualitativo de recolector-cazador (nomadismo) a agricultor (asentamiento definitivo en punto geográfico específico). Sin embargo, otros elementos sí han cambiado: la disponibilidad abismal de alimentos y de diferentes tipos de especificidades alimentarias (Contreras Hernández, Arnaiz, 2005).

En lo que respecta al comer, como práctica que se sitúa en el cuerpo, en un tiempo y un espacio determinado, resulta necesario caracterizar el contexto en el que se cocinan sus (im)posibilidades de ser. Para ello, se partirá del diagnóstico realizado por Scribano acerca de la situación actual del capitalismo neocolonial en Latinoamérica desde las lentes de la sociología del cuerpo y las emociones. Desde este marco, para el autor es posible asumir que la expansión colonial e imperial del capitalismo puede ser caracterizada como: a) un aparato extractivo de aire, agua, tierra y energía; b) un locus de producción y manejo de “dispositivos de regulación de las sensaciones” y “mecanismos de soportabilidad social”, y c) una máquina militar represiva (militarización y policiamiento de las ciudades).

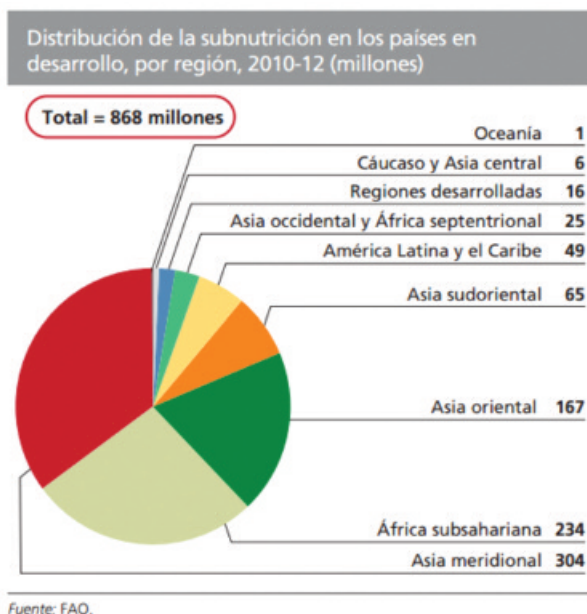
Si colonizar implica, siguiendo a Scribano y M.E. Boito (2010):

ocupar un territorio, expropiar y depredar la energía en estado de disponibilidad, desposeer de capacidades de acción a los cuerpos, tener el poder de decidir sobre la vida de los otros, habitar el tiempo/espacio del otro, entonces, las premisas diagnósticas anteriores (ítems a, b y c) hablan por sí solas acerca de la impronta “neo-colonial” de la actual fase de expansión del capital en el siglo XXI en territorios en situación de sujeción económica.

En lo que respecta al aparato extractivo de bienes comunes, en América Latina y el Caribe (ALC) se refleja una inequidad alimentaria-nutricional regional a partir del análisis de los siguientes indicadores: disponibilidad de energía, proteínas y grasas, intensidad de la privación alimentaria, importaciones y comercio neto y ayuda alimentaria (Scribano, Eynard, Huergo, 2010). La inequidad se hace presente tanto en relación a la producción, a la distribución y al consumo desigual de energías totales (kilocalorías) como a la acumulación diferencial de nutrientes por países (proteínas y grasas). Estas diferencias geopolíticas ordenan jerárquicamente a los estados nacionales ya que otorgan visibilidad a las conexiones entre energías, su producción, distribución y acumulación a escala latinoamericana.

Las consecuencias de tales asimetrías, según el Informe de la FAO (FAO, 2012a) para el período 2010-2012, arrojaron una cifra de 870 millones de personas con un estado de subnutrición o hambre crónica. Se entiende a este cuadro clínico como un “estado de las personas cuya ingestión alimentaria regular no llega a cubrir sus necesidades energéticas mínimas”; término que alude a la supervivencia humana y que encuentra su manifestación más grave bajo la forma de desnutrición infantil⁵. La señalada cifra representa el 12,5% de la población mundial (una de cada ocho personas). Sin embargo, la gran mayoría –852 millones– de esas personas vive en países periféricos, donde la prevalencia de la subnutrición se estima actualmente en el 14,9% de la población. En el siguiente gráfico se logra visualizar el desenlace inmediato (la subnutrición) del ordenamiento geopolítico de los países a nivel mundial según la apropiación diferencial de energías y nutrientes.

Gráfico N° 1: Ordenamiento geopolítico de los continentes según la distribución de la subnutrición



Fuente: FAO (2012a).

Acorde al comunicado de prensa de la FAO de noviembre de 2012, ALC cuenta con una población de 597 millones de personas, produce alimentos suficientes para abastecer a 746 millones y, asimismo, tiene la disponibilidad de conocimientos necesarios para actuar/intervenir en las causas constitutivas del hambre (políticas-económicas). No obstante, 49 millones de esas personas sufren hambre. Siendo la cifra para Sudamérica de aproximadamente 33 millones (FAO, 2012b).

Por otra parte, en alusión a la existencia de “políticas de los cuerpos y las emociones”, estas se presentan como portadoras de dispositivos de regulación, disciplinamiento y evitación del conflicto social que desapercibidamente estructuran una sociedad determinada al “talle de la dominación”. Asimismo, representan las estrategias que una sociedad acepta para dar respuesta a la disponibilidad social de los individuos (energías corporales y sociales) como parte de la estructuración del poder (Scribano, 2002). Mantener sus cuerpos fuertes o débiles constituye una

de sus facetas más importantes. Además, configuran las formas correctas de sentir regulando la construcción de sensibilidades sociales direccionadas a destrabar cualquier conflicto que una situación de colonización pueda generar (territorial, energética, de tiempo y espacio, en términos de decisiones inherentes a la vida cotidiana) (Scribano, 2010a).

El cuerpo se presenta como energía social disponible y, por ello, como el límite final de la acción (Scribano, Aimar, 2012). La distribución desigual y diferencial de energía antes señalada, regula el contacto entre sujetos imponiendo distancias y proximidades entre sus cuerpos y, a la par, prácticas de aceptación y rechazo, que van trazando una particular “geometría corporal” cuya finalidad radica en determinar qué inter-acciones son posibles y cuáles no en un tiempo y espacio dado. En esa sutil trama se inscriben los “mecanismos de soportabilidad social” y los “dispositivos de regulación de las sensaciones” como imperativos mentales (que toman materialidad en prácticas) determinando el cómo vivir la no-autonomía alimentaria-nutricional o la dominación desdibujando las cotidianas prácticas de extracción de plus-valor (licuando las situaciones conflictivas en consecuencia). Estas modalidades sociales se dan a partir de la mediación del cuerpo y, por ende, paradójicamente se inscriben y naturalizan en el orden de lo individual. Los “mecanismos de soportabilidad social”,

se estructuran alrededor de un conjunto de prácticas hechas cuerpo que se orientan a la evitación sistemática del conflicto social. Los procesos de desplazamiento de las consecuencias de los antagonismos se presentan como escenarios especulares y desanclados de un espacio-tiempo. La vida social se hace “como un-siempre-asi” (Scribano, 2007a: 121).

Por otro lado, los “dispositivos de regulación de las sensaciones” “consisten en procesos de selección, clasificación y elaboración de las percepciones socialmente determinadas y distribuidas. La regulación implica la tensión entre sentidos, percepción y sentimientos que organizan las especiales maneras de «apreciarse-en-el-mundo» que las clases y los sujetos poseen” (Scribano, 2007a: 121). Dicho de otro modo, los diferentes “estados del sentir el mundo”.

Continuando con Scribano, estos mecanismos y dispositivos son un gozne práctico y procedimental donde se instancian los cruces entre emociones, cuerpos y narraciones. Entre ellos existen dos que, desde un punto

de vista sociológico, adquieren relevancia: las “fantasías” y los “fantasmas sociales”; unas son el reverso de los otros, y ambos remiten a particulares prácticas que deniegan sistemáticamente la conflictividad social.

Como se expresa entrelíneas, el cuerpo es el locus principal (el territorio), no solo de la existencia humana misma, sino también del placer y disfrute, de la explotación y el sufrimiento, un territorio privilegiado para analizar las relaciones sociales, además de constituir la materia para la acción. El cuerpo y sus sentidos son las mediaciones a través de las cuales se conoce el mundo que hace a la vida de todos los días. Es a través del cuerpo que vivenciamos la práctica de comer: “... El alimento construye al comiente: es natural, pues, que el comiente busque construirse comiendo” (Fischler, 1995: 69).

El alimento es el primer y sobre todo el principal vector de intervención sobre el cuerpo, antes que el medicamento. Siguiendo a Scribano (2005), el cuerpo es de fácil intervención ya que es el límite más cultural de la base natural de la especie. Desde la etapa intrauterina, los nutrientes de los alimentos aportan los elementos esenciales para la óptima y oportuna construcción corporal. En ese sentido, Fischler (1995) rememora la fórmula hipocrática: “De tus alimentos harás una medicina”, y a M. Foucault (1984) en su referencia a la concepción griega de la dietética: el alimento como el útil predilecto de un dominio del cuerpo y del yo (Ibáñez, Huergo, 2012a).

Sin embargo, más allá de la presencia diaria de los nutrientes se necesita de interacciones-afectivas-asociadas para poder llevar adelante una vida que sea receptiva a los estímulos. Retomando, nuevamente, palabras de Scribano (2005: 6): “La potencial identidad personal es manejada en su raíz más natural con el alimento y las relaciones sociales que ello implica (...)”. Esta afirmación deja claramente asentado que sin alimentos no hay cuerpos, sin cuerpos no hay biografías ni agentes, por ende no hay inter-acciones posibles (Scribano, 2002).

El alimento constituye una poderosa intervención sobre el cuerpo que abre o cierra posibilidades-otras frente a las circunstancias estructurales de vida. Tal cualidad lo posiciona como un enérgico instrumento de control social que se nutre insaciablemente de energías corporales y sociales de amplios colectivos. Frente a tal escenario, a lo largo de la historia los alimentos han configurado grandes luchas en el terreno político y económico dando lugar al conflicto entre individuos/colectivos.

J. de Castro (1955), aborda el estudio del hambre colectivo como

el problema más agudo de toda la humanidad, por ende, de todas las banderas políticas y científicas. Apareciendo ya aquí la comida como un *objeto político bien identificado*. La necesaria vinculación entre hambre-política, deriva de que pocos fenómenos han marcado tan intensamente la conducta política de los pueblos como la “trágica necesidad de comer”. De esta manera, De Castro postula al hambre colectivo como la fuerza más “persistentemente peligrosa” en materia política.

En ese sentido, no existen –ni existieron– cromaticidades grises para quienes creen que su hambre y su pobreza son males injustos e innecesarios: “pan o sangre”, “pan o huelga” representan gritos colectivos de índole reivindicativa. La Revolución francesa, el movimiento revolucionario de la hambrienta quinta década del siglo IX, la muchedumbre cartista, entre muchos hechos dan cuenta del primer grito colectivo: “pan o sangre” (De Castro, 1955). Sin embargo, en Inglaterra la importación libre de alimentos esfumó el espíritu revolucionario. “Pan o huelga” se expresa claramente en el siglo XIX, cuando los dueños de las minas de carbón europeas –tras la difícil tarea de fijar un salario que permitiera a los trabajadores cubrir sus necesidades básicas (costo mínimo de su reproducción biológica)– recurrieron a la ayuda de especialistas que, junto con administradores del ejército prusiano, contribuyeron al desarrollo de la nutrición moderna. Entre estos era bien sabido que fijar salarios demasiados bajos era correr peligro de sublevación (Spitz, 1980). La dominación de los alimentos implica la dominación de los cuerpos dado que la dominación energética involucra de manera directa la dominación del mundo. Configurando, de este modo, cuerpos colonizados por la propia necesidad de resolución de sus condiciones materiales de existencia (Boito, Huergo, 2011).

1.1.2. Módulo político-estatal

La Argentina, acorde a las hojas nacionales de balance de alimentos⁶, presenta una disponibilidad alimentaria plena según los criterios estipulados por la FAO⁷. Desde la década del 60, se dispone de manera sostenida de un promedio de 3.000 Kcal. por habitante por día. En contraste, es paradójica la situación alimentaria nacional dado que el problema radica en cómo acceder a esa energía. A sabiendas de que una sociedad capitalista es una sociedad de clases, el alimento (energía + nutrientes + significados) es una mercancía y, por lo tanto, existe una apropiación diferencial según la capacidad de pago. Sin capacidad de pago o capaci-

dad de pago limitada, la vía posible para lograr la accesibilidad alimentaria es aplicar a “beneficiario” por los canales de la asistencia gubernamental o no gubernamental, o bien recurrir a las redes de reciprocidad.

En relación a ello, la elección de Villa La Tela para el desarrollo de esta pesquisa obedece principalmente a que, desde fines de 1990 hasta 2011 (finaliza trabajo de campo), para dar respuesta a la *reproducción alimentaria-nutricional de las familias* pobladoras se hace presente una fuerte intervención:

Gubernamental en todos sus niveles: programa social municipal Vale Lo Nuestro⁸; Programa Centro de Cuidado Infantil y Promoción de la Familia⁹, Programa Ayudando a Crecer¹⁰ y Programa de Asistencia Integral Córdoba (PAICOR) del Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Córdoba (MDSPC)¹¹, y Proyecto Abordaje Comunitario del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación (MDSN)¹².

No gubernamental: Cáritas Arquidiocesana de Córdoba¹³, donaciones de empresas particulares, Surcos Argentina, iglesias evangelista y católica de la zona.

Siguiendo a Scribano (2002: 131), intervenir es hacer que las cosas pasen en el mundo desde algún esquema interpretativo que se asume como representación de la realidad que se busca transformar. En consecuencia, resulta fundamental explicitar el contexto de producción de las distintas interpretaciones vigentes acerca de la pobreza. Es diferente cuestionarse acerca de cómo “es el pobre” a cuestionarse cómo es el complejo “mundo de la pobreza” (Scribano, 2002: 141). De tales o cuales “imágenes del mundo” se desprenderán formas diversas –y antagónicas– de intervenirla desde la esfera político-técnica. En ese sentido, cabe señalar que sea cual fuere la medida a ejecutar frente al pobre o al mundo de la pobreza no existe neutralidad ideológica; tampoco frente al hambre o a la “problemática alimentaria nutricional”.

La visión del mundo social en América Latina ha pasado por distintas etapas y focos de observación acorde a los señalamientos de J.P. Pérez Sainz y M. Mora Salas (2006). Hasta fines de los años 70, predominó la interpretación en términos de clases sociales concordante con la teoría de la dependencia y su perspectiva histórica-estructural. Con la crisis de la década del 80, se dio protagonismo a los movimientos sociales. Pero desde los años 90, con la progresiva implantación del capitalismo y su respectivo orden social, estas visiones no solo fueron relegadas a un segundo plano sino olvidadas. En ese marco, desde los organismos internacionales la no-

ción de pobreza de la mano de la acción social –supeditada a cubrir las necesidades fundamentales– reemplazan definitivamente los vestigios de las reflexiones y posicionamiento de los años 70.

Relacionar pobreza con carencias es etimológicamente correcto. El término pobreza deriva del adjetivo pobre con un sufijo de cualidad patrimonial –eza– que proviene del latín *itia*: cualidad de ausencia, de carencia, de falta. En efecto, los encuadres conceptuales (y analíticos) que han permitido abordarla teórica y empíricamente la plantean como una categoría fundamentalmente descriptiva que señala las condiciones materiales de colectivos sociales adjetivados como pobres en un tiempo y espacio particular (Necesidades Básicas Insatisfechas-NBI, Línea de Pobreza-LP) (Minujin, 1992). No obstante, se vuelve necesario dotar de contenido a los vacíos o “pobrezas” de esos enfoques (Lo Vuolo, Barbeito, Pautassi, Rodríguez, 2004): otorgando visibilidad a los mecanismos estructurales por los cuales las familias se hallan en situación de pobreza; indagando acerca de los lazos que las vinculan tanto a colectivos en similares condiciones objetivas de vida como a sujetos no pobres y ricos; reconstruyendo la trayectoria de una vida en la pobreza (diacronía), el proceso de su génesis; y mapeando el entramado de prácticas que les permiten reproducirse socialmente en el marco de las restricciones que les impone el sistema capitalista¹⁴.

Aquí, se asume que al igual que el hambre la pobreza es de “fabricación humana” (*sensu* de Castro). En materia de intervenciones estatales, este posicionamiento posibilita rearmar el complejo escenario de interdependencia entre el modelo productivo extractivista y las políticas sociales alimentarias que caracterizan particularmente a la Argentina. Dicho con otras palabras, cómo la expansión de la frontera agrícola, los incentivos estatales a la siembra directa de soja, el aumento de la brecha social en la accesibilidad a los nutrientes (aumento de precios de alimentos básicos), el diseño e implementación de políticas alimentarias focalizadas de asistencia –ya sea mediante transferencia de dinero o entrega de alimentos a través de comedores o módulos o bolsones– constituyeron y constituyen un mecanismo articulado de des-posesión en materia de autonomía alimentaria-nutricional, potenciando comensalidades diferenciales y de promoción –e imposición– de formas de organización para los sectores en situación de pobreza (comedores, copas de leche) (Cabral, Ibáñez y Huergo, 2012).

A la luz de lo expuesto, en consecuencia, quedaría pendiente para

las agendas estatales revisar en materia de política alimentaria el contenido y las formas que ha adoptado la noción de seguridad alimentaria en tanto nodo central: de las intervenciones asistenciales estatales, de la ayuda internacional y de las recomendaciones políticas frente al hambre. Dado que la autonomía alimentaria-nutricional como derecho se inscribe en este concepto.

1.1.3. Módulo de sociabilidad comuno-cultural: Villa La Tela

La familia humana presenta como rasgo dominante y excluyente la naturaleza trans-familiar por la ley de exogamia. Ello involucra no solo el núcleo de relaciones bio-comunales de consanguinidad (filialidad y fraternidad) sino, esencialmente, las relaciones con otras familias. Aparecen aquí las alianzas políticas o interfamiliares exogámicas. Para que las totalidades trans-familiares o sistemas de parentescos llamados “sociedades gentilicias” o “segmentarias” lograran estabilizar sus relaciones se necesitó de sistemas de simbolización, siendo el lenguaje el de mayor preponderancia. Samaja señala que junto al lenguaje habita la conciencia. Ello permitió la construcción de mecanismos de clasificación de parentescos y junto a ello la designación de autoridades, la identificación de linajes y, por ende, de un sistema de posiciones con deberes y derechos. La reproducción comunal-cultural presenta dos estratos en su interior: la socialización primaria como proceso formativo a cargo de la trans-familia y la socialización secundaria (educación) que en sociedades complejas está no solo a cargo de la Escuela sino también de instituciones de la sociedad civil y de los medios de comunicación.

La reproducción comunal-cultural de las familias de nuestro interés ocurre, tal como ya se ha manifestado, en La Tela. Este asentamiento es una de las villas de emergencia más grandes y antiguas de la ciudad de Córdoba. En esta urbe, el inicio del incremento de las villas se comenzó a observar en los años 40 (migraciones poblacionales rurales-urbanas), pasando por su explosión en los años 70-80 (migraciones poblacionales del centro-urbano a la periferia-urbana) hasta su consolidación en la actualidad, tanto en número como en la cantidad de población que las habita (Gutiérrez, 2005).

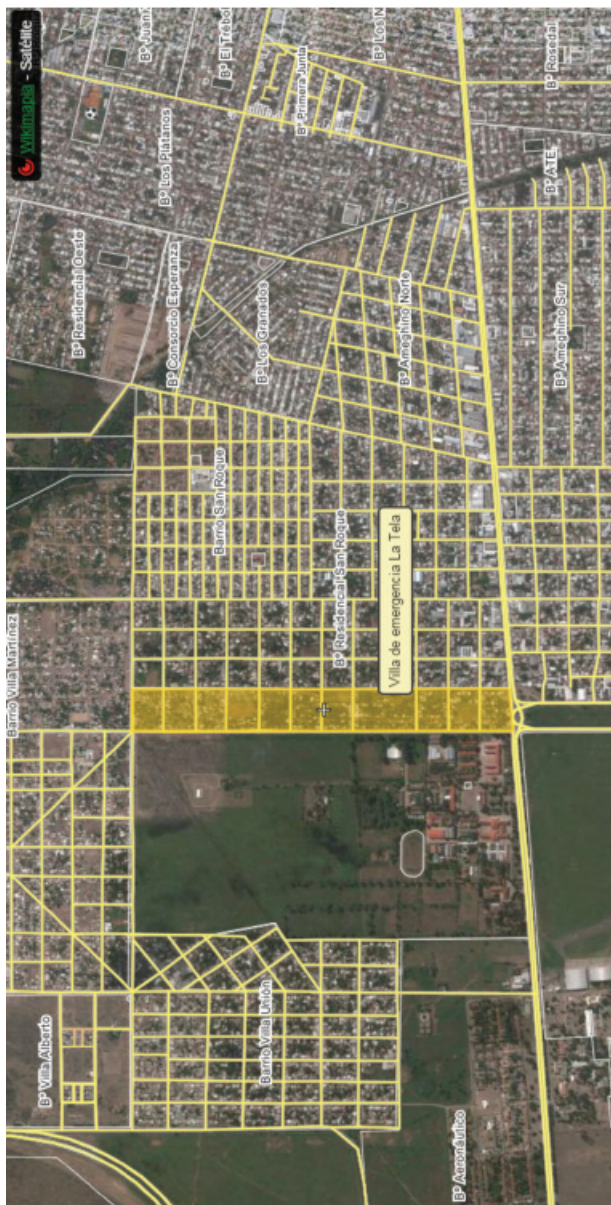
Villa La Tela se encuentra ubicada en la zona oeste de la ciudad, al lado de Barrio de San Roque y frente a Villa Adela. Su nombre responde a que se encuentra pegada a *La Tela de alambre* de la Escuela

de Suboficiales de la Fuerza Aérea de Córdoba y presenta su misma longitud. Estructuralmente, comprende un total de 22 manzanas, ubicadas en dos hileras de 11, atravesadas por la calle principal llamada pasaje Aviador Zaar. Asimismo, las calles que la enmarcan son la Avenida Fuerza Aérea Argentina o Ruta 20 (que la separa de Villa Adela), Sargento Gómez y Francisco Arteaga (que la separan de Barrio San Roque), Aviador Valenti (que la separa de la Escuela de Suboficiales de la Fuerza Aérea) (Mapa N° 1).

A medida que las viviendas se alejan de la Ruta, se precarizan en lo que respecta a las condiciones materiales de su construcción y a la oferta de oportunidades brindadas por la comunidad barrial, el Estado y el mercado. También, en algunos sectores de la Villa se presentan ciertas irregularidades en el trazado interno de sus calles, siendo característicos los pasajes en determinadas manzanas especialmente en la número cero y en las ubicadas al fondo. El criterio de homogeneidad caracterizaba a la pobreza décadas atrás; en La Tela históricamente se han observado tres sectores heterogéneos: 1) los de adelante: manzanas cero y uno; 2) los del medio: manzanas dos a la cuatro; y 3) los de atrás: manzanas de la cinco a la diez¹⁵.

Se estima que las primeras familias pobladoras datan de aproximadamente 1960. Aunque el gran crecimiento poblacional ocurre movilizado por dos crisis nacionales, la de las décadas del 80-90 y la del año 2001. Según el Censo Provincial de 2008, Villa La Tela y sus alrededores (que incluyen sectores de los barrios Residencial San Roque, Villa Ameghino y Villa Martínez) contabilizan 4.480 habitantes. La población está distribuida casi equitativamente por sexos, 2.242 varones y 2.238 mujeres. Su pirámide poblacional muestra una estructura demográfica joven, con predominio de población adolescente (10 a 19 años), población adulta reducida (20-64 años) y escasa proporción de ancianos (65 años y más). No obstante, acorde al Censo local realizado por promotores de salud en coordinación con el Centro Integrador Comunitario (CIC) en el año 2007, la estructura poblacional de Villa La Tela estaba conformada por 2.244 habitantes (que se corresponden con alrededor de 600 familias), siendo su población mayoritariamente joven y, asimismo, con vínculos de parentesco entre sí (trans-familia o familia extendida).

Mapa N° 1: Vista aérea de Villa La Tela y alrededores, zona oeste de la Ciudad de Córdoba



En relación a la población de entre 5 y 19 años, sus nacimientos ocurrieron en el período entre 1989 y 2003 correspondiéndose con las experiencias hiperinflacionarias de 1989-1990, la crisis del empleo formal que comienza en 1993, la crisis económica provincial de 1995-96, la recesión económica de 1998-2001, la devaluación y el proceso inflacionario iniciado en 2002. Estos acontecimientos socio-políticos y económicos produjeron un grave deterioro en el poder adquisitivo de la población en general (González, 2012). Tal es así que a mediados de 1990, la mayoría de los referentes comunitarios de la Villa (encargadas y ayudantes de comedores comunitarios, de apoyo escolar, promotores de salud) producto de no poder seguir pagando el alquiler en otros barrios de la ciudad y/o en el interior provincial se radicaron definitivamente en La Tela. En cuanto a la población general de este asentamiento, la información disponible a partir del Censo provincial da cuenta de que solo un 6% es de origen extranjero y un 7% es oriundo de otras provincias argentinas.

En el año 2003 ocurrió un tornado en el lugar que dio visibilidad social a sus pobladores y, a la par, cambió la vida de las familias en cuanto a mejoras materiales en sus condiciones de existencia: llegada de ayuda gubernamental vinculada con las viviendas, los servicios, la creación del centro de salud y el acceso a planes sociales. Por ese motivo, cuando los habitantes se refieren a ese episodio se pone en tensión el cómo considerarlo: un *riesgo* (miedo, pérdidas afectivas y materiales) o una *oportunidad* (las mencionadas mejoras tanto materiales como en calidad de vida). Sin embargo, si bien el tornado aparece como la cara visible, la base de las conquistas fue la organización comunitaria para el reclamo colectivo de atención frente al Estado sumado a una coyuntura política-partidaria necesitada de adeptos en plena campaña electoral. En ese contexto, también el tornado marcó una coyuntura fértil para la penetración de relaciones clientelares en el tejido social local y, junto a ello, la ruptura de los lazos solidarios previamente establecidos entre vecinos y diferentes colectivos sociales.

Haciendo alusión al nivel educativo, Villa La Tela y alrededores cuentan con un 2% de la población mayor de 10 años analfabeta (73 personas). Si bien la proporción es baja, la ciudad de Córdoba cuenta con un 0,8% de personas analfabetas, por lo que el porcentaje de este asentamiento supera al doble de la ciudad (González, 2012).

Si se considera la participación laboral de los residentes en Villa La

Tela y alrededores, sólo el 30% de los ocupados realizan aportes jubilatorios, por lo que se puede apreciar que la gran mayoría de los trabajadores no cuentan con empleos formales o actividades cuentapropistas con seguridad social. Esta proporción es mayor en los hombres (31%) que en las mujeres (27%), posiblemente por la mayor participación de los primeros en la rama de la construcción (donde son frecuentes los empleos transitorios e informales) y de las segundas en el servicio doméstico (en proceso de creciente formalización) (González, 2012). La mayoría de las mujeres-madres perciben la Asignación Universal por Hijo¹⁶, sumado a la asistencia alimentaria estatal directa a través de los comedores (tanto comunitarios como escolares) y/o a la transferencia de ingreso vía tarjeta magnética para la compra de alimentos (Vale Lo Nuestro).

Teniendo en cuenta el perfil socioeconómico general de la población de Villa La Tela y alrededores, el Censo 2008 indica que el 30% de los hogares presenta condiciones de NBI, especialmente vinculadas con el tipo de vivienda y situaciones de hacinamiento crítico (González, 2012). Las NBI refieren a una situación de pobreza estructural para este asentamiento.

Las viviendas, en su conjunto, son construcciones precarias: a) los pisos son de material en la gran mayoría de los casos. Constituyen una minoría tanto los de tierra como los de mosaico; b) los techos son de material y de chapa –algunos rellenos de goma espuma y agarrados externamente con piedras– o de madera. Es frecuente el préstamo de chapas entre vecinos. Se observa un reducido número de viviendas con techos de lona atada con sogas; c) las aberturas en algunas ocasiones no presentan vidrios sino en su remplazo nylon, tela y/o cartón (un gran número de aberturas son de la época del tornado); d) las puertas son una prioridad por motivos de seguridad. Suelen ser de chapa. Muchas veces no cierran bien, quedando un espacio entre el piso y el borde inferior de la puerta, lo cual resulta un problema en invierno. La gente solicita materiales para mejorar/agrandar sus viviendas a los organismos gubernamentales de manera continua, las demandas llegan tanto al CIC como al MDSPC. Algunas casas tienen rejas en puertas y ventanas.

En un considerable número de viviendas el patio es una parte funcional más de la casa: los días que no llueve se aprovecha bajo la modalidad de espacio-comedor, ya sea para hacer las tareas de la escuela o para llevar adelante reuniones, etc. Los habitantes –una minoría– que en su superficie han intentado sembrar hortalizas (tomate, lechuga) o

especies (perejil) refieren que “no prenden” dado que “no es tierra, es greda”. Hay casas que en su ámbito doméstico han perdido el espacio destinado a la cocina propiamente dicha y/o al comedor dado que no se está comiendo en la casa o lo hacen muy pocos miembros. Entonces, se prioriza el darles otra funcionalidad como lo es la ampliación de los reducidos espacios habitacionales que hacen a la comodidad de la cantidad creciente de integrantes.

En relación a los servicios, la energía eléctrica está legalizada a través de una tarifa social, la cual representa el principal combustible de los hogares. También, dependiendo de la situación económica familiar, se utiliza la leña o el gas envasado. El agua está instalada legalmente pero la prestación es de una calidad deficiente, a raíz de ello hay problemas de abastecimiento en determinadas zonas del lugar. No obstante, ello favoreció la eliminación de excretas en los hogares que disponían de baño instalado post-tornado mediante un sistema de arrastre por medio de baldes de agua, los cuales descargan a pozos negros comunitarios (se comparten entre varias viviendas). El Centro de Participación Comunal (CPC) de la Ruta 20 gestiona el servicio de camiones desagotadores para los barrios dentro de su área de cobertura. La red de gas llega hasta Barrio San Roque pero su tendido no ingresa a la Villa.

Las calles son de tierra con gran cantidad de pozos, no disponiéndose de cordón cuneta. Al transitar por ellas se pueden observar animales (perros, chanchos, caballos) y aves (gallinas, gansos) sueltos. La calle Aviador Valenti presenta gran cantidad de basura que la bordea en toda su extensión. Si bien el camión recolector de residuos llega al lugar, en ese punto se encuentra instalada una zona de depósito de basura de difícil erradicación que, además, predispone la proliferación de roedores.

En relación a la movilidad, son pocas las familias que disponen de vehículo propio pero gran parte de ellas cuenta con una motocicleta. Regularmente, se manejan en colectivo pero el aumento del cospel y la facilidad de planes de pago propiciaron la adquisición de ciclomotores. Asimismo, algunas familias tienen carros y caballos o bicicletas para trabajar y trasladarse.

Por otro lado, las organizaciones que han formado parte de la trama vincular comunitaria hasta el año 2011 son las siguientes:

- Centros Comunitarios:

- a) La Simple Asociación denominada Rincón de Luz, desde 1996 hasta 2009 se ubicó en su sede en la manzana tres. A partir de ese

año, debido a problemas de infraestructura (hundimiento del suelo con peligro de derrumbe), desarrolló hasta el año 2012 sus actividades en el CIC (también ubicado en la manzana tres).

b) Papá Noel, se domicilia en la manzana 10.

c) Cooperativa Los Sureños, se sitúa en Barrio San Roque. Es muy concurrida por las familias del sector del fondo de La Tela.

- La Fundación Benjamín, ubicada en la manzana tres. Está liderada por una referente comunitaria de la Villa. Presta sus instalaciones a los habitantes para que organicen bingos los fines de semana. Lo recaudado contribuye con las economías familiares de quienes los organizan.

- El espacio de la Mesa de Gestión, funciona en el CIC en el marco del área de Promoción Social Municipal de la ciudad de Córdoba. La mesa fue creada bajo el espíritu democrático de que participen los referentes de cada manzana (elegidos para tales fines por sus vecinos) y los habitantes en general que están comprometidos con el planteamiento y tratamiento de problemáticas locales.

- Las escuelas, durante la etapa de educación primaria mayoritariamente se concurre a: a) Atilio Argüello en Barrio San Roque (principalmente asisten aquellos niños pertenecientes al sector del fondo de la Villa); b) Mauro Fernández en Barrio San Roque (aquellos que viven en el sector del medio de la Villa), y c) Cadetes de la Fuerza Aérea en Villa Adela (los que viven en el sector de adelante de la Villa). Los jóvenes asisten al IPEM N° 171 de Villa Adela (del otro lado de la Ruta 20). Incluso, tanto en esa institución como en la Escuela Municipal Luis Berra Méndez –en Barrio San Roque– se dictan clases nocturnas para adultos.

- La Unidad Primaria de Atención de la Salud, la UPAS N° 31 realiza funciones de Atención Primaria de Salud. Funciona físicamente en el CIC de 8 a 14 horas. El equipo de salud se encuentra conformado por dos médicos generalistas, dos enfermeros y una trabajadora social. Cabe destacar que para situaciones de mayor complejidad los pobladores recurren al Hospital Misericordia y/o al Hospital Infantil ya que el servicio de transporte urbano les facilita una llegada directa.

- Las Organizaciones Aledañas: en el Barrio San Roque se encuentran: a) el Centro Vecinal, que actualmente no tiene actividades de promoción social, solo alquila sus instalaciones para eventos varios,

y b) el Centro Cultural que realiza actividades destinadas principalmente a jóvenes.

Asimismo, entre los negocios que funcionan dentro de La Tela se pueden encontrar: kioscos, venta de huevos, despensas (que también abarcan el rubro de mercerías y rotiserías) y librerías.

1.1.4. Módulo de sociabilidad bio-comunal: las familias

Para que la reproducción de las condiciones biológicas de existencia pueda realizarse, se necesita tanto de la reproducción corporal o biológica (dar cuenta de los requisitos materiales de vida: respirar, alimentarse, crecer, reposar, procrear, criar a los hijos) como de la reproducción de la red de interacciones que construye a la bio-comunidad en la cual se realizan los individuos como tales y al mismo tiempo se produce a los nuevos miembros. El resultado de la reproducción bio-comunal son los individuos *acoplados estructuralmente en redes y totalidades* de interacciones. El elemento primordial del nivel bio-comunal es la díada madre/hijo. Ambas reproducciones (orgánica y bio-comunal) son condiciones previas para la existencia de las otras formas culturales (o módulos de sociabilidad) anteriores. Estos procesos esenciales de la vida humana se extienden de forma embrionaria a otras especies.

En esta investigación se optó por el concepto familia. M.R. Geldstein (2003) reconoce que tanto hogar como familia representan conceptos y objetos sociales diferentes, pero también manifiesta que particularmente en la Argentina la gran mayoría de los hogares son de tipo familiar, es decir, están constituidos por miembros emparentados entre sí. Por otro lado, en lo que respecta a la primera noción, Hintze (1989: 19) sin problematizar las discusiones acerca de la gran cantidad de supuestos teóricos que yacen por detrás de este concepto y a partir del consenso de varios autores (Barsotti, 1981; Torrado, 1982; Saénz y Di Paula, 1981) plantea que “se considera que empíricamente éstas son caracterizables por indicadores tales como residencia común, relaciones de parentesco, unión matrimonial, participación total o parcial de sus integrantes en las instancias de ingreso-egreso necesarias para la reproducción”.

Desde hace más de tres décadas, se evidencia un debilitamiento estructural de estas instituciones primordiales, el cual se ha agudizado con la emergencia de un nuevo patrón familiar caracterizado por su baja capacidad para cumplir las funciones tradicionales de socialización e inte-

gración social (Torrado, 2004). La práctica de comer es una instancia socializadora que históricamente estuvo a cargo de la familia, pero hoy para muchas de ellas resulta imposible más allá de las propias voluntades para que así sea. Tal situación lleva a S. Torrado (2004) a dejar de cuestionarse acerca de si en un futuro cercano la organización familiar será apta para producir la fuerza de trabajo que requiera la acumulación capitalista, para pasar a preguntarse acerca de si el sistema de mercado será capaz de compatibilizar algún mecanismo que vuelva a incluir (o por lo menos, deje de excluir) los vastos contingentes de población (de familias) que necesitan ser integrados al “banquete de la vida”. De lo anterior se desprende que los debates en relación a la familia, van mucho más allá de la familia propiamente dicha (Grassi 1999, citada por Garrote, 2003).

1.2. La reproducción alimentaria nutricional familiar en situación de pobreza

La *reproducción alimentaria-nutricional* se sitúa de manera transversal a los cuatro “módulos de sociabilidad” de la reproducción social de las sociedades humanas (familiar, comunal-cultural, estatal y societal). En cada uno de ellos, cada una de las tres dimensiones detalladas que hacen a la “jerarquía descriptiva de la complejidad” de la *reproducción alimentaria nutricional* toman disímil materialidad. En otras palabras, en cada uno de esos módulos se contribuye a la producción u obtención, intercambio y apropiación de alimentos/comidas (ya sea mediante la auto-producción, el intercambio inter-familiar/vecinal, la adquisición de estos a través de programas sociales alimentarios o por medio de transacciones económicas en el marco del mercado), se propician diferentes prácticas del comer (que van desde el comer en familia y poner en movimiento recetas familiares transmitidas de generación en generación, a hacerlo en espacios públicos como son los restaurantes, comedores comunitarios y/o escolares, o directamente suprimir comidas diarias priorizando el comer de determinados integrantes familiares) y se configura la construcción de determinados cuerpos (un “cuerpo individuo” que oscila entre un aporte deficitario de micronutrientes esenciales, un aporte adecuado o en exceso; un “cuerpo subjetivo” autónomo o heterónimo en materia alimentaria-nutricional¹⁷, y un “cuerpo social” en movimiento o anulado en su capacidad de inter-accionar con otros).

Estas cuatro modalidades de sociabilidad constituyen los componen-

tes de la jerarquía del orden “constitutivo” (la relación entre ellos leída de forma ascendente) y “regulativo” (la relación entre ellos leída de forma descendente) de la sociedad humana como sistema complejo. Sin familias biológicas no hay comunidad, sin estas no hay Estado, sin este no hay Sociedad capitalista. Sin embargo, esta última (representada por las grandes corporaciones transnacionales) conduce y condiciona el accionar estatal¹⁸. Estas modalidades son presentadas por Samaja como momentos de una entidad procesual que involucra a cada uno de ellos y contiene a los otros como insumo o condicionantes de su realización. Si bien son procesos diferentes, se implican y engendran mutuamente, se transforman unos en otros. Cada uno de ellos posee una autonomía relativa.

Desde una perspectiva histórica, el autor advierte que así como cada uno de estos estratos se expresa en su forma definitiva en un momento particular, su estado embrionario se encuentra ebullicionando en el estrato anterior. En la horda primitiva están contenidas todas las funciones reproductivas, aunque predomine fuertemente el momento bio-comunal, comunidad de parientes con la trama de mediadores simbólicos (especialmente lingüísticos) propios de las culturas prehistóricas. Las funciones restantes están en estados embrionarios diferentes a cómo aparecerán posteriormente. Con la producción de excedente económico se vislumbra la distinción de clases sociales con intereses contrapuestos, lo cual forzosamente da cabida a la emergencia del Estado como mediador de conflictos. Como corolario de lo anterior, con el fortalecimiento de la sociedad capitalista se pasó a la “completa madurez” de la sociedad civil siendo la dimensión tecno-económica la que comienza a dirigir el proceso de reproducción social, por ende, la *reproducción alimentaria nutricional*.

Asimismo, cabe destacar que las tres dimensiones antes señaladas son diferentes grados de un proceso ascendente que –como se mencionó– construyen una “jerarquía descriptiva de la complejidad” y no meras existencias de la realidad que se conectan por medio de una relación. En lo que concierne a la *reproducción alimentaria-nutricional*, las relaciones causa-efecto, según Samaja, representan un problema conceptual, ya sea de carácter tautológico (*los alimentos hacen al funcionamiento corporal*) o fragmentario (*la cultura no ingresa al análisis de la alimentación-nutrición familiar*). Este recorte caracteriza al MMH, reduciendo la alimentación/cuerpo a aspectos biológicos dejando las restantes dimensiones de la vida humana formando parte de la categoría

“condiciones de vida” para que de su abordaje se encarguen otras disciplinas. Las totalizaciones (ciclos de ciclos) y sus partes (ciclos) son de naturaleza procesual y sostienen relaciones de la categoría de “comunidad” (término kantiano). Este tipo de interacción se da a partir de “vínculos o nexos funcionales” entre las partes que permiten observar la acción o el hecho en términos relativos acorde al estrato jerárquico de sociabilidad en el cual se haya fijado el interés y la totalidad mayor. La noción de “estructuras jerárquicas” invita a pensar no solo en dos planos (partes-todo), sino en un número indefinido de planos posibles, determinar a uno como *partes* y a otro como *todo* es una decisión relativa al nivel de focalización de nuestra atención. En esta investigación el nivel de focalización está puesto en las familias de la comunidad de Villa La Tela (en su *reproducción alimentaria nutricional*).

La parte es la condición de posibilidad del todo que la determina. Samaja hace una distinción interesante vinculada al “vínculo funcional”:

(...) cuando la acción de una subestructura [o parte] funge, respecto de una estructura [o todo], con *cierto valor de utilidad o criterio de normalidad*, entonces, hay función. Análogamente, cuando una parte se relaciona con otra parte por un vínculo de imputación conforme una cierta norma de comunidad, hay significación (2009: 146).

Paralelamente, la *reproducción alimentaria-nutricional* adhiere a una normativa en tensión entre la política del “sistema culinario o cocina” familiar vinculada a sensibilidades de carácter creativo propias de la autonomía alimentaria-nutricional y sus reacciones “tácticas” (*sensu* de Certeau) y las “políticas del cuerpo y las emociones” ligadas a la performatividad de sensibilidades de carácter coagulador de la acción inherentes a la heteronomía alimentaria-nutricional naturalizando la imposibilidad de actuar frente a ello.

La sensibilidad al contexto, refiere a los diferentes tipos y grados de totalización. Aquellos todos que tienden a lograr grados máximos de estabilidad han resuelto las tensiones y conflictos de sus componentes mediante su patrón reproductivo (ya sea creativamente o coagulando acciones para que quede todo como está). Existen dos atributos esenciales de toda cadena reproductiva: validez (predominio del todo) y eficacia (predominio de las partes). Es importante destacar que la validez (del orden de lo imperativo) no alcanza para definir una norma o regla, necesita además de la eficacia (del orden de lo aceptable y obedecible).

Los fenómenos humanos como contenedores de un complejo tejido de subsistemas ordenados jerárquicamente obtienen su estabilidad mediante la auto-reproducción de cada uno de sus estratos de sociabilidad y de las “interfaces o fronteras” que los vinculan. Las sensibilidades se localizan en tales interfaces. Samaja (2009) define a la interface como una dialéctica particular a través de la cual la parte interactúa no con la otra parte sino con el todo, siendo la interacción autorreferencial; al actuar sobre el todo, actúa sobre sí misma y viceversa.

La existencia humana se construye en el interior de un estrato del ser de mayor nivel de integración. Es en la interfaz jerárquica de esos estratos en las cuales las acciones de las familias aparecen impregnadas de significados o valoraciones (positivas o negativas) pero nunca en sí mismas, sino en relación a la normativa que garantiza o regula la convivencia. Concibiendo a la sensibilidad como una instancia interna de la estructura jerárquica de los módulos de sociabilidad en la que se desarrolla la vida humana, esta aparece allí como una existencia desgarrada entre interfaces, es decir, como instancia relativa a cada una de estas. En esos bordes o fronteras del sistema se debaten las perspectivas reguladoras de la acción, por ende, allí habita una *tensión esencial* entre la *eficacia* demandada por las partes y la *validez* impuesta por el todo.

En este modelo propuesto, el *deber ser*, representado por la tensión entre la política del “sistema culinario o cocina” familiar y las “políticas del cuerpo y las emociones”, solo existe en la interfaz de dos estratos del ser complejo (orgánico, biocomunal, comunal-cultural, estatal, societal). Es necesario concebir la categoría de sensibilidad como plural y jerárquica acorde a las ontologías estratigráficas que se trate, y además reconocer que las interfaces se recorren recurrentemente en el día a día: miembro familiar (estrato biocomunal), miembro vecinal (estrato comunal-cultural), miembro “beneficiario” de un programa social en tensión con la categoría de miembro ciudadano (estrato estatal), miembro consumidor (estrato societal). Lo relevante es que en estas interfaces se decide la acción (sentido) en relación a la norma: creatividad versus coagulación, a partir de la ofensiva entre la política del “sistema culinario o cocina” familiar y las “políticas del cuerpo y las emociones”.

1.2.1. Dimensiones analíticas de la reproducción alimentaria nutricional familiar

1.2.1.1. *La producción u obtención, intercambio y apropiación de los alimentos/comidas*

Las categorías analíticas a utilizar para abordar esta primera dimensión, se relacionan con las habituales tácticas de reproducción alimentario-nutricionales, siendo estas inherentes a un sistema de transferencia de bienes económicos (en este caso de alimentos o de medios para adquirirlos). Siguiendo a Boulding (1976, citado por Garrote, 2003), estas son: a) el “subsistema de intercambios” (relación bidireccional) ya sea a través de la redes o por medio de la compra de alimentos o comidas; y b) el subsistema de donaciones (relaciones unidireccionales): la “asistencia alimentaria” a través de políticas sociales alimentarias vigentes en cualquiera de sus formas.

Asimismo, a estas dimensiones se añade la caracterización del alimento/comida recibido desde lo nutricional (densidad nutricional) y desde lo cultural. La densidad nutricional pone en relación la cantidad de micronutrientes (vitaminas y minerales) que aportan los alimentos consumidos con las calorías totales aportadas por ellos. Es un indicador de la calidad de dieta. Si bien aquí no se pretenden realizar cálculos pormenorizados de calorías ni de nutrientes, el tipo de comida consumida comunica acerca de su contenido nutricional. D. Herkovits (2008) refiere que los alimentos nutricional y culturalmente *posibles* para los sectores sociales en situación de pobreza son aquellos que cumplen la premisa fundamental de “llenar la panza”. Se caracterizan por producir una sensación de saciedad mayor a un costo económico mínimo (densidad nutricional baja).

1.2.1.2. *El comer*

La comida forma parte de la narración biográfica del cuerpo. Todo individuo se encuentra signado por una trama simbólica. O bien, siguiendo las categorías analíticas de Fischler (1995) por una “cocina o sistema culinario particular”, que le ha permitido apropiarse de experiencias de comensalidad en las que circulan sabores, aromas, texturas, imágenes, sonidos, cuidados que definen el placer o desagrado en rela-

ción con el alimento en sí, a los vínculos y roles desplegados en el acto de comer, a los tiempos y espacios. El tipo de comensalidad referida por G. Aranda Jiménez y J.A. Esquivel Guerrero (2006) presenta la característica de “ritual”, entendida como una actividad que simbólicamente se distancia en acción y propósito de las otras actividades realizadas diariamente. Ello responde a que presenta roles diferenciados y jerárquicos para cada uno de sus protagonistas. En el caso de la alimentación familiar, estos roles influyen en el reparto de los alimentos y las bebidas, se corresponde con una temporalidad especial definida por un momento del día en el que se da lugar al estar juntos y un espacio determinado para su realización (Ibáñez, Huergo, 2012a).

De este modo, Fischler (1980) toma la analogía entre cocina y lenguaje planteada por C. Lévi-Strauss (1968), y se refiere al sistema culinario como ese lenguaje (su gramática y su sintaxis) que le otorga sentido y familiaridad a la comida ofrecida permitiendo su aceptabilidad (tanto biológica como cultural) como tal. La función adaptativa más importante de esas “cocinas” es lograr la “comestibilidad, cultural” más que biológica (Contreras Hernández, Arnáiz, 2005). La forma de llevar a la práctica ese marco normativo, es denominada “gramática culinaria” por Fischler. Desde la cual se estructura la alimentación cotidiana, codificando, evaluando y controlando con precisión (por medio de marcadores tanto sensoriales como sociales) cada uno de sus engranajes: hora, número de comidas, asociaciones de alimentos, preferencias, valores simbólicos y tradiciones familiares, modos de preparar, servir, distribuir y compartir la mesa, los tiempos y los espacios (Fischler, 1980).

Fischler (1995) sostiene que no hay nada más vital e íntimo que el comer. Los humanos somos la única especie que organizamos nuestras incorporaciones de alimentos o ingestas mediante comidas o acontecimientos alimentarios más o menos socializados y estructurados (ya sea como comida principal o colaciones). Sin embargo, para gran parte de los sectores insertos en contextos de pobreza el comer de manera desmembrada y heterónoma es una cotidianeidad. La mercantilización, entendida por Scribano (2007a), como un complejo proceso de apropiación y expropiación inherente a la (re)producción de la estructura de dominación actual crea interdependencia global en materia energética –alimentaria– y, por ende, necesidad de asistencia para todos aquellos cuerpos que no logran cubrir los requerimientos nutricionales mínimos para la subsistencia. El Estado a través de las políticas sociales alimentarias

escribe sobre la caligrafía de la “gramática culinaria” del comer de estos sectores (Ibáñez, Huelgo, 2012a). Al naturalizarse estos dispositivos queda en el olvido la autonomía alimentaria-nutricional familiar y se debilita la posibilidad de actuar en consecuencia (Scribano, 2007a).

A partir de lo anterior se señala que las categorías analíticas que permitirán dar cuenta de la dinámica constitutiva de la práctica del comer de las familias de Villa La Tela son las siguientes: “sistema culinario o cocinas”, “gramática culinaria”, prácticas culinarias que crean comidas, comensalidad. Esta última, condensa a los tiempos-lugares y a los protagonistas del acto de comer.

1.2.1.3. *El cuerpo*

Le Breton (2004: 21) sostiene que “la condición humana es corporal” dado que el cuerpo es el instrumento para la comprensión del mundo que se percibe, haciéndolo inteligible. Complementariamente, por su parte, Scribano (2007a: 4) considera al cuerpo como un objeto sociológico¹⁹, entendiéndolo en una dialéctica entre tres formas entrecruzadas y superpuestas: 1) un “cuerpo individuo” que refiere a “la articulación entre lo orgánico y el medio ambiente”, la necesidad de cubrir sus requerimientos fisiológicos de nutrientes y energía para garantizar su supervivencia, es decir, la producción/reproducción de la vida; 2) un “cuerpo subjetivo” que se “configura por la autorreflexión, en el sentido del «yo» como un centro de gravedad por el que se tejen y pasan múltiples subjetividades”, siendo a este nivel en el que operan fundamentalmente los “mecanismos de soportabilidad social” y los “dispositivos de regulación de las sensaciones”; y 3) un “cuerpo social” “que es (en principio) lo social hecho cuerpo (*sensu* Bourdieu)”, tal como antes se describe, las relaciones sociales no ocurren sin la inter-acción de los cuerpos, y a su vez, para que esto suceda los cuerpos deben disponer de energía propia, de su “propia presencia” (Scribano, Aimar, 2012).

A su vez, estas formas corporales entrecruzadas y superpuestas, denotan tres prácticas básicas: 1) la exposición del cuerpo o presentación social de la persona; 2) la producción de las condiciones materiales de existencia y la inscripción o posicionamiento de los cuerpos en el “campo social” (*sensu* Bourdieu); 3) las relaciones establecidas con los otros, las cuales se dan a partir de la dialéctica entre “cuerpo individuo”, subjetivo y social. Estas prácticas corporales estructuran y son estructu-

radas por las lógicas de regulación de las sensaciones, en tanto conectores del cuerpo y las sensaciones; desplegando una particular sensación acerca de la presencia de los sujetos en el mundo. Queda allí postulado el cuerpo como una “proliferación de lo sensible” (Le Breton, 2009: 11). Antes del pensamiento se encuentran los sentidos. Los sujetos solo toman conciencia de su existencia a partir del sentir, es decir, de experimentar el atravesamiento de estímulos en su “sensorium corporal”.

Para K. Marx la sensibilidad, organización de la información que se obtiene a través de los sentidos (de la sensación), es la base de la ciencia. Tal es así, que la etimología del término estética proviene de *aistitihikos*:

(...) palabra griega antigua para aquello que “percibe a través de la sensación”. Aisthisis es la experiencia sensorial de la percepción. El campo original de la estética no es el arte sino la realidad, la naturaleza corpórea, material. (...) Es una forma de conocimiento que se obtiene a través del gusto, el tacto, el oído, la vista, el olfato: todo el sensorium corporal (...) Este aparato físico-cognitivo, con sus sensores cualitativamente autónomos y no intercambiables... constituye el “frente externo” de la mente, que se topa con el mundo prelingüísticamente... (Buck-Morss, 2005: 173, en Espoz Dalmasso, 2011: 106).

Como tales, los sentidos corporales funcionando como unidad o constelación sensorial (todo) tienen la tarea de producir sentido. El cuerpo es el filtro que tiene el hombre para apropiarse del mundo a partir de sistemas simbólicos compartidos entre los suyos que dotan de significado al flujo constante de imágenes, sonidos, aromas, texturas, colores, paisajes (Le Breton, 2009). Este trazado simbólico configura y a la vez limita nuestras sensibilidades. A la hora de comprender cómo estas se traman, Scribano (2007a) refiere a un soporte tridimensional que se arma entre percepciones, sensaciones y emociones.

Las impresiones surgen a partir del estímulo e intercambios del cuerpo con el contexto (objetos, fenómenos, personas) estructurando las percepciones que los sujetos acumulan y reproducen. Entonces, una percepción es un modo naturalizado de dotar de cierta organización (producto de una previa interpretación) a las impresiones. Las percepciones están ancladas en significados y, a su vez, proyectan significados sobre el mundo. De tal manera, lo que se percibe no es lo real, sino un mundo de significados. Su génesis no radica en la fisiología sino en la orientación socio-cultural que posibilita/promueve las múltiples rela-

ciones que las personas tienen con el hecho de ver, oler, tocar, oír, gustar. Y, a partir de ello, el campo de posibilidad de aquello que se puede o no se puede ver (visible/invisible), que se puede o no se puede tocar (material/abstracto), que se puede o no se puede oler (aromático/inodoro), que se puede o no se puede gustar (sabroso/insípido), que se puede o no se puede oír (sonoro/inaudible). Al decir de Le Breton (2009: 21): “... ver, escuchar, gustar, tocar u oír el mundo significa permanentemente pensarlo a través del prisma de un órgano sensorial y volverlo comunicativo”.

Las percepciones nacen en la sensorialidad pasando por la manga de la clase social, la historia de vida y la relación con el contexto material, socio-cultural y también ecológico. En consecuencia, lo anterior habilita a afirmar que “los hombres habitan universos sensoriales diferentes” (Le Breton, 2009: 15), por ende, universos ideológicos disímiles.

Entonces, siguiendo con la tridimensionalidad antes señalada, el entramado de impresiones configura las sensaciones (plano sensorial) que los sujetos hacen del mundo en una tensión dialéctica con las percepciones. Las sensaciones están sumergidas en las percepciones. Cuando las sensaciones pasan por el tamiz de la percepción dan lugar a las emociones (del latín *emotio*, que significa movimiento o impulso) cuya consecuencia son los sentimientos (productos del sentir y/o sentirse) que se ubican en un plano más consciente del sujeto (Scribano, 2007c: 18).

De allí deriva que los “estados del sentir el mundo” vehiculizan percepciones asociadas a formas socialmente construidas de sensaciones. Tanto los sentidos orgánicos (el ver, tocar, oler, escuchar, gustar que despierta la comida) como los sociales (trama simbólica construida a su alrededor) tienen incorporado *lo social hecho emoción* (las posibilidades naturalizadas a la hora de comer) tras la incesante y silenciosa actividad de los “mecanismos de soportabilidad social” y “dispositivos de regulación de las sensaciones”. Más allá de que pareciera que estos estados tienen un carácter único e irrepitible y están situados en una esfera individual.

La experiencia cotidiana del cuerpo como unidad, tiene como mediador al “cuerpo subjetivo” que hace presente al “cuerpo social” en el “cuerpo individuo” y viceversa. Si aquí se realiza un puente de conexión con lo ya dicho en párrafos precedentes, las condiciones de perceptibilidad del cuerpo están socialmente determinadas por la posibilidad de producir, administrar, distribuir energía –tanto corporal como social– en estado de disponibilidad. Como ya se hizo alusión, las energías so-

ciales están en estrecha relación con las energías corporales, esto es, a mayor deficiencia nutricional mayor probabilidad de estructurar un conjunto de relaciones humanas débiles.

Las categorías analíticas que permitirán dar cuenta del cuerpo en su *reproducción alimentaria nutricional* son las siguientes:

En el caso del “cuerpo individuo” están dadas por la valoración nutricional antropométrica del cuerpo del niño cuya edad oscila entre uno y cinco años. Reconociendo, asimismo, que el tipo de comida consumida regularmente por él –y su familia– condiciona su estado nutricional. Según los nuevos patrones de crecimiento infantil de la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2006), los cinco primeros años de vida son cruciales para lograr un crecimiento y un desarrollo óptimos, lo cual depende más de la nutrición, de las prácticas de alimentación, del ambiente, de los cuidados recibidos y de la atención sanitaria que de los factores genéticos o étnicos. De allí se desprende que el estado de salud y el estado de nutrición de esos niños representan indicadores de la salud de la propia familia, al ser estos los miembros biológica y socialmente más sensibles de esta (Bronfman, 1995; Sandoval Priego y col., 2002).

En lo que respecta al “cuerpo subjetivo”, bisagra entre las otras dos formas corporales, se hará hincapié en las sensibilidades en un doble sentido (Scribano, 2010a: 256): la coagulación y la creatividad. En la primera noción (coagulación), entran en juego los “mecanismos de soportabilidad social” y los “dispositivos de regulación de las sensaciones”. En lo que respecta a la segunda (creatividad), ciertas rupturas fugaces y “tácticas” (De Certeau, 1996) en tanto prácticas heterodoxas que se realizan de manera cotidiana aprovechando las fallas y fisuras del sistema para robarle un momento a la dominación; y aunque no tienen autonomía, son fugaces, silenciosas pero dejan su *marca*, son cultura. Tal es así que en el juego entre la evitación conflictual de una “vida vivida como si y siempre será así” (*sensu* Scribano) se le oponen prácticas que burlan por un momento a la dominación o colonialidad en materia alimentaria-nutricional.

En lo que refiere al “cuerpo social”, implica la materialidad o concreción tanto de la coagulación como de la creatividad desde las lentes de la inter-acción. La existencia de la condición humana se inscribe en el otro –en el lazo social– como condición para el sentido. Al respecto se destaca, según lo señala Scribano, “... que las condiciones materiales

de existencia, las distribuciones desiguales de los medios de expresividad y «dispositivos de regulación de las sensaciones» condicionan las participaciones diferenciadas y monopólicas de los sujetos en los aludidos juegos” (2010a: 256).

1.2.2. Consideraciones metodológicas

El enfoque metodológico del presente trabajo es básicamente cualitativo, a partir del paradigma interpretativista. En ese marco, se

(...) pone énfasis en la interpretación de los fenómenos sociales en términos del sentido que los mismos actores acuerdan y en el análisis de los procesos y los significados sociales, los que no pueden ser rigurosamente examinados o medidos en términos de cantidad, intensidad o frecuencia (Denzin y Lincoln, 1994; citados por Vasilachis de Gialdino 2003: 50-51).

A su vez, se destaca que la comprensión de los marcos interpretativos de las familias acerca de su *reproducción alimentaria nutricional* se realiza desde una perspectiva materialista de las prácticas que esta involucra permitiendo –de esa manera– desentramar la producción del sentido imputado a estas en su propio marco contextual y estructural. Ello responde a que aquello que describa, analice e interprete lo áspero, tangible, material permite reconocer los intangibles hilos que traman la experiencia y la sensibilidad (Ibáñez, Huergo, 2012a).

En las Ciencias Sociales, y desde una metodología cualitativa, el trabajo de campo no representa solo una posibilidad de aproximarse a aquello que se desea conocer y estudiar, sino también de crear un conocimiento partiendo de la realidad presente en ese escenario. En ese sentido, las categorías o dimensiones de análisis antes detalladas informan acerca del significado dinámico de aquello que ocurre y que se busca captar en el espacio en estudio, en este caso, Villa La Tela (Cruz Neto, 2003). C. de Souza Minayo (1997) concibe al campo de investigación como “el recorte que el investigador realiza en términos de espacio”, es decir, representa la realidad empírica a ser estudiada en la cual habitan personas y grupos que conviven en una “dinámica de interacción social” o “estratos de sociabilidad” (*sensu* Samaja); entre cuyas partes-fronteras-y-todo se configura el presente objeto de estudio: la *reproducción alimentaria nutricional* familiar en contextos de pobreza. Los motivos de

elección de este espacio (unidad de observación) y su unidad de análisis (familias) ya fueron detallados con anterioridad.

Por otro lado, se tendrá en cuenta la dimensión temporal pasada, presente y futura en cuanto a la interpretación y construcción del señalado objeto de estudio. La *reproducción alimentaria nutricional* se configura alrededor de las relaciones hermenéuticas que se dan entre experiencias alimentario-nutricionales colectivas vividas inherentes al pasado-presente-futuro en tanto maneras de instanciar el tiempo-espacio. Dicho de otra manera, la capacidad estructurante de las experiencias alimentario-nutricionales vividas en el pasado tienen la potencialidad performativa de hacer tensionalmente el futuro como vivencia del hoy (Scribano, Huergo, Eynard, 2010).

1.2.2.1. Etapas del trabajo de campo

1.2.2.1.1. Exploratoria con informantes claves

Se comenzó presentando la propuesta de investigación a los dos centros comunitarios que acompañaba técnicamente la Fundación La Luciérnaga²⁰ en Villa La Tela: Rincón de Luz y El Milagro. Al cerrar este último episodio cercano al primer contacto establecido, el vínculo solo continuó con Rincón de Luz. Esta simple asociación concluyó sus actividades en el año 2012, ya culminado el trabajo de campo de esta pesquisa. Hasta la fecha de su cierre recibió dos financiamientos estatales:

- Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Córdoba, desde el año 2007 a 2012, destinado al funcionamiento de un Centro de Cuidado Infantil (CCI) para alrededor de 30 niños menores de cinco años (prestación alimentaria de desayuno/almuerzo, estimulación temprana y recreación).
- Ministerio de Desarrollo Social de Nación, desde los años 2003 a 2012, destinado al funcionamiento del servicio de comedor comunitario brindando alrededor de 180 prestaciones alimentarias diarias (de lunes a viernes) correspondientes a la cena.

Asimismo, esta organización realizaba otras actividades culturales tales como proyecto de murga y sostenimiento de una biblioteca institucional. Estas iniciativas se sostuvieron y retroalimentaron a partir del contacto con determinadas cátedras de las siguientes unidades académicas de la Universidad Nacional de Córdoba: Facultad de Psicología,

Escuela de Trabajo Social y Escuela de Nutrición (en el marco de becas de extensión, trabajos finales para la licenciatura, prácticas pre-profesionales o de intervención comunitaria).

A través de Rincón de Luz se tuvo llegada a referentes locales, es decir, a personas reconocidas comunitariamente por su labor en terreno:

Seis técnicos: directoras de dos escuelas (primaria y secundaria) de la zona, médico y trabajadora social del equipo de salud, trabajadora social del Centro de Participación Comunal de la Municipalidad de Córdoba y técnica del Proyecto Abordaje Comunitario del Ministerio de Desarrollo Social de Nación.

Nueve referentes comunitarios: cinco encargadas de comedores comunitarios, la representante de una fundación local, un promotor de salud, la encargada de apoyo escolar, la secretaria del centro de salud (ex habitante de Villa La Tela).

Las técnicas de recolección de la información utilizadas fueron observaciones participantes y entrevistas semi-estructuradas (OPS, 2006). En el caso de este tipo de entrevista, los términos exactos y la secuencia de las preguntas se determinaron por adelantado. Estas, con el correr de la investigación se fueron adaptando a la especificidad del lenguaje local. Se hicieron prácticamente las mismas preguntas a todos los entrevistados, solo que se colocó mayor énfasis en aquellas inherentes a la actividad particular de cada uno. El orden de las preguntas respondió al desenlace espontáneo de cada entrevista. Los ejes de indagación se configuraron alrededor de los siguientes tópicos: la historia de la Villa, las condiciones de vida allí, sus propias actividades en terreno, el cómo organizan diariamente el comer las familias y las razones de ello, información acerca de las organizaciones locales particularmente aquellas con actividades alimentarias y sobre las problemáticas comunitarias vinculadas con la alimentación y la nutrición.

Las observaciones participantes involucran la presencia directa del investigador, evitando mediaciones de terceros para el conocimiento social. R. Guber (2006) sostiene que la falta de sistematicidad que caracteriza el trabajo etnográfico, más que un déficit es una cualidad distintiva: se puede captar una variedad de hechos que no son obtenidos por medio de preguntas, que al ser observados en su propia realidad transmiten aspectos que suelen evadirse en las indagaciones sobre la vida real. En ese sentido, según Herkovits (2008: 17), si la acción social es considerada simbólica, esta técnica es la más adecuada para el abordaje de la problemática objeto

de estudio sobre todo en la etapa de entrada al campo. La observación propiamente dicha abre las puertas del escenario cotidiano y su recurrencia en el tiempo facilita “el acceso a la pluriperspectiva con la que se significa la realidad en contextos polisémicos”.

A través de las observaciones participantes realizadas en cada ida al lugar, las tres reuniones comunitarias organizadas, las otras reuniones en terreno en que se participó en categoría de invitada (una de ellas fue la mesa de gestión del CIC), se logró incorporar voces y hacer de las siguientes personas: una de las referentes comunitarias que se intimidó frente a la palabra entrevista, pero no así a la interacción con la investigadora en el marco de su cotidianeidad; los grupos de jóvenes tanto universitarios (pertenecientes a diferentes cátedras de la Facultad de Psicología de la Universidad Nacional de Córdoba) como locales nucleados por la Central de Trabajadores Argentinos CTA-Tupac Amarú; técnicos estatales y de organizaciones no gubernamentales (ONG) que tienen proyectos en terreno; mujeres habitantes del lugar y un varón habitante del lugar.

Cada observación realizada contribuyó a contextualizar y a confrontar la información brindada a partir de las entrevistas semi-estructuradas con lo observado. Para ello, a lo largo de toda la investigación sistemáticamente se reconstruyó cada visita al lugar a través de notas de campo. En cada nota se intentó registrar: a) descripción local: diálogos compartidos, comentarios realizados, miembros de la comunidad participantes en cada ocasión, hechos sucedidos en cada visita o entre visitas, descripción del contexto comunitario inmediato, datos témporo-espaciales correspondientes; b) comentarios de la investigadora acerca de la calidad de la información detallada, reflexiones acerca del proceso, repercusión de su presencia en el desenlace de determinadas situaciones, nuevas pistas sobre las cuales indagar.

La estrategia muestral respondió a una muestra intencional a través del método de redes de contacto o bola de nieve (OPS, 2006). Conforme lo plantea el método, se reunieron los datos de tantos grupos o individuos como fue necesario para responder a las preguntas de investigación. Al saturarse las categorías de análisis, es decir, cuando se obtuvo poca información nueva a partir de las observaciones y las entrevistas se consideró alcanzado el punto de redundancia.

Complementariamente, Hintze (1989) sostiene que las consideraciones analíticas y teórico-metodológicas sugieren que dado que los

macro-modelos no logran predecir de manera lineal los detalles de los micro-comportamientos, en el caso de una investigación que analiza la *reproducción alimentaria nutricional* familiar en situación de pobreza se debe partir del entendimiento de las constantes paramétricas, para luego explicar las variaciones individuales y, por último, analizar el efecto que el conjunto de las conductas familiares tiene sobre las relaciones sociales de esa comunidad/barrio. De esta manera, considerando que el cómo-come-la-gente en una comunidad o barrio está en relación dialéctica con el cómo-vive-la-gente, se complementó el análisis anterior con datos de fuentes secundarias²¹.

1.2.2.1.2. Fase de profundización con las familias²²

I. Se visitaron de manera domiciliaria las 40 familias cuyos miembros eran “beneficiarios” de las prestaciones alimentarias (ya sea, almuerzo o cena) brindadas en el marco del Centro Comunitario Rincón de Luz a los fines de realizar dos encuestas (previa adaptación transcultural del instrumento con un número reducido de familias):

a) Escala de percepción de la satisfacción alimentaria nutricional. Esta escala fue utilizada en un trabajo de investigación realizado por investigadoras venezolanas (Bernal y Lorenzana, 2002). Esta intenta conocer la calidad del servicio alimentario ofrecido desde el Centro Comunitario Rincón de Luz. La escala original para la estimación del nivel de satisfacción alimentaria-nutricional consta de 11 ítems, aunque fue modificada en función de las características específicas de este Centro. En consecuencia, la que aquí se utilizó comprende nueve ítems. Cada ítem presenta 4 puntos: muy satisfecho (3 puntos), satisfecho (2 puntos), insatisfecho (1 punto), muy insatisfecho (cero punto). El nivel de satisfacción alimentaria-nutricional de toda la escala se clasifica de la siguiente manera: muy satisfecho (18 - 27 puntos), satisfecho (11 - 17 puntos), insatisfecho (3 - 10 puntos) y muy insatisfecho (≤ 2 puntos).

Tabla N° 1: Escala de percepción de la satisfacción alimentaria nutricional

Ítems que miden Satisfacción Alimentaria Nutricional	Nivel de satisfacción			
	S	MS	I	MI
Con respecto a la preocupación de las encargadas del comedor por la alimentación de sus hijos, ¿usted está...?				
Con respecto a si a los niños les gusta la comida que se les ofrece en el comedor, ¿usted está...?				
Con respecto a si los niños quedan llenos cuando comen en el comedor, ¿usted está...?				
Con respecto al orden y a la limpieza de las encargadas del comedor cuando cocinan, ¿usted está...?				
Con respecto a si los niños son bien alimentados en el comedor, ¿usted está...?				
Con respecto a la ayuda que para Ud. significa la alimentación que le dan a su niño en el comedor, ¿usted está...?				
Con respecto a si los niños que van al comedor están más fuertes que otros niños que no asisten al comedor, ¿usted está...?				
Con respecto a si los niños que van al comedor están más sanos que otros niños que no asisten al comedor, ¿usted está...?				
Con respecto a la cantidad suficiente de alimentos que componen cada comida recibida en el comedor, ¿usted está...?				

Fuente: Bernal y Lorenzana (2002).

S= satisfecha; MS= muy satisfecha; I= insatisfecha; MI= muy insatisfecha.

La señalada escala se efectuó a 34 familias. De las faltantes, tres son miembros del equipo de trabajo de Rincón de Luz y de las otras tres no se obtuvo respuesta tras reiteradas visitas domiciliarias. Posteriormente se entrevistó de manera grupal al equipo de trabajo del Centro Comunitario a los fines de conocer la misión, los objetivos, el funcionamiento de la asociación (financiamiento, criterios de elaboración y planificación de los menús, los pasos a seguir en caso de detección de alguna patología nutricional), a cada una de las personas que trabaja allí y cuál es el vínculo con las familias asistentes.

b) Escala de percepción de seguridad alimentaria familiar: La escala mencionada fue creada por el Community Childhood Hunger Identification Project, CCHIP (Wheler, Scout y Anderson), adaptada y validada para comunidades venezolanas de bajos recursos por las anteriores investigadoras. La escala consta de 12 preguntas sobre la percepción del entrevistado (mujer madre de la familia) acerca de las alternativas de consumo de alimentos cuando existen restricciones de ingreso o de recursos disponibles para dar materialidad a la alimentación cotidiana y, además, sobre las experiencias de hambre en la familia, en los últimos seis meses. Las categorías de respuesta son: nunca (0 puntos), a veces (1 punto), frecuentemente (2 puntos) o siempre (3 puntos). La puntuación total puede fluctuar entre cero y 36 puntos. Si una familia tiene cero puntos indica seguridad alimentaria familiar, si posee entre uno y 12 puntos, existe leve inseguridad; de 13 a 24 puntos, tiene moderada inseguridad; y, a partir de este puntaje, se considera que la familia es severamente insegura (Lorenzana, Sanjur, 1999; Bernal, Lorenzana, 2007).

Tabla N° 2: Escala de Seguridad Alimentaria Familiar Percibida

Ítems de la Escala	N	AV	F	S
¿Falta de dinero en el hogar para comprar alimentos?	0	1	2	3
¿Algún miembro del hogar come menos de lo que desea por falta de dinero en el hogar?	0	1	2	3
¿Disminuye el número usual de comidas por falta de dinero?	0	1	2	3
¿Disminuye el número de comidas de algún adulto por falta de dinero en el hogar?	0	1	2	3
¿Disminuye el número de comidas de algún niño por falta de dinero en el hogar?	0	1	2	3
¿Algún adulto come menos en la comida principal porque los alimentos no alcanzan?	0	1	2	3
¿Algún niño come menos en la comida principal porque los alimentos no alcanzan?	0	1	2	3
¿Algún adulto se queja de hambre por falta de alimentos?	0	1	2	3
¿Algún niño se queja de hambre por falta de alimentos?	0	1	2	3
¿Se compran menos alimentos indispensables para niños por falta de dinero?	0	1	2	3
¿Algún adulto se acuesta con hambre porque no alcanza la comida?	0	1	2	3
¿Algún niño se acuesta con hambre porque no alcanza la comida?	0	1	2	3

Fuente: Lorenzana y Sanjur, 1999; Bernal y Lorenzana, 2007.

N= nunca; AV= a veces; F= frecuentemente; S= siempre.

La encuesta se realizó a la mujer madre a cargo de la familia seleccionada. Fueron encuestadas 37 familias. De las tres restantes no se obtuvo respuesta tras reiteradas visitas en sus domicilios. A partir de ello, las familias quedaron categorizadas en grupos acorde a su nivel de percepción de seguridad alimentaria. Por medio de un muestreo intencional

a través de la técnica bola de nieve se seleccionaron algunas familias al interior de cada grupo, quienes participaron de una instancia de entrevista semi-estructurada (ver Anexo N° 1). La muestra quedó conformada por un total de 10 familias: dos que se percibieron con seguridad alimentaria, tres que se percibieron con inseguridad alimentaria leve, tres que se percibieron con inseguridad alimentaria moderada y dos que se percibieron con inseguridad alimentaria severa. Los ejes de indagación de las entrevistas fueron los siguientes: descripción socio-demográfica de la familia, características de la vivienda y de los servicios, de los gastos alimentarios familiares, de los planes sociales alimentarios que los asisten, acerca de la función del Centro Comunitario en la configuración de sus prácticas alimentario-nutricionales, del abastecimiento familiar de alimentos (redes, mercado, Estado) y sobre la práctica de comer familiar.

II. Luego de analizar los resultados de la escala de seguridad alimentaria familiar percibida resultó pertinente reflexionar sobre el siguiente interrogante: ¿cuál es la “imagen del mundo” que la sostiene? El interés de recurrir a ellas radica en desentramar el cómo la mujer encuestada llega a ese particular retrato de su mundo social. En ese sentido, las críticas para con la escala son varias. No considera la trayectoria de clase de las familias que configura la matriz estético-cognitiva desde la cual se perciben. Tampoco promueve relevar una verdadera autonomía alimentaria-nutricional ya que las familias encuestadas comen en situación de dependencia del Estado. De este modo, es una escala que solo mide el cubrir como sea una cierta cantidad de comida según el total de integrantes familiares (no la calidad de una comida nutricional y culturalmente *deseada*); cantidad que depende de lo que diacrónicamente cada familia defina como su normalidad alimentaria solo en términos de gramajes.

A lo anterior se agrega que el poder dar respuesta a preguntas tan invasivas e íntimas –como de hecho son las del comer familiar– genera de entrada un sesgo si no hay confianza y vínculo de por medio entre la investigadora y el encuestado. Más allá de que en esta oportunidad tal lazo existía, fue insuficiente. Sobre todo, en comunidades tan intervenidas externamente como es el caso de Villa La Tela, donde el externo que pregunta (médico, trabajador social, nutricionista) evalúa para quitar (recursos, tenencias) o para dar (recursos, lineamientos, líneas de acción), por lo tanto las respuestas están –en muchos casos– acorde al

deber ser del primero: nutricionista en esta oportunidad (Huergo, Ibáñez, 2012a). Un ejemplo que ilumina lo anterior es el caso de una de las familias encuestadas cuya referente se percibió segura en materia alimentaria-nutricional. Su respuesta genera *ruido* al observar las condiciones materiales de existencia de su familia, la condición y disposición de su energía corporal para la acción autónoma y producto de ello la heteronomía alimentaria-nutricional en la que se encuentra sumergida su “cocina”. Tal es así que sus hijos comen en tres comedores diferentes: el escolar, Rincón de Luz y otro de Barrio San Roque, mientras ella – jefa de hogar– solo come una vez al día “si es que hay” y durante el resto de las horas “toma mate” (Entrevista a E, 41 años, madre de cinco hijos, habitante de Villa La Tela). Las galletas con picadillo fueron el menú regular que señaló las situaciones en las que “hay” disponibilidad alimentaria para E. Lo anterior da cuenta que la cualidad de la observación y el contacto social tienen un poder revelador por encima de los valores numéricos obtenidos a partir de la escala acerca del nivel de seguridad alimentaria percibido (Etienne, 1980).

Producto de esta circunstancia –y otras similares– junto a Ileana D. Ibáñez se reconoció la necesidad de elaborar otros modos de indagación²³ que permitieran abordar este tipo de temáticas que son complejas de explicar-narrar-compartir con un *otro* investigadora, dado que se traman en el marco de lo *posible* de acuerdo a las condiciones materiales de vida de los grupos familiares. En ese sentido, se consideró propicia la generación de instancias de cierta intimidad para la conexión y reflexión sobre estos tópicos y que, en esta oportunidad particular, la situación de encuesta/entrevista podía llegar a obturar. La apuesta fue entonces elaborar una praxis metodológica de encuentro entre sujetos para compartir la vivencia, el recuerdo y la proyección como temporalidades que se instancian en la experiencia. Esta praxis fue elaborada a partir de considerar a la experiencia estética –particularmente el dibujo– productiva en una doble vía: para generar momentos de expresividad y como objetos expresivos en sí mismos. Al exceder las posibilidades de la palabra y la pregunta, se da paso al cuerpo, a los sentidos, es decir, a modalidades de decir/actuar donde los sujetos encuentran otras formas (oblicuas en un sentido, pero directas en otro) para decir su mundo. De este modo, se recuperaron los aportes de L. Vygotski (1930) y Scribano (1998, 2003, 2008b, 2010b, 2011, 2012), que a partir de sus desarrollos teóricos y sus experiencias empíricas brindan marcos analíticos funda-

mentales para realizar una posible lectura de los productos creados por las técnicas expresivas: los dibujos (Huergo, Ibáñez, 2012a).

El dibujo, considerado el lugar de la expresividad de la experiencia social de los sujetos, tiene para la investigación cualitativa diversas posibilidades de uso. Scribano (2008b: 260) sistematiza cuatro potencialidades principales: 1) como técnicas de obtención de información, 2) como disparadores de expresión, 3) como artefactos u objetos sociales, 4) como modos de intervención social. La potencialidad de estas prácticas de indagación permite a los sujetos cuestionar el mundo naturalizado y propone re-hacerlo desde otra perspectiva.

Siguiendo esa idea, se procedió a identificar a las familias vinculadas al equipo de trabajo de Rincón de Luz que estuvieran interesadas en participar de encuentros expresivos-creativos para dibujar y charlar sobre la historia de las “cocinas” familiares. La práctica de dibujo fue trabajada en el marco de esos encuentros conformados por mujeres habitantes de esa comunidad al ser ellas las encargadas de organizar cotidianamente el comer familiar. La modalidad de selección fue por bola de nieve, es decir, existía conocimiento previo entre las participantes. En total se realizaron tres encuentros a partir de tres contactos pertenecientes a diferentes familias del lugar (contacto N° 1: invitó a cinco participantes; contacto N° 2: invitó a ocho participantes; contacto N° 3: invitó a siete participantes). Posteriormente, se realizó una entrevista semi-estructurada a una mujer de cada encuentro tras la intencionalidad de profundizar ciertos aspectos inconclusos en la instancia de los encuentros expresivos-creativos dada la masividad de participantes. El criterio de selección de estas mujeres estuvo dado por su predisposición a recibir a la investigadora y por una variable generacional inherente a diferentes momentos del ciclo vital familiar: una cuya condición es de abuela, una cuya condición es de mujer-madre en plena crianza de sus hijos más pequeños pero con hijas mayores de edad, y otra cuya condición es de mujer-madre primeriza que recién comienza a transitar la experiencia de construcción de su propia familia nuclear.

El mensaje de invitación planteado por el equipo de investigación fue el siguiente: juntarse a charlar y a dibujar sobre el devenir de las comidas/bebidas y de las formas de comer/beber a lo largo de las historias familiares. Esto permitió realizar una mirada diacrónica de las “cocinas” familiares para reconocer momentos particulares de cambios, quiebres, conflictos y las acciones/reacomodamientos llevadas adelante en consecuencia.

Cada encuentro tomó materialidad a partir de tres momentos: 1) Bienvenida, presentación de la actividad, de la investigadora y de las participantes. 2) Invitación a las presentes a ubicarse alrededor de la mesa y a tomar contacto con los elementos de dibujo para comenzar a dibujar las comidas y las bebidas más importantes (significativas) de cada una de las etapas de sus vidas. 3) Se le pidió a cada participante que comparta su dibujo con el resto de las mujeres, poniendo en palabras todos los recuerdos, las vivencias y los deseos que se fueron haciendo presentes a medida que dibujaba. La duración de cada encuentro respondió a aproximadamente 2.30 horas reloj. Los roles de las investigadoras consistieron en: una coordinadora, una facilitadora de las consignas y una observadora que registró lo acontecido. Con el permiso de las presentes se grabaron las narraciones sobre sus dibujos.

III. Se realizó la valoración antropométrica²⁴ del estado nutricional de los niños asistentes al CCI de Rincón de Luz (de cinco años de edad o menos). El universo de asistentes estuvo constituido por 34 niños (pertenecientes a 27 familias). Para la conformación de la muestra se tuvieron en cuenta los siguientes criterios de inclusión: familias que tuvieran niños y/o niñas que asistieran allí; familias a las cuales se les hubieran aplicado ambas escalas y, además, que aceptaran voluntariamente participar del estudio. Se tomó como máximo tres visitas al domicilio y pasado ese número ya no se insistió más con esa familia.

Se visitó a cada núcleo familiar en su respectiva vivienda, explicándole verbalmente al responsable de los niños cuál era el motivo de la visita. De manera complementaria, se entregó en papel lo dicho bajo la forma de consentimiento informado (ver Anexo N° 2). Posteriormente, se invitó a la madre, padre o tutor a concurrir al Centro de Salud para acompañar la realización de la medición antropométrica. En todos los casos, los niños asistieron a la valoración del estado nutricional con sus respectivas madres o tías.

Se evaluaron antropométricamente 20 niños (pertenecientes a 16 familias) a partir de los nuevos estándares de crecimiento y desarrollo de la OMS (ver Anexo N° 3). Asimismo, se tomaron como referencia las técnicas de medición que detalla la guía de “Evaluación del estado nutricional de niñas, niños y embarazadas mediante antropometría” publicada en el año 2009 por el Ministerio de Salud de la Nación en cooperación con la Organización Panamericana de la Salud (Abeyá Gi-

lardon, Calvo, Durán, Longo, Mazza, 2009). Cabe destacar que los motivos por los cuales 15 niños (pertenecientes a 11 familias) del universo no formaron parte de la muestra consistieron en que cuatro ya no vivían más en la Villa, dos no participaron por decisión de su familia, otros dos no pudieron participar porque no se había encuestado a sus familias (escalas), y por último siete niños fueron visitados más de tres veces sin obtener respuesta alguna por parte de sus padres por lo cual fueron excluidos.

El estado nutricional constituye una variable compleja, que presenta cuatro dimensiones: bioquímica, clínica, alimentaria y *antropométrica*. La valoración del estado nutricional a partir de mediciones e indicadores antropométricos constituye una herramienta valiosa, particularmente en estudios epidemiológicos (Serra Majem y Aranceta Batrina, 2006). Aun cuando su sensibilidad y especificidad no es óptima para caracterizar la aludida complejidad del estado nutricional, es un instrumento importante en la valoración poblacional, particularmente cuando se ve potenciado con otros indicadores del estado nutricional (Ministerio de Salud de la Nación, 2007). Si bien aquí no se abordan las otras dimensiones del estado nutricional, siguiendo las dimensiones analíticas que hacen a la *reproducción alimentaria-nutricional de sus familias*, la antropometría infantil relevada se pone en relación con su ámbito relacional inmediato, tanto familiar como comunitario. Ámbitos en los cuales y a partir de los cuales se construye socialmente el estado nutricional infantil.

Para transformar las mediciones directas (peso, talla) en indicadores antropométricos (peso para la talla, peso para la edad, talla para la edad) en esta investigación se optó por la unidad de medida de Percentilos (Pc). En ese sentido, la OMS recomienda utilizar como valores límites el Pc 3 como mínimo y el Pc 97 como máximo.

Los indicadores antropométricos que se utilizaron en esta investigación fueron los siguientes (Abeyá Gilardon, Calvo, Durán, Longo, Mazza, 2009):

Peso/edad (P/E): refleja la masa corporal alcanzada en relación con la edad cronológica (da una idea del estado nutricional en su esfera global).

Tabla N° 3: Peso/edad

Clasificación	Percentilos
Bajo peso	< Pc3
Riesgo de bajo peso	Entre Pc 10 y 3
Normal	> Pc10

Fuente: Abeyá Gilardon, y col., 2009.

Talla/edad (T/E): refleja el crecimiento lineal alcanzado en relación con la edad cronológica; sus déficits se relacionan con alteraciones acumulativas de largo plazo en el estado de salud y de nutrición (desnutrición crónica).

Tabla N° 4: Talla/edad

Clasificación	Percentilos
Baja talla	< Pc3
Talla normal	> Pc3

Fuente: Abeyá Gilardon y col., 2009.

Peso/talla (P/T): refleja el peso relativo para una talla dada y define la proporcionalidad de la masa corporal. Un bajo peso/talla es indicador de emaciación o desnutrición aguda. Un alto peso/talla es indicador de sobrepeso u obesidad.

Tabla N° 5: Peso/talla

Clasificación	Percentilos
Bajo peso	< Pc3
Riesgo de bajo peso	Entre Pc10 y 3
Normal	Entre Pc10 y 84
Sobrepeso	Entre Pc85 y 97
Obesidad	>Pc97

Fuente: Abeyá Gilardon y col., 2009.

1.2.2.2. Análisis y procesamiento de datos

En todo momento de la investigación, pero por sobre todo en la fase interpretativa, se tuvo especial consideración respecto a la presencia del cuerpo de la investigadora en el campo. Este se encuentra investido por los rótulos etiquetantes propios de su profesión y de las prácticas de los colegas que lo precedieron en las experiencias sociales de esa comunidad y/o personas (Huerco, Ibáñez, 2012a). Es así que se volvió necesaria una reflexividad permanente y un ejercicio de escucha al otro que mira, trayendo de la oscuridad de su *praxis profesional* esa superposición de etiquetas históricamente configuradas. Como se hizo mención anteriormente, en Villa La Tela ciertas profesiones están asociadas a prácticas de control y disciplinamiento. Esto predispone a los sujetos-pobladores a un estado de alerta inicial que desconfía evaluando la situación y a la investigadora.

1.2.2.2.1. De la información

Para dar comienzo al procesamiento de la información, se desgrabaron las entrevistas y los audios de los encuentros expresivos-creativos. Se reunió toda la información primaria (desgrabaciones de entrevistas semi-estructuradas, escalas, encuentros y notas de campo de las observaciones participantes) y secundaria disponible. El análisis cualitativo comenzó con la inmersión en los datos, esto implicó leer y releer cada grupo de notas o transcripciones hasta estar íntimamente familiarizado con el contenido. Luego de la lectura iterativa de los textos se dio inicio a (OPS, 2006):

* Codificación de los datos: en amplios grupos de temas o categorías acorde al *Modelo analítico* propuesto por la presente pesquisa, identificando los temas/subtemas principales más otros emergentes. El sistema de codificación nunca fue rígido y evolucionó con el tiempo; por lo cual, paralelamente a ello, se registró toda revisión de los códigos y la fecha en que fue efectuada. La información fue analizada de dos maneras: por un lado, siguiendo la lectura de lo producido por cada sujeto, a los fines de identificar la lógica interna de su discurso; por otro lado, comparando los temas/subtemas de los diferentes sujetos a los fines de ir identificando homogeneidades y heterogeneidades locales.

* Presentación de los datos: se elaboró un inventario de lo que se sabe respecto a un tema para captar la variación o riqueza de cada

uno, observando las diferencias entre los diferentes pobladores y técnicos de Villa La Tela.

* Reducción de los datos: se expurgó la información para dar visibilidad a los conceptos y relaciones más esenciales, es decir, distinguir los temas centrales de los secundarios. Se utilizaron herramientas visuales como mapas conceptuales para cada dimensión de la problemática bajo estudio, que al ponerse en relación permitieron la aproximación a la problemática en su carácter multidimensional.

* Interpretación: se avanzó de los detalles inherentes a los resultados del estudio, a las ideas principales; explicando la red de conceptos que responde a la pregunta original de la presente pesquisa, poniendo en discusión tales resultados con otros que van más allá de este contexto específico.

1.2.2.2.2. De los dibujos

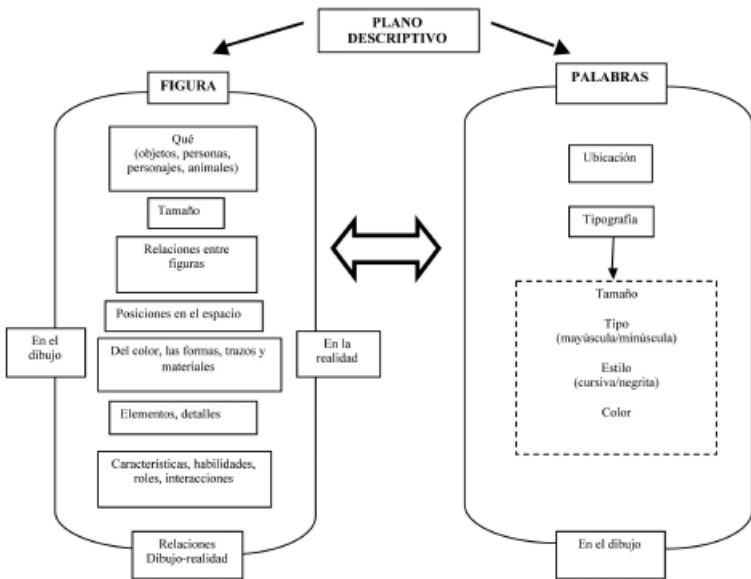
El esquema elaborado para la lectura e interpretación de los dibujos (Huergo, Ibáñez, 2012a) toma los aportes de Scribano (2003) realizados en el año 2001 en el marco de dos talleres expresivos creativos desarrollados con casi 200 dirigentes de organizaciones de base cordobesas asesoradas y acompañadas por la organización no gubernamental (ONG) Servicio de Promoción Humana (SERVIPROH). Esta experiencia de investigación constituyó la piedra de toque sobre la que este autor asentó los cimientos que permitieron considerar a los caminos expresivos como estrategias para la indagación cualitativa (Scribano, 2008b).

De este modo, siguiendo esa línea de lectura la propuesta que aquí se desarrolla pretende: a) captar la definición de la situación a través del propio dibujo y sus narraciones asociadas; b) estructurar la base de una primera interpretación del sentido del dibujo. En consecuencia, se trabaja el análisis de los dibujos en tres planos:

1. *Describir el escenario de la expresividad*: se propone describir el contexto de interacción que da vida a la obra creativa (dibujo) y que condensa la experiencia del estar en el mundo de los sujetos: cómo, desde dónde, con quiénes y qué cuentan las expresiones que se registran, qué no cuentan (silencios de expresividad); sus actores: considerando la co-presencia de sujetos (dibujantes) e investigadoras; las consignas a trabajar; los materiales disponibles para la actuar (crayones, hojas, lápices, tijeras).

2. *Plano descriptivo del dibujo, descomposición-recomposición*: la propuesta es la identificación del *qué* y el *cómo* de la composición. Para esto hemos de des-componer la imagen en todas sus partes (el *qué* de la imagen: qué figuras, qué palabras), el *cómo* fueron hechas (materiales, trazos, etc.) y el *cómo* fueron relacionadas sus partes entre ellas y para dar entidad al todo. Esta descripción exhaustiva a modo de segmentación en unidades y re-composición de relaciones serán los datos, insumos, para la posterior interpretación de las producciones expresivas.

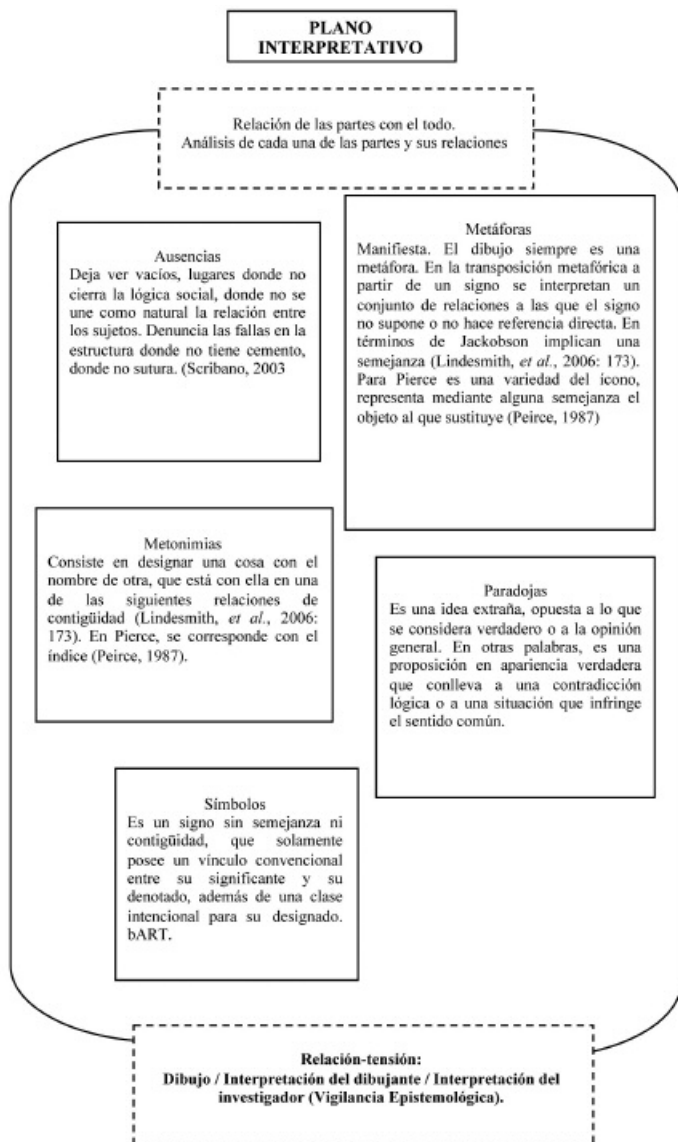
Figura N° 2: Plano descriptivo



3. *Plano interpretativo*: el dibujo se presenta a modo de palimpsesto para el intérprete. Capas superpuestas que solo pueden ser reconocidas a partir de los indicios y las huellas en sus tramas, tal como lo que la interpretación onírica representa para el psicoanalista. Estas huellas son leídas en sus posibles sentidos a partir del reconocimiento de *ausencias*, *metáforas*, *metonimias*, *símbolos*, *paradojas* (Scribano, 2003; Barthes, 1974; Eco, 1972). Así, el analista social intenta dar cuenta de la totalidad –que nunca cierra– poniendo atención al análisis de sus partes, las

interacciones de sus figuras entre sí y de estas con la realidad. Esta estrategia hermenéutica dialéctica se instituye teniendo en cuenta la tríada: dibujo, dibujante, investigador-observador-intérprete.

Figura N° 3: Plano interpretativo



1.2.2.3. Consideraciones éticas

Se obedecieron los resguardos éticos pertinentes, basados en las declaraciones de Núrenberg, Helsinki y Tokio. Tanto en la invitación para ser entrevistado como en las reuniones organizadas y concurrecidas, se brindó información a los participantes acerca de los objetivos de la investigación, las estrategias metodológicas que se llevarían a cabo, el tratamiento, destino y confidencialidad de los datos brindados. En relación al consentimiento informado para las entrevistas y las grabaciones de los encuentros expresivos-creativos, este fue de palabra y quedó registrado en sus respectivos audios. Solo una de las referentes comunitarias no quiso ser grabada. En el caso de valoración antropométrica de los niños, el consentimiento informado fue por escrito.

A continuación se abordará de manera pormenorizada a cada una de las partes que hacen a la “jerarquía descriptiva de la complejidad” del objeto de estudio de interés de la presente pesquisa: la producción u obtención, intercambio y apropiación de alimentos/comidas estructura el Capítulo 2, el comer da materialidad al Capítulo 3 y el cuerpo da *cuero* al Capítulo 4.

Notas

¹ Juan Samaja es reconocido como ‘el’ epistemólogo latinoamericano y argentino de la salud, particularmente de la corriente de pensamiento crítica de la Salud Colectiva. Su propuesta, si bien se basa fundamentalmente en los planteamientos hegelianos, presenta una clara intencionalidad de ejercicio práctico de esas ideas. Ha tomado contribuciones de científicos de gran trascendencia: G. Vico (Italia, 1668-1744), I. Kant (Alemania, 1724-1804), G.W.F. Hegel (Alemania, 1770-1831), K. Marx (Alemania, 1818-1883), Ch. Darwin (Inglaterra, 1802-1882), Ch. S. Peirce (EE.UU., 1839-1917), H. Saint Simon (Francia, 1760-1825) y E. Durkheim (Francia, 1858-1917). Estos se desempeñaron bajo la sombra del paradigma mecanicista-empirista cuya consolidación se remonta al siglo de Newton (1643-1727) y su hegemonía se extiende hasta fines del siglo XIX. A partir de las primeras décadas del siglo XX se comienza a gestar una revolución científica que cuestionaba los presupuestos ontológicos del paradigma dominante, dado que dejaban de lado ciertas dimensiones constitutivas del objeto de las ciencias, como lo era la subjetividad. De esta manera, en la segunda mitad del siglo XX emerge el paradigma de “sistemas complejos adaptativos o de la complejidad”.

² A esa totalidad la nombra “sistema adaptativo complejo” o “sistema complejo con historia” o “unidad orgánsmica”, intentando dar cuenta de sus estructuras o partes (físicas, biológicas, psíquicas, sociales, culturales) con sus distintos niveles de integración (estratigrafía), funciones y tipos de relaciones (modularidad).

³ Inspirado en Hegel, Samaja trabaja con la noción de “Aufhebung”, entendido como proceso dialéctico, las partes “se implican mutuamente; se engendran mutuamente, y se transforman los unos en los otros”. Cada proceso reproductivo está presente en los otros y realizándose a sí mismo, crea al otro y se crea en tanto otro (2009: 115).

⁴ Cabe destacar que un modelo es una representación de lo que se modela, no pretende –ni puede– ser una representación definitiva y totalizante de la realidad.

⁵ La malnutrición (principalmente por déficit) es el resultado o la consecuencia de la subnutrición (FAO, 2011).

⁶ Registran el balance entre las entradas y salidas de materias primas agrícolas, ganaderas y pesqueras, así como de productos procesados derivados de estas. Este balance se realiza a nivel nacional indicando la cantidad de alimentos disponibles para el consumo humano por año. Esto se obtiene de las diferencias entre la producción, el comercio internacional, lo destinado para semillas, piensos y otras industrias no alimentarias, así como las pérdidas por almacenamiento y transporte, por lo tanto, lo que queda es lo que se asume como disponible para el consumo de la población, traducido en macro y micronutrientes por persona por día (Couceiro, 2007).

⁷ Este indicador responde a la adecuación calórica y/o proteica de un país: lo disponible versus lo recomendado en términos nutricionales para su población (Figueroa Pedraza, 2005).

⁸ Programa municipal cuya población objetivo son los grupos familiares por debajo de la línea de indigencia y/o en situación de riesgo nutricional. La asistencia consiste en la entrega mensual de un monto de dinero para la compra de alimentos que otorguen variedad a la dieta.

⁹ Programa del Gobierno de la Provincia de Córdoba, los destinatarios son niños menores de 5 años. Contempla prestación alimentaria de desayuno/almuerzo durante los 22 días hábiles del mes (lunes a viernes). Las raciones se componen de plato principal, pan, postre (una sola porción por persona). A ello se agrega la estimulación temprana y recreación y, asimismo, becas para el personal que lo ejecuta en terreno.

¹⁰ Programa del Gobierno de la Provincia de Córdoba, los destinatarios son aquellas personas que se encuentran en riesgo nutricional (detectados por el sistema público de salud). La asistencia alimentaria consiste en un módulo de víveres secos. Contempla a personas celiacas.

¹¹ Programa del Gobierno de la Provincia de Córdoba, brinda prestaciones alimentarias de almuerzo y desayuno/merienda en escuelas públicas durante los 22 días hábiles del mes (lunes a viernes). Las raciones se componen de plato principal, pan, postre (una sola porción por persona). Contempla becas para el personal que lo lleva adelante en terreno.

¹² Programa del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación, brinda prestaciones alimentarias de almuerzo/cena y desayuno/merienda en comedores comunitarios durante los 22 días hábiles del mes (lunes a viernes). Las raciones se componen de plato principal, pan, postre (una sola porción por persona). No contempla becas para el personal que lo lleva adelante en terreno.

¹³ Ya sea a través de fondos propios, o bien, actuando como intermediaria entre los comedores locales y financiamientos de MDSPC y/o MDSN.

¹⁴ Varias son las líneas que se han abocado en esta direccionalidad: enfoque basado en

estrategias: de existencia (Sáenz y Di Paula, 1981), adaptativas o de supervivencia (Bartolomé, 1985), familiares de vida (Torrado, 1982), de reproducción social (Bourdieu, 1988). Estas últimas, también trabajadas por A. Gutiérrez (2005) en la ciudad de Córdoba.

¹⁵ Este diagnóstico fue elaborado por la Red de Organizaciones de la Ruta 20, actualmente disuelta por problemas internos. Esta Red comenzó a funcionar a raíz del festejo del día del niño, fecha en la que las organizaciones comunitarias de la Villa y aledaños de Barrio San Roque trabajan de manera colectiva. En las reuniones organizativas de esa actividad se comenzaron a identificar problemáticas barriales comunes y la posibilidad de abordarlas de manera conjunta: el tiempo libre de los niños y jóvenes cuando estos no se encontraban en la escuela. Luego, a este grupo comunitario se sumaron docentes, directivas de escuelas primarias del lugar y técnicos municipales con inserción local.

¹⁶ Asignación económica mensual que ANSES abona a familias en situación de vulnerabilidad social por cada hijo menor de 18 años o con discapacidad. La asistencia escolar y los controles periódicos de salud garantizan la regularidad en su recepción. Para mayor información: <http://www.anses.gob.ar/prestacion/asignacion-universal-por-hijo-92>

¹⁷ Partiendo de C. Levi-Strauss, la autonomía se vincula a la capacidad de llevar adelante una comida que refleje armónicamente la relación dialéctica entre lo “bueno de pensar” y “bueno de comer”.

¹⁸ Entre estos órdenes las relaciones son de “Aufhebung” pero solo en principio. En la realidad se presentan una variada gama de situaciones: *supresión sin conservación*, *conservación sin supresión*, no siempre haciéndose presente la *superación*. Actualmente, según Samaja (2009), esto último está pasando con el dominio del capitalismo avanzado sobre la vida humana. Es importante recalcar que la vida social necesita de cada uno de esos procesos reproductivos.

¹⁹ Asimismo, también se pueden destacar otros trabajos que lo postulan como tal: Turner, B. (1989), *El cuerpo y la sociedad. Exploraciones en la teoría social*, Ciudad de México, México, Editorial Fondo de Cultura Económica; Sennet, R. (1997), *Carne y piedra. El cuerpo y la ciudad en la civilización occidental*, España, Alianza Editorial; Foucault, M. (1998), *Vigilar y castigar. Nacimiento de la prisión*, México D.F., Editorial Siglo Veintiuno editores; Simmel, G. (2001), *El individuo y la Libertad*, España, Península; Le Breton, D. (2002), *La sociología del cuerpo*, Buenos Aires, Argentina, Ediciones Nueva Visión; Goffman, I. (2004), *La presentación de la persona en la vida cotidiana*, Buenos Aires, Argentina, Editorial Amorrortu; Scribano, A. y Figari, C. (Comps.) (2009), *Cuerpo(s), Subjetividad(es) y Conflicto(s). Hacia una sociología de los cuerpos y las emociones desde Latinoamérica*, Buenos Aires, CICCUS/CLACSO.

²⁰ Esta Fundación es un espacio que propone una alternativa laboral para jóvenes en situación de riesgo social y sus grupos familiares, además de su involucramiento en actividades culturales, recreativas, educativas, de asistencia alimentaria y de cuidado de la salud física y psicológica, tras la búsqueda del mejoramiento de su calidad de vida. Para más información: <http://blogsdelagente.com/laluciernaga/la-luciernaga-cordoba/>

²¹ Encuesta Nacional de Salud y Nutrición del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación. Informe de Resultados (2007); Censo Nacional de Personas, Hogares y Viviendas del Instituto Nacional de Demografía (2001 y 2010); Censo Provincial de Población de la Dirección de Estadísticas y Censos de la Provincia de Córdoba. Resultados Definitivos

(2008); Censo local realizado por promotores de salud en coordinación con el Centro Integrador Comunitario (2007); materiales periodísticos publicados en la prensa local (del año 2003 en adelante); materiales audiovisuales de las organizaciones locales, registros estadísticos del centro de salud local y publicaciones vinculadas con el lugar: a) Alvarez, M.F.; Peláez, E.; Harrington, M.E.; Gonzalez, L.; Ribotta, B. y Maccagno, A. (2004), "Vulnerabilidad socioeducativa de los jóvenes de Córdoba". Trabajo presentado en I Congresso da Associação Latino Americana de População, ALAP, realizado em Caxambú- MG – Brasil, de 18-20 de Setembro de 2004, y b) Rodriguez, G. y Tinacher, C. (2008), "Epidemiología de organizaciones", en C. Bertona y F. Nanzer (Orgs.), *Intervenir-Reflexionar. Experiencias de sistematización desde el Trabajo Social*, Buenos Aires, Editorial Espacio.

²² Esta etapa fue realizada, junto a Mariana Butinof, acompañando la co-dirección de las siguientes tesis de la Licenciatura en Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba: E. Cieri, J. Lavin Fueyo y O.L. Barcelini, 2010, Reconstrucción de la Seguridad Alimentaria Familiar en Villa La Tela; D. Abraham y P. Sturm, 2010, La(s) función(es) de los comedores comunitarios en el marco de la Seguridad Alimentaria de las familias de Villa La Tela; E. Casabona, 2011, Relación entre el Estado Nutricional Antropométrico de los niños asistentes al Centro de Desarrollo Infantil Rayito de Sol de Villa La Tela y el Nivel de Seguridad Alimentaria percibido por sus familias; C. Cruz, M.C. Gariboglio, R. Musali, 2012, Historia alimentaria, sentidos y significados atribuidos a la alimentación por las familias de Villa La Tela, ciudad de Córdoba.

²³ Estos desarrollos fueron elaborados junto a Ileana Ibáñez y se encuentran plasmados en Huergo, Ibáñez (2012a).

²⁴ La evaluación se realizó en las instalaciones del CIC de Villa La Tela, situado en la manzana tres, donde funciona el Centro de Salud Municipal, UPAS N° 31. Los pediatras facilitaron sus consultorios y el equipamiento disponible para tales fines: balanza de pie, balanza pesa bebés, estadiómetro, tallímetro, cinta métrica. En cada oportunidad de medición, previo a su uso, fueron calibrados (ver Anexo N° 4).

Capítulo 2: La producción u obtención, intercambio y apropiación de los alimentos/comidas

B¹: (...) Entonces, dijimos: ¡bueno, no!, vamos a tratar de conseguir recursos para redondear y asegurar [en el comedor] todos los días esas otras porciones [no financiadas por el programa social alimentario Abordaje Comunitario] porque *es imposible cerrar los ojos o querer tapar el sol con un dedo; porque cuando la necesidad existe, es tan palpable le digo a la Y que uno a veces la puede hasta tocar y oler*; eh, y bueno y me parece que *el de garantizar el alimento en la casa diario, uno aunque más no sea, esteee, es un logro*. Eh, en el mejor de los casos hay veces que en la casa uno puede hacer de comer al mediodía, pero eso *no es todos los días del mes* (Entrevista a B, 38 años, encargada de Rincón de Luz, Villa La Tela).

La comida es el producto social –en un tiempo y espacio determinado– de los procesos alimentarios familiares que se traman a partir de cuatro prácticas de interacción que presentan al alimento como mediación intersubjetiva: obtención/apropiación, preparación, distribución y consumo (Garrote, 2003). En la Argentina, históricamente la organización cotidiana del comer en tanto preocupación social aparece supeditada al ingreso ya que se considera una práctica familiar por excelencia y, por ende, de índole privada. No obstante, a mediados del siglo XX los medios de producción y modos de vida económicos adquirieron una relevancia central en este tipo de organización por lo cual se volvió necesario realizar un análisis material de *lo social* de las prácticas alimentario-nutricionales familiares. Estas encuentran su expresión a partir de ciertos aspectos materiales que colaboran con la construcción de los sistemas ideológicos o “cocinas” que las significan y, en consecuencia, activan su puesta en marcha (Fischler, 1995).

En relación a ello, el acceso a determinados tipos de alimentos/comidas, sus formas de adquisición y consumo constituyen la base mate-

rial de “cocinas” diferenciadas entre clases sociales que configuran amplias brechas en lo que respecta a la apropiación clasista de nutrientes, la energía y los significados sociales que vehiculizan las comidas. Las dificultades de acceso alimentario producto de situaciones de pobreza obligó a que la *organización cotidiana del comer familiar* o de la *cotidianidad alimentaria* como práctica alimentario-nutricional privada pase a realizarse en contextos públicos (comedores comunitarios y/o escolares), debilitando el rol de la familia como institución mediadora entre el alimento, el estado nutricional/salud/cuerpo, las experiencias y sentidos que circulan alrededor de la mesa. Forzosamente, las familias en situación de privación material perdieron el poder de decidir sobre su alimentación-nutrición ya que para materializar tales procesos obligatoriamente debieron dejarlos a cargo de otros actores situados en ‘el afuera’ (Estado, mercado, organizaciones no gubernamentales).

Si bien todas las clases sociales organizan cotidianamente su acto de comer, son los sectores en situación de pobreza quienes deben invertir mayor tiempo e ingenio táctico para ello. Tal es así que estructurar el comer cotidiano familiar, en términos de acción social inscripta en una determinada “cocina” y en un sistema de mercado, involucra la activación de un engranaje de prácticas alimentario-nutricionales por parte de estas familias que implican la coordinación entre diversos escenarios y actores. Este dispositivo, denominado *gestión diaria del comer familiar*, no hace alusión a acciones de repetición mecánica, por el contrario, a razones culturales propias de las condiciones de privación material en las que se inscribe su existencia.

Retomando ciertas nociones ya trabajadas en el Capítulo 1, el accionar de los miembros familiares está socialmente determinado por la posibilidad de producir, administrar, distribuir energía –tanto corporal como social– en estado de disponibilidad. Las energías sociales están en estrecha relación con las energías corporales. La inaccesibilidad o el acceso discontinuado a alimentos/comidas de alta densidad nutricional predisponen a una mayor probabilidad de estructurar un conjunto de relaciones humanas frágiles (Scribano, 2002). En ese sentido, en el presente apartado se analiza cómo en Villa La Tela se organiza cotidianamente el comer familiar, en términos de producción u obtención, intercambio y apropiación de los alimentos/comidas y cuáles son las razones que lo configuran como tal.

2.1. Organizar gestionando. La gestión diaria del comer familiar en Villa La Tela: escenarios, actores y desenlaces de esta acción²

En estas líneas se procede a realizar un detenimiento analítico en cada uno de los engranajes que constituyen y organizan el dispositivo de la *gestión diaria del comer familiar*: tanto los escenarios y los actores involucrados como así también cuáles son sus (im)posibles desenlaces. La acción y efecto de dotar de cierto orden a la coordinación de personas y escenarios en tanto medios o tejido conectivo para lograr un fin determinado no responde a un procedimiento racional familiar sino a comportamientos heredados y reconstruidos según ensayos de prueba/error (no exentos de conflictos) que tienen como propósito vital mantener y optimizar la existencia de la unidad familiar.

2.1.1. Escenarios itinerantes: entre lo privado y lo público

Para algunas familias, el escenario privado del comer al interior de sus viviendas ha ido perdiendo el espacio físico destinado a la cocina y al comedor ya que no se está comiendo en la casa o lo hacen pocos miembros: "... tengo una sola pieza que es cocina, dormitorio y todo"³. De esta manera, en la medida de lo posible, se prioriza el ampliar espacios habitacionales –de por sí reducidos– que hacen a la comodidad familiar dada la regular incorporación de nuevos integrantes. El patio opera como un comedor durante los meses cuyos climas lo permiten: "lo que no me gusta del invierno es que perdemos el patio"⁴.

El principal combustible que se utiliza para cocinar es la electricidad (ya sea, a través de ladrillo eléctrico⁵, anafe eléctrica y/o calentador eléctrico) debido a la ausencia de conexión a la red de gas en esa zona. Asimismo, cuando se dispone de dinero para su compra se utiliza gas envasado, empero, se lo utiliza con reserva solo para cocinar no así para calentar el agua para el mate o infusiones varias. Las familias con mayores dificultades económicas, que son por lo general las que se encuentran viviendo sobre la calle Aviador Valenti, suelen utilizar leña para sus dinámicas culinarias apareciendo aquí nuevamente el patio como escenario del comer.

Por otra parte, en lo que respecta a los demás medios estructurales para cocinar, el equipamiento y la vajilla no están disponibles en todos

los hogares. Comúnmente, el pico de agua se encuentra en el predio externo o patio de las casas debiendo ser trasladada en baldes u ollas al sitio donde se requiera su uso. Al no contar con bachas ni con agua caliente al interior de las viviendas, la limpieza de la vajilla posterior a las comidas resulta una actividad engorrosa según señalan las encargadas de esta tarea. Cuando no se tiene heladera se maneja la comida del día, o bien se la guarda en la de algún vecino.

Salir del ‘adentro’ de las casas hacia ‘el afuera’ da cuenta que los escenarios públicos del comer son centrales en Villa La Tela y pocos en relación a la demanda local. Al decir de B no hay cuestionamientos al respecto ya que: “¿Cómo no va a haber comedores si estamos todos cargados de hambre?”⁶. Los comedores, tanto escolares como comunitarios, desde hace décadas son parte activa y natural de este paisaje social, proveyendo semanalmente las comidas nutricionalmente “más fuertes” del día para los niños⁷. En todos los casos, la prestación alimentaria que ofrecen se compone de plato principal, pan y postre; siendo solo una porción por persona, y si llegara a sobrar se puede repetir.

En lo que respecta a los comedores escolares en la provincia de Córdoba desde la década del 80 se implementa el Programa Asistencia Integral Córdoba (PAICOR) en el marco del Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia⁸. Su génesis se remitió a responder a una crisis, como un fortalecimiento nutricional (desayuno/merienda y almuerzo) a la alimentación de niños que transitaban su etapa escolar en escuelas públicas provinciales.

A pesar de ello cabe destacar que su presencia ya lleva alrededor de tres décadas. Las explicaciones acerca de su permanencia se encuentran estrictamente vinculadas a la mercantilización de la asistencia alimentaria estatal ya que en la actualidad la elaboración de las comidas del PAICOR está terciarizada en empresas privadas elaboradoras de alimentos (llamadas de catering). Las premisas que sostienen tal afirmación, reparan en las siguientes conexiones (Scribano, Huergo, Eynard, 2012):

- Los alimentos distribuidos públicamente contienen una orientación a la saciedad o a “llenar la panza”, dejando de lado, al menos, la restitución de energías necesarias para reproducir una vida autónoma por parte de los sujetos.
- Las formas públicas de concurso, selección y distribución de contratos a empresas proveedoras de alimentos para su inclusión en las políticas sociales alimentarias. Las concesiones son otorgadas a tra-

vés de licitaciones públicas. Dentro de esa normativa, la elaboración de la comida debe responder a los lineamientos establecidos por el Gobierno de la Provincia de Córdoba en el pliego de condiciones confeccionado a tales fines.

- Las cadenas de valor que se traman a través de las empresas adjudicatarias de los concursos públicos para proveer comida están inmersas en la estructuración del supermercadismo y la consolidación de las grandes cadenas monopólicas de comercialización de alimentos.
- Las exigencias técnicas de control nutricional y bromatológico de los alimentos distribuidos son objeto de las reglas de ganancias propias del estado actual del mercado global/local sobre la alimentación (imponiendo la necesidad de certificar normas de calidad internacional).

En ese marco, la institucionalización de los comedores escolares como política social alimentaria se presentó como un buen negocio si consideramos la magnitud y escala del sistema escolar provincial. El PAICOR manejó en el año 2012 un presupuesto de 649 millones de pesos destinados a 200.000 beneficiarios focalizados a partir del valor de la canasta alimentaria del INDEC (\$ 2.500 para una familia tipo). El señalado Ministerio pagó en dicho año por ración alrededor de \$ 8,66 a estas empresas (por desayuno o merienda y almuerzo) (Ibáñez, Huergo, 2012a).

El director general del PAICOR, Gustavo Palomeque, destacó la practicidad de esta modalidad adoptada (la terciarización del servicio): “El servicio, llevado adelante por una empresa de catering (Aliser SA)⁹, tiene la tarea de llevar la comida a las escuelas. A esto lo denominamos racionamiento de cocido a la boca. Nuestro personal de PAICOR se va a encargar de servir y atender a los niños”¹⁰. Sin embargo, ello no fue siempre así. En sus inicios el PAICOR situaba el comedor en las instalaciones escolares, las cuales disponían de cocina propia y de personal contratado por el Estado para llevar adelante esas tareas. De esa manera, se favorecía a la comunidad escolar ya que siempre había mercadería disponible y se cocinaba para todos los niños que iban al comedor institucional, no solo para los anotados como “beneficiarios” del primero (Ibáñez, Huergo, 2012a).

Asimismo, en 1984 durante el gobierno de Eduardo Angeloz (Unión Cívica Radical), entra en vigencia desde el ya mencionado Ministerio, el Programa de Centros de Cuidados Infantiles y Promoción de la Familia cuyo objetivo radica en brindar atención integral a niños

de 0 a 4 años de edad mediante la creación de Centros de Cuidado Infantil (CCI) en barrios en situación de pobreza y socio-segregación. La mencionada integralidad define el carácter a imprimir en sus prestaciones, direccionadas hacia: a) el adecuado crecimiento y desarrollo biopsico-social infantil (educación, nutrición, alimentación, salud y recreación son parte de sus componentes); b) una responsabilidad compartida en el proceso de crianza entre familia y Estado; sumado a c) una intencionada búsqueda de articulaciones con otras organizaciones/instituciones de la sociedad. Este Programa otorgó en 2012 a las organizaciones que llevan adelante un CCI un valor aproximado de \$ 6 diarios por niño con el que se debía cubrir alimentos, combustible para cocinar y productos de limpieza. Complementariamente, programáticamente se contempla la compra de insumos de librería y el pago de becas (\$ 750) a cocineras, estimuladoras educativas y ayudantes de estas. Cabe destacar que este Programa coloca particular énfasis en la contraparte que debe aportar la organización comunitaria a los fines de completar lo financiado por el Ministerio en todos los componentes antes mencionados. Circunstancias poco favorables –e irrisorias– para organizaciones de base insertas en una comunidad en situación de pobreza estructural como Villa La Tela.

Por otro lado, los comedores comunitarios de esta Villa desde el año 2003 en adelante reciben el financiamiento del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación en el marco del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria. En la actualidad, este programa social alimentario recibe el nombre de Abordaje Comunitario aunque su origen se remonta al Fondo Participativo de Inversión Social (FOPAR). Este último inició una etapa piloto en diciembre de 1995 que se prolongó hasta el año 1998, en la que financió pequeños proyectos comunitarios tendientes a *combatir* la pobreza fundamentalmente en áreas rurales en las provincias de Misiones, Corrientes, Chaco, Salta, Santiago del Estero y Jujuy. Su énfasis estaba colocado en la infraestructura y el mejoramiento edilicio. Entre el año 1999 y el año 2002, aprobado por el Decreto 843/99, se implementa el Cuarto Proyecto de Protección Social (PRODESO) que, con la enmienda del año 2002, se bifurcó en dos componentes, uno de ellos el FOPAR. Este se financió con un préstamo del Banco Mundial 4398-AR y una contraparte nacional y se gestionó desde la Dirección Nacional de Asistencia Comunitaria del Ministerio de Desarrollo Social. En el año 2002, en el marco de la declaración de la

Emergencia Alimentaria argentina, se transformó en un Programa que por vía directa brindó asistencia técnica y financiera a organizaciones para la mejora de servicios alimentarios, reparación y adecuación de la infraestructura edilicia y equipamiento básico a tales fines. El requisito se basó en que estas tuvieran dos años de experiencia o más en la gestión de prestaciones alimentario-nutricionales y/o servicios comunitarios. Las mencionadas organizaciones fueron seleccionadas a través de una convocatoria nacional, y a partir de allí no se abrieron nuevas incorporaciones (pero sí ocurrieron diversas bajas por motivos varios, entre ellos, voluntad propia, mal uso de fondos, etc.). Se aplica en 17 ciudades del país: Córdoba, Concordia, Rosario, Santa Fe, Mar del Plata, Mendoza, Bariloche, San Juan, Resistencia, Corrientes, Formosa, Posadas, San Salvador de Jujuy, Salta, Santiago del Estero, San Miguel de Tucumán, La Plata. La gestión de N. Kirchner, sobre la base de la Ley 25724 y su decreto reglamentario, lanzó en julio de 2003 el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria –Hambre Más Urgente–, en un declarado intento de articular los programas existentes (Programa de Emergencia Alimentaria-PEA, FOPAR, Comedores Escolares, ProHuerta). A partir del año 2006, FOPAR cambió su nombre por Abordaje Comunitario y, a la par, su fuente de financiamiento a cargo del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) y una contraparte nacional pero no así su lineamiento de acción. En el año 2010, amplió sus apoyos económicos hacia acciones de fortalecimiento institucional y promoción de actividades culturales-recreativas llevadas a cabo por las organizaciones sociales que recibían su subsidio. Por otro lado, los requisitos programáticos de los convenios que las organizaciones firman (similares a los pliegos del PAICOR), estipulan cómo deben estar constituidas las prestaciones alimentarias a brindar: entre ellos, fruta como mínimo tres veces a la semana, y platos con carne –de cualquier tipo– con una frecuencia no menor a cuatro veces, respetando un gramaje de aproximadamente 100 gramos cada vez. Esto último, hoy en día, resulta en cierta manera inviable y descontextualizado dados los precios de mercado de la carne, las hortalizas y las frutas, y los valores económicos por prestación que este programa financia.

Este programa manejó durante el año 2012 un presupuesto por persona de \$ 6 diarios para la prestación principal (almuerzo o cena) y \$ 3 para la prestación secundaria (desayuno o merienda). Además de ese valor monetario, el financiamiento abarca un porcentaje extra para destinar a

artículos de limpieza, gastos bancarios, fotocopias y combustible. Cabe resaltar que no contempla becas ni estímulos económicos para las personas que lo llevan adelante, pero autoriza como contraprestación a su servicio el retiro de viandas para la totalidad de integrantes de sus familias.

Los dispositivos de selección, clasificación y regulación de estos programas alimentarios —ya sean provinciales o nacionales— giran alrededor de la condición de “beneficiario”, necesitando: a) en el caso del PAICOR y de los CCI, presentar ante la institución (educativa o comunitaria) una serie de formularios y documentación que acrediten la condición de carenciado; b) en el caso de Abordaje Comunitario, el equipo de trabajo del comedor comunitario barrial es el encargado y responsable de identificar a sus asistentes acorde a la condición de “grupo vulnerable”: ser menores de 18 años, embarazadas o madres de niños lactantes, tener más de 60 años, estar en situación de abandono social o con algún tipo de discapacidad.

Asimismo, otro *modus operandi* que caracteriza a estos tres programas, según la descripción de los entrevistados de esta investigación, es que “bajan”, “siempre bajaron así” y, por ende, sus financiamientos se “caen”. El *bajar* da cuenta que témporo-espacialmente están ubicados por sobre el aquí y el ahora de Villa La Tela, donde... *es imposible cerrar los ojos o querer tapar el sol con un dedo; porque cuando la necesidad existe, es tan palpable le digo a la Y que uno a veces la puede hasta tocar y oler...* La materialidad de las privaciones no da lugar a la duda acerca de su existencia: se puede *tocar y oler*, siendo un *logro* el garantizar el alimento diario familiar. De ahí la importancia y la urgencia del aquí y del ahora. El que *siempre bajaron así* implica que sus formas de operar son un *continuum* circunscripto al mundo del No (*sensu* Scribano). Habitar este mundo involucra, siguiendo a Scribano (2009a), “ser-a-partir-de-las-ausencias” (No hay salario, No hay comida, No hay posibilidades de elección) y, paradójicamente, naturalizar esa falta en pos de la evitación conflictual permanente. El *siempre bajaron así* condensa lo anterior ya que evoca a la “vida vivida como si y siempre será así” (*sensu* Scribano) configurando soportabilidades sociales que condenan a los cuerpos a estar contenidos perennemente en lo-conocido. Asimismo, que estos programas *caigan* da la certeza de que efectivamente operan desde un plano situado por encima de la materialidad de lo terrenal, en términos de suelo o corteza terrestre, y también de la escueta indagación y conocimiento indispensable para su implementación en los barrios. Mientras

sus financiamientos *caen* (producto de estrictas pautas e irregularidades burocráticas o administrativas), la materialidad de las necesidades de las familias “beneficiarias” *asciende* de manera exponencial.

La institucionalización de los comedores¹¹ en Villa La Tela, ya sea como una función más de la escuela o bien como una función habitual de las organizaciones barriales, comunica acerca de la historia alimentaria de las familias que allí residen. Por tal motivo, a continuación, se recuperan brevemente las historias acerca del origen y devenir de La Amistad, primer comedor comunitario del lugar, y de Rincón de Luz, único Centro Comunitario que hasta 2012 contó con financiamiento estatal y actividades en marcha.

2.1.1.1. La Amistad

M, fundadora del Comedor Comunitario La Amistad, llegó junto a su familia a Villa La Tela en el año 1990, producto de quedarse sin trabajo en un olivar ubicado en la zona rural de la provincia de Córdoba (Quilino). Primeramente, se instaló en una “piecita” y cuando logró mejorar su situación económica, compró “la casa” en la cual vivió hasta mudarse al barrio vecino (San Roque) en el año 2002. Si bien los terrenos son fiscales, el ser propietario de la casa —en la cual se vive— forma parte de un capital económico a disposición de las familias ante cualquier eventualidad y/o necesidad. Allí es donde funcionó el señalado comedor.

La creación de esta organización, situada en la manzana cero (la más grande y densamente poblada de la Villa), respondió al hambre o a la necesidad de comer. En otras palabras, en la década del 90 la alimentación como derecho vulnerado fue localmente la primera herramienta de una incipiente organización comunitaria. Las actividades que desde allí se impulsaron se concibieron en el marco de la prestación de un servicio, tanto para quienes la brindaban como para aquellos que la recibían.

Cuando M llegó al lugar comenzó a sensibilizarse con la realidad de muchos niños, que según ella “tenían muchas necesidades”. La inquietud de dilucidar de qué manera ayudarlos, la puso en contacto con una persona de Barrio San Roque que tenía vinculación con Cáritas Arquidiocesana de Córdoba y con el Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia, quien le sugirió que una forma de dar respuesta a su inquietud era poner un comedor comunitario en su casa:

M: Y bueno, empecé así, por poner palos como él me había dicho, después sacaba toda mi cama para afuera, la ponía en un costado y hacía pasar a los niños. Y empezamos a trabajar y cada vez se fue haciendo más grande... (Entrevista a M, 60 años, vive en Barrio San Roque con sus tres hijos varones y su marido. Su hija vive con su marido y sus dos hijos a dos casas de distancia).

De esa manera, se dio inicio a la entidad. A este espacio asistía tanto gente de La Tela como de Barrio San Roque, totalizando alrededor de 200 personas de todas las edades. Antes de la llegada del apoyo económico de Cáritas y con la finalidad de costear las prestaciones alimentario-nutricionales que se brindaban en la organización (copa de leche y cena), M se organizó junto a un grupo de madres para vender empanadas y rifas. Cáritas, además de proporcionar recursos propios, actuó como intermediaria del financiamiento del señalado Ministerio.

A medida que las actividades comunitarias impulsadas por esta mujer tomaban visibilidad para las familias bajo la forma de ayudas diversas, M comenzó a ser una importante y conocida referente, no solo en el lugar sino también en el contexto inmediato. En consecuencia, se empezó a contactar con otros actores (Universidad, Organizaciones No Gubernamentales, organizaciones religiosas). El contar con acompañamiento y apoyo tanto local como externo, le permitió desarrollar y sostener otras actividades complementarias a *lo alimentario-nutricional* como la organización de campeonatos de fútbol, salidas a pasear y la creación de un centro de cuidado infantil.

A fines del año 2002, su grupo de ayudantes tomó la institución, manifestando hacerlo tras obedecer la decisión de las familias asistentes al comedor de cambiar la voz de mando. En efecto, se le exigió abandonar su rol para que este pase a ser ocupado por sus colaboradoras. Lo anterior, precipitó la decisión de M de retirarse de la Villa. El comedor siguió con sus tareas de prestación de servicio alimentario-nutricional hasta el año 2009, fecha en que cierra por problemas edilicios producto del tipo de suelo del lugar (zona de mallines)¹², realidad compartida por otros comedores de la zona. En el año 2011, las nuevas personas a su cargo (ex grupo colaborador de M) venden las instalaciones y equipamientos de La Amistad a una familia oriunda de Jujuy que vino a radicarse en la Villa.

A partir de la creación de esta primera organización, la emergencia y proliferación de otros comedores comunitarios se constituyeron en

un fenómeno de importancia en el lugar. El origen del comedor comunitario Papá Noel en la manzana diez, fue impulsado por M para reparar a las personas “beneficiarias” entre ambas entidades ubicadas en extremos opuestos de la Villa. Tal como se ha planteado en otras investigaciones (Herzer, Rodríguez, Redondo, Di Virgilio, Ostuni, 2004), la fragmentación de liderazgos es un factor explicativo para la multiplicación de comedores en el barrio. En relación a ello, M luego de su desvinculación de La Amistad y ya instalada en el barrio vecino volvió a abrir otro comedor en su casa al que nombró de la misma manera.

2.1.1.2. *Rincón de Luz*

En lo que respecta al Centro Comunitario Rincón de Luz, sus inicios se remontan al año 1994 cuando Y, una de las referentes comunitarias del lugar, comenzó a autogestionar una copa de leche o merendero debajo de un árbol situado frente a su casa en la manzana 3 de la Villa. Ese mismo año, la Asociación Civil Perspectiva Social empezó a vincularse con esta iniciativa y con la recaudación colectiva de fondos para construir una habitación en la cual brindar este servicio alimentario-nutricional. Dos años más tarde se ampliaron las prestaciones ofrecidas: servicio de cena, talleres de consejería para mujeres embarazadas, talleres de cocina, creación de un ropero comunitario y organización de festejos inherentes a fechas especiales tales como el día del niño o el 25 de Mayo; permitiendo estas dar el salto cualitativo de comedor/copa de leche a centro comunitario.

En el año 2005 se sumó B a este proyecto, otra vecina del lugar. Particularmente, ella ingresó a realizar la labor de creación y puesta en marcha de una biblioteca comunitaria con el apoyo económico y el seguimiento técnico de la Fundación Arcor-Minetti. Recuperando alguna de las palabras de esta referente: “es necesario que el alimento tangible [asistencia alimentaria] vaya de la mano del alimento intangible” (B) como así lo es la estimulación de viajes imaginarios a partir de la lectura o el facilitar aprendizajes en el marco del sistema educativo formal al poner a disposición libros afines que suelen no estar presentes al interior a los hogares.

El tornado de diciembre de 2003 destruyó el techo y las paredes del edificio de Rincón de Luz, por ende, arruinó completamente su instrumental literario. Con la colaboración de la Municipalidad de la Ciu-

dad de Córdoba –gestión de Luis Juez– sumado al esfuerzo del equipo del Centro se reconstruyó el espacio físico dañado. Asimismo, en ese mismo año se comenzó a recibir el subsidio del FOPAR con la mediación administrativa y el acompañamiento técnico de la Fundación La Luciérnaga. Tales fondos se destinaron a financiar la prestación alimentario-nutricional de la cena para 53 personas. En el año 2009, este Centro se constituyó como Simple Asociación, abriéndose de la tutela de la señalada Fundación y comenzando a administrar y a recibir de manera directa los mencionados fondos. Para esa fecha el programa había cambiado su denominación a Abordaje Comunitario. Hasta el año 2012 (fecha de su cierre), se financiaron y otorgaron 180 raciones bajo la modalidad de vianda dado que no se cuenta con espacio físico para que se puedan comer *in situ*. Estas se retiran del comedor para ser consumidas en el hogar por la(s) persona(s) beneficiaria(s) a quien(es) va(n) destinada(s). Excepto el caso de las encargadas que como se indicó están autorizadas –si sobra comida– a retirar la vianda para la totalidad de su núcleo familiar.

En el año 2004 surgió otro proyecto en el marco de Rincón de Luz, el Centro de Cuidado Infantil Rayito de Sol destinado a niños menores de 5 años. A partir del cual se brindó estimulación, cuidados y prestaciones alimentarias de almuerzo y merienda hasta el año 2012.

En el mes de julio del año 2009 se produjo el desmoronamiento de su estructura edilicia por problemas de suelo (zona de mallines). A raíz de ello, este Centro funcionó en la sala de usos múltiples del CIC hasta su fecha de cierre en el año 2012. Los argumentos que sostienen la decisión de cese de sus actividades responden a conflictos cotidianos sostenidos con la gestión municipal de turno que llevaba por ese entonces la conducción del CIC. A lo que se añade el peso de la burocracia administrativa estatal inherente a la ejecución local de un programa social alimentario que torna ríspido el estar dentro de la norma programática tanto en contenido como en forma para organizaciones que no tienen tan aceitadas las cuestiones administrativas y sus pormenores operativos.

2.1.1.3. *La obtención/apropiación de alimentos/comidas en 'el afuera'*

S: Ir al comedor se ha vuelto una costumbre (Entrevista a S, 33 años, técnica de Proyecto Abordaje Comunitario).

C: Desde que la V [hija] tenía 3, cuando el J [hijo] nació la V tenía 2 años, ya iba a comedor. *Desde que la V nació siempre fue a comedores...* primero a Rincón de Luz y después siguió en el Jardín de la Cadetes *siempre* recurrí al comedor (Entrevista a C, 24 años, embarazada de su tercer hijo, vive con su pareja en Villa La Tela).

La Amistad, Papá Noel, Rincón de Luz y tantos otros nombres que han ido quedando en el camino, permiten visibilizar el rol central de los comedores y, enfáticamente, su naturalizado e histórico protagonismo en la cotidianeidad alimentaria de las familias de Villa La Tela. El *ir al comedor* se ha vuelto una *costumbre* que se instala desde los primeros años: *desde que nació siempre fue a comedores*. La *costumbre* a modo de hábito se va configurando a partir de una usual forma de proceder que, producto de la repetición continua de las mismas acciones, adquiere fuerza de precepto o ley. En otras palabras, la *costumbre* contiene desapercibidamente un “siempre-asi” (*sensu* Scribano) que performa determinadas sensibilidades asociadas a este.

Z: Nos preguntaron [desde la esfera estatal] ¿qué necesitan ustedes [como comunidad]? Y, bueno, un comedor (Entrevista a Z, 45 años, encargada del Comedor Cooperativa Los Sureños, vive con sus hijas y marido en Barrio San Roque).

El “siempre-asi” como precepto implica que el comedor es el límite de la expectativa a alcanzar por una parte de los pobladores del lugar. La respuesta esbozada por Z no resulta una *originalidad* sino que se parece a lo dicho por otras referentes comunitarias, solo que estas utilizaron las nociones de “sueño” (“mi sueño es hacer un comedor”)¹³ y de “encanto” (“me encantaría hacer un comedor”)¹⁴ para hacer referencia a ello. Aquí queda enhebrada la necesidad (la falta, el “ser-a-partir-de-las-ausencias”) con el hilo de la “fantasía” propia de un sueño-encantado que postula al comedor como el símbolo de la opulencia en materia de alimentos, siendo este la única posibilidad de dar respuesta frente a una situación de hambre colectiva. Dar respuesta a la necesidad alimentaria en Villa La Tela –que se puede *oler y tocar*– mediante un comedor comunitario constituye la “fantasía” *de abundancia* que protege a los habitantes frente al acecho inquebrantable del “fantasma” *del hambre*. En ese marco, frente a los interrogantes ¿qué necesitan?, ¿qué soñás?, la respuesta queda contenida dentro de la comarca de la *costumbre* (décadas de asistencia alimentaria

estatales), impidiendo traer a escena premisas que desnaturalicen estos paisajes alimentario-nutricionales “hechos cuerpo”.

El descrito papel de los comedores de esta Villa marca una diferencia con lo reportado por diversos autores que han trabajado en contextos similares (Cattáneo, 2002; Aguirre, 2006; Ministerio de Salud, 2007; Herkovits, 2008) en los cuales a pesar de la presencia de comedores estos son subutilizados por los habitantes. La subutilización se explica a partir de la interpelación moral que implica para los jefes familiares el recurrir a ellos.

C: Todos los días vamos al comedor [comunitario], y... *va a sonar feo* pero es como un peso menos para a mí, el comedor *me ayuda* con la comida del medio día... *un alivio*, porque mi hijo come en el comedor del Jardín y mi hija en el comedor de la escuela... entonces yo a la mañana no hago de comer, tomo mate, té y a la noche sí. *A la noche yo hago de comer...* Para mí la noche y comer en familia es todo. Porque a veces ellos comen en el comedor, él [marido] no está y yo estoy acá en la casa, no nos juntamos... es el *momento de juntarnos todos...* Cuando tengo... *a la noche sé hacer mucha comida y si me queda mejor...* así después la caliento y le doy. *Si no, comen en la casa de mi mamá.* Ayer que no abrió [el comedor] yo había dejado comida y él [hijo] comió acá. A veces, cuando estoy sola como de esas sobras de la noche, a veces no... *me conformo con unos mates...* por ahí comemos menos nosotros [ella y su marido] y más ellos [hijos] ... *cuando no llegamos con la comida, le damos más a los chicos, después yo, y por último él se sirve* [marido]... (Entrevista a C).

Como se puede observar, también en La Tela *va a sonar* moralmente *feo* que una madre no cumpla con su rol primordial de cuidado alimentario y que, a su vez, reconozca que: *es un peso menos para mí, el comedor me ayuda, es un alivio* contar con ese recurso. A través de ese testimonio, C comunica acerca de cómo su familia —ella especialmente— se la rebusca para obtener y apropiarse de los alimentos/comidas diarias y todos los matices que tales tribulaciones adquieren: al mediodía como no está el marido y los niños van a diferentes comedores, ella se *conforma con unos mates* (no come) y si hay con *sobras* de la noche anterior, es decir, *se ajusta* haciendo concordar los *posibles* desenlaces del comer familiar con la heteronomía alimentaria-nutricional que la contiene; *cuando tiene* opta por cocinar a la noche porque *están todos juntos, si sobra mejor* para tener con qué cubrir el vacío alimentario-nutricional que se genera si el

comedor no abre justo ese día; *cuando no llegan con la comida* se prioriza a los niños; *cuando no tiene*, los niños *comen en la casa de la abuela*.

P: Es una *ayuda* pero me significa el ir, el estar, el traer y el cocinar después [si es que hay con qué] para los que no van (Entrevista a P, 22 años, tiene tres hijos y vive con su marido en Villa La Tela).

Sin embargo, y a pesar de *sonar* moralmente *feo*, prima el asistir a los comedores en términos de “alivio”, “ayuda”, “ahorro de plata y de comida”, “facilita[dor]” cuya contracara solidaria es el “agotamiento” de las energías corporales femeninas. Son las mujeres quienes deben realizar varios recorridos diarios para llevar a sus hijos a diferentes comedores (acorde a sus horarios de funcionamiento) según criterios de focalización del respectivo programa: los menores de 5 años al centro de cuidado infantil, los escolares al PAICOR, los menores de 18 al comedor comunitario. Este *comer itinerante* producto de la focalización deja a muchos niños “descolgados” al decir de U¹⁵. El des-colgarse refuerza el “bajar” y el “caer” característico de los financiamientos gubernamentales alimentarios según los decires locales.

Por otra parte, la burocratización de la asistencia alimentaria comunitaria a partir de la llegada del Estado (y sus financiamientos) implicó un respiro para quienes realizaban la tarea “a pulmón” pero, a la par y vinculado a la variable tiempo, instaló la dependencia absoluta de ese subsidio para funcionar. En consecuencia, a partir de allí, los comedores se cierran cuando “no hay plata”, siendo que Y recuerda que en los inicios de Rincón de Luz: “yo daba de comer debajo de un árbol (...) hacía empanadas y las vendíamos a 10 pesos la docena para poder dar de comer”¹⁶.

Previo a la existencia de los comedores, las familias tampoco tenían autonomía alimentaria-nutricional para decidir qué, cuánto, con quién, dónde, cuándo comer. En ese sentido, estas refieren que “no la pasaban bien” y se veían obligadas a abastecerse en materia alimentaria a partir de redes que en el tiempo han ido tramando fuertes relaciones de familia; aún sin formalmente serlo según los principios políticos o de consanguinidad. Le Breton recurre a E. Durkheim (1968: 481) para referirse a estos aspectos ya en tiempos pasados:

(...) las comidas celebradas en común pasaban, en una multitud de sociedades, por crear entre quienes asistían a ellas un lazo de parentesco artificial. Parientes, en efecto, son los seres que están natural-

mente hechos de la misma carne y de la misma sangre. Pero la alimentación rehace incesantemente la sustancia del organismo. Una alimentación común puede producir, pues, los mismos efectos que un origen común (Le Breton, 2009: 311).

Desde esta perspectiva, en esta Villa aflora el alimento como un fuerte estructurador social.

O: Sí, mi vida ha sido muy difícil para criar a mis hijos, *los crié* pero... *pidiendo*. Pidiendo, y así... Con lo que cobra él [marido] de la jubilación, está bien que es poco, pero... Porque siempre yo estoy *con que le falta a uno una cosa* y “*¿mami tenés esto?*” *yo soy así, prefiero quedarme yo sin nada* y... Y M y V [nietos] que siempre yo, vio, yo les compro ropa, les compro las zapatillas, por ahí la comida que por ahí C [hija] no puede o no tiene de comer, porque por ahí el [marido de C] trabaja, por ahí no... *Siempre les ayudo, por eso medio que siempre ando con lo justo* porque... *No me gusta que ellos pasen lo que yo pasé con mis hijos, entonces yo lo poquito que tengo, es para ellos* [dice O emocionada] (Entrevista a O, 75 años, madre de 10 hijos y abuela de 28 nietos; bisnietos en camino. Vive en Villa La Tela).

Si de redes de parientes se trata, la abuela materna es la principal sostenedora de las unidades familiares de sus descendencias para que sus presentes no sean visitados por el “fantasma” pasado de tener que salir a pedir para cubrir la materialidad que demandan las prácticas de cuidado de los hijos. Cuando a *ellos les falta*, O les da hasta *preferir quedarse sin nada. Lo poquito que tiene, es para ellos*. Allí se condensa la “fantasía” de que con su ayuda sus hijos pueden escribir biografías-otras. No obstante, uno prefiere cuando elige entre una o varias opciones, aquí la palabra preferencia disfraza –trabando y destrabando desde su materialidad discursiva– las no-opciones inherentes al conflicto familiar del hambre que subyace de generación en generación. Asimismo, las economías familiares se protegen y, además, se invierte en ellas al interior de ese marco (valga la redundancia). En relación a ello, otro hijo de O que vive en La Tela (por motivos laborales de él y su esposa) le paga para que cuide a los nietos (llevarlos a la escuela, traerlos, darles de comer) como una forma de ayudar a su mamá pero, a su vez, para que ella siga ayudando a sus otros hijos y nietos.

En relación a la queja por la cantidad de comida que se brinda en el comedor Rincón de Luz, B comenta que: “la gente no tiene memoria, que los tiempos de ahora son mejores que antes”. Que ella se acuerda, y sus hijos también, por eso la llaman *tía* a la Y, que había días que ella no tenía nada para darles de comer. Que ella se iba a llevar a los chicos al jardín y pasaba a almorzar de la Y que hacía cuajo. Que el MS [vecino de la vuelta] le traía de las panaderías los bordes de los sándwiches de miga, aclarándonos, “¿viste que quedan restitos de queso y jamón?, bueno comíamos eso con mate cocido a la noche, o también nos solía traer menudos de pollo”. “También me acuerdo de la N, por eso hay un lazo tan fuerte que nos une con todos ellos [familia de N], me acuerdo de la *fente amarilla de ravioles*”. N [quien también se encontraba presente durante esta charla] no se acordada de la fuente pero sí del momento. B retoma el relato y menciona que, “me invitó a comer a mí y a mis hijos, la N le dio los ravioles a los chicos [hijos de ambas] mientras nosotras tomábamos mate. Pero eso no me lo olvido más” (énfasis) (Nota de campo en la Casa de B, en la que también estaban presentes Y y N. Año 2009).

Sin ser parientes, un plato de comida sella lazos de afecto en términos de hermandad: *tía*. La *fente amarilla de ravioles* la unió fraternalmente a N para siempre. Siguiendo a Scribano, en estos parlamentos se exhiben “«intercambios en-reciprocidad» donde la lógica del don procura un disfrute, más acá del «cálculo mercantil»” (Scribano, 2009b: 149). Y, como también dice el autor,

(...) este esperar en y con el otro... implica re-inventar la esperanza en tanto experiencia del mañana; pero que fundamentalmente es un hacer ayer al presente. El entramado que permite desde las felicidades mirar las potencias como punto de apoyo para re-invidicar las utopías concretas de lo cotidiano (Scribano, 2009b: 151).

Tal es así que, recientemente, tanto el MS como su esposa fallecieron y sus hijos—sobre todo los más chicos— se aferraron a la contención de B. De manera similar, cuando N necesitó comida B la recomendó como cocinera en el Comedor de Rincón de Luz (prestación cena); si bien no iba a recibir un estímulo económico por sus servicios, podría retirar la vianda para la totalidad de integrantes de su familia.

De las familias que se han conocido durante la presente investigación, se podría mencionar que solamente la de B es la única que no

tiene parientes en el radio geográfico inmediato. El alimento y los favores intercambiados a su alrededor le permitieron construir sólidos lazos con algunos de sus vecinos. En relación a lo postulado por Le Breton (2009: 309) acerca de que “compartir sabores responde al gusto de estar juntos... el compañero, el acompañante, la compañía remiten etimológicamente a aquellos con quienes se comparte el pan”. En ambos casos (B y N), a la fuerza potencialmente cohesiva del intercambio en reciprocidad se le añade que este llega en el momento justo.

Por otro lado, Scribano y Boito (2010) sostienen que someramente se puede afirmar que “si en las ciudades latinoamericanas del siglo XX el organizador social de intercambios e interacciones fue el trabajo, en la actual situación colonial es el miedo”. Entonces, a partir de lo que se viene desarrollando respecto a Villa La Tela, el organizador social de intercambios e interacciones intra e interfamiliares radica en el *miedo al hambre* o a su “fantasma”. Primero se recurre a los más próximos en términos familiares o de vecindad, también a pedidos a través de las radios de la zona¹⁷ y, por último, a las dependencias estatales. Cabe destacar que las encargadas de los comedores si bien son parte del engranaje territorial de los programas sociales alimentarios gubernamentales (que constituyen las redes formales) son consideradas por las familias del lugar en el marco de sus vínculos de proximidad.

2.1.2. Actores: quiénes son y cómo viven profetiza acerca del cómo obtienen/se apropian de alimentos/comidas

Las familias de Villa La Tela son en su mayoría numerosas. El promedio de hijos, según lo revelado por las personas entrevistadas, adopta el valor de seis aunque el rango oscila entre dos y 12. El ciclo biológico por el que se encuentran transitando se corresponde con el de la crianza de los niños pequeños. Si se afina la mirada y se enfatiza en el otro extremo de este ciclo familiar, se observa –tal como ya se manifestó– que los abuelos están a merced de las necesidades alimentario-nutricionales y de cuidado infantil de las unidades familiares de sus descendencias.

Las familias extendidas son un rasgo característico de esta comunidad, ya sea conviviendo en la misma casa, en diferentes viviendas situadas en el mismo lote o a una pequeña distancia que no supera el par de cuadras. Acorde al relevamiento realizado por promotores comunitarios en coordinación con el equipo del CIC, en octubre del 2007, se registró

un total de 594 familias asentadas en 493 lotes. Si se otorga visibilidad a la geopolítica familiar emerge el parentesco como un enlace transversal en esta Villa, dotándola de características endogámicas. El parentesco aquí referido es amplio, implicando tanto al vínculo de consanguinidad, de adopción o de matrimonio (o bien, relación estable análoga) como al que se gesta de manera complementaria a partir de las prácticas sociales de reciprocidad que presentan como mediación al alimento/comida.

En La Tela imperan varios modelos familiares, tanto el ideal de familia nuclear u hogar conyugal que refleja lo manifestado por Geldstein (2003) a nivel país, como otros matices que habilitan a hablar de familias en plural. Ello indica que hay mujeres que están solas y tienen hijos de diferentes parejas, otras que son madres jóvenes solteras y suelen vivir con sus padres, también se presenta el caso de abuelas que crían a sus nietos cuyos progenitores viven en otros barrios, mujeres que han adoptado –de palabra– hijos de parientes o vecinos y, asimismo, situaciones particulares de varones solos a cargo de su prole.

Algunos supuestos que yacen detrás de una familia completa y numerosa en contextos de profundos cambios en la institución familiar –tanto en sus dimensiones materiales como simbólicas– es la necesidad de sostén del hogar en épocas de crisis, según lo refieren algunos de los entrevistados. Lo cual, no es ajeno a la instalación del modelo capitalista neocolonial cuyas pesadumbres (crisis políticas, económicas, sociales e institucionales) década tras década se profundizan a nivel país pero de manera más acentuada en las familias en situación de pobreza.

En consecuencia, se configuran nuevos entramados sociales que presentan desdibujados los contornos entre el mundo público-productivo y el mundo privado-reproductivo. En esta Villa, al igual que en la mayoría de las sociedades, los roles que asumen los sujetos responden a mandatos de género históricamente contruidos: mujeres al interior de la casa (a cargo de todos los cuidados que ello implica) y varones fuera de ella (en un trabajo o en la búsqueda). Sin embargo, los cambios ocurridos en ese sentido van de la mano de la feminización tanto del mercado de trabajo (Wainerman, 2003) como de la obtención de asistencia estatal, junto a la masculinización de la desocupación (Coelho y Glas, 2003).

El significado del ser mujer en esta comunidad está íntimamente ligado al ser madre. Sobre ello, J. Marcús (2006) sostiene que el mandato cultural dominante de ser madre recae sobre toda mujer sin distinción de su clase social, aunque su significado adquiere diferentes

cromaticidades –momento para ser madre, número de hijos– según el sector social y las culturas. En Villa La Tela, la pluralidad elegida para referirse a las familias también debe ser extendida a las maternidades.

El cómo se vean sus hijos desde ‘el afuera’ forma parte de sus cartas de presentación como mujeres, de la cual se desprende la aceptación de la comunidad en general y de su pareja en particular. En relación a ello, Marcús (2006) sostiene que los hijos representan un valor simbólico que contribuye a la identidad de la mujer. La maternidad otorga poder a las mujeres, al reivindicarlas como tales (mujeres) a nivel de sus familias y a nivel de la comunidad (Marcús, 2006; Sadler y Aguayo, 2006). Las posibles premisas que vinculan a la maternidad como la única vía de afirmación y realización personal, según la autora, radican en:

a) La no interacción con un Otro cultural. Más allá de que en La Tela las visitas externas ocurren de manera permanente (estudiantes de la Universidad, miembros de ONG, políticos) las interacciones no presentan la intensidad necesaria para estructurar lazos sociales fuertes que lleguen a desnaturalizar dicha situación cuestionándola a la luz de otros posibles escenarios y desenlaces de vida;

b) Que la inclusión social por medio del trabajo sea una excepción de la regla. La vida humana va más allá de cubrir las necesidades básicas, el trabajo no es sólo un medio para satisfacer –en sistemas capitalistas neocoloniales– los requerimientos materiales de existencia sino que participa en la construcción de sensibilidades. Como así también el no experienciarlo, y

c) Un abandono temprano de la escuela. El proyecto educativo se vivencia como personalmente costoso y *mu*y a largo plazo.

De esta manera, a merced de un “habitus” (*sensu* Bourdieu) de clase configurado en contextos de pobreza, la maternidad temprana y una mayor cantidad de hijos, responde a lo culturalmente aprendido y aceptado, grabándose allí un valor positivo mayor que para otras clases sociales. En el mundo de *lo posible* no de *lo elegible*, como ya se indicó, las decisiones que hacen a la autonomía de las familias en relación al cómo se vive, cómo se obtienen/apropian los alimentos/comidas y cómo se come, se toman desde ‘el afuera’ (nivel empresarial, gubernamental, no gubernamental). Y, es tal enunciación la que permite a Marcús (2006) reforzar la idea de que si las otras vías de afirmación y realización personal se encuentran bloqueadas (trabajo-educación), las tradicionales se potencian.

Acorde a estos planteos, queda desnaturalizado el concepto de maternidad basada en el instinto. Dado que es precisamente el rol maternal y no la maternidad biológica el que impacta más profundamente en la vida femenina: es su organizador. La maternidad es una construcción sociocultural con una gran impronta de las teorías universales acerca de los postulados que debe obedecer una buena madre. Diseñadas siguiendo los estándares de la familia occidental, moderna y de clase media (Marcús, 2006). De acuerdo a lo anterior, el sacrificio, la abnegación, la vida al servicio de los integrantes de la familia definen a la buena madre y, asimismo, a la que no cataloga como tal. Graham (1987), plantea que para las mujeres el convivir es cuidar a todos los que conviven con ella. Las prácticas de cuidado de las mujeres que implican su tiempo y energía para con los suyos, según Wainerman (2003) se dividen: en cuidado de los niños¹⁸ y cuidado de la casa¹⁹. Todas ellas realizadas de manera cotidiana por las mujeres madres de Villa La Tela y por sus hijas mujeres (sobre todo las mayores).

En lo que respecta a las prácticas de cuidado de los niños, en esta comunidad se mimetizan con las prácticas del cuidado de la casa (especialmente el cocinar, hacer las compras y la limpieza). La alimentación, la salud y la educación surgen como primordiales en el marco de las primeras. En relación a la alimentación, el resolver la comida del día es la tarea principal de la lista de actividades que estructuran el quehacer femenino, puntualmente la comida destinada a los menores de la familia. Para las mujeres de Villa La Tela, el resolver la alimentación no implica necesariamente *ponerse a cocinar*, pero sí implica *ponerse a gestionar*. Según Aguirre y col. (1986) ello materializa la idea que subyace a la siguiente frase: “no tiene trabajo, pero una buena madre siempre encuentra cómo dar de comer a sus hijos”. En ese sentido, siguiendo a Hintze (1989), mientras al varón le corresponde proveer el *con qué* comer, a la mujer le compete la organización de lo *qué* se come, *cómo* y *cuándo* se lo come y *quiénes* comen cada cosa. La mujer organiza el comer familiar gestionando en materia alimentaria y constituyendo esta actividad el nodo central de las habituales tácticas de *reproducción alimentaria-nutricional* de estas familias.

En el relato de algunos de los entrevistados se expresa el conflicto moral que produce el no cocinar para la familia, siendo esta una tarea en la cual socialmente se inscriben el cuidado y afecto femeninos. Sin embargo, también se reconoce que estos últimos se plasman en lograr

con éxito la gestión permanente de búsqueda de recursos. Las mujeres de la Villa son, en su mayoría, madres jóvenes que no saben cocinar porque vienen de experiencias familiares en las que tampoco se cocinaba. En su esencia de amas de casa no está normatizado el cocinar todos los días. Históricamente en su saber-hacer culinario se han ido conjugando diversos elementos:

a) Ausencia de alimentos dada su inaccesibilidad económica. Al preguntarle a J acerca de ¿Cuál es la “problemática alimentaria nutricional” a nivel comunitario sobre la que ella considera necesario trabajar? Ella respondió que “en las casas no hay plata para comer, vos podés llevarlo al chico al médico pero no tenes cómo llevar adelante lo que él [médico] te dice [consejería alimentaria]”²⁰.

b) No saber cómo optimizar el uso de los alimentos disponibles y/o accesibles en un plato de mayor calidad nutricional. Esto constituye fundamentalmente una preocupación de técnicos y referentes comunitarios, quienes tuvieron capacitaciones en educación alimentaria nutricional, más que de las propias familias.

c) El empleo masculino que junto a los horarios escolares otrora organizaban los tiempos del comer familiar, es inexistente o de carácter informal. Y, a su vez, en el caso de los niños, el turno escolar resuelve dos comidas por alumno (desayuno/merienda y almuerzo) en el marco del PAICOR.

d) La presencia de comedores (comunitarios y escolares) desde hace más de tres décadas. Si bien este asunto ya fue abordado interesa aquí resaltar el quehacer de actores otros que intervienen fuertemente en la alimentación desde ‘el afuera’ de la unidad familiar. En ese sentido, en los comedores comunitarios los habitantes del lugar acceden a los alimentos gracias a la tarea que llevan adelante vecinas-encargadas de estos. Tal es así que aparecen en escena las encargadas de los comedores como actores claves que materializan la totalidad del proceso alimentario (obtención, preparación y distribución para el consumo) para algunos integrantes familiares; aquellos reconocidos como “beneficiarios” por los programas sociales alimentarios que allí se implementan. En este contexto, el Estado queda invisibilizado frente a la población, siendo las encargadas las responsables –a título personal– de la ejecución de acciones de asistencia alimentaria-nutricional en el espacio local ante la mirada de las familias de Villa La Tela. Así, en los relatos de los pobladores

emergen frases tales como: “el comedor de la B”, “el apoyo escolar de la J”, “yo voy a comer de la U”. Se desdibujan actores y funciones, ya sea ante los reclamos por las limitaciones de los servicios-alimentario-nutricionales-brindados (focalizados no universales) como por la mutación de la prestación-alimentario-nutricional-recibida a favor personal de la encargada para con determinadas familias (aquellas beneficiarias). Es el Estado, no ellas (pero a través de ellas) quien envía alimentos para su distribución en el espacio local, entrando en escena la tensión entre quién maneja ese recurso y quién no. Por otra parte, las encargadas refieren encontrarse *contenidas* en un espacio situado “entre la espada y la pared”: el Estado exige cumplir pautas burocráticas, las familias del lugar solicitan ayudas, sumado a sus propias urgencias familiares. La resolución de estas últimas se ve favorecida dada la posición de la encargada en el “campo” comunitario (*sensu* Bourdieu), ya que ahí convergen relaciones con el Estado, la Universidad, las Organizaciones no Gubernamentales, determinadas firmas comerciales, etc.

U: ... porque me dice “no tengo nada para comer en casa, ni azúcar tengo”. Y yo le había dado, que *a mí no me permiten darle*, medio kilo de azúcar, 25 saquitos de té, *porque tenía muchos*, me quedé sin azúcar yo, así que tuve correr a mi casa, medio kilo de azúcar para tomar mate, o sea me quedé sin... *Tampoco sé si lo disfruta el niño*, me queda la pauta de que no sé si lo disfruta el niño. Me dice “no tengo nada, no tengo azúcar, no tengo nada”, dice, “no tengo para comer”. Y le digo yo, “todo lo que tenía para darte te lo di, no tengo más”. A lo mejor sea para que le diera un plato de comida si me sobraba para ella. Pero no, porque priorizan esto, yo sé que *ella prioriza al hombre. Se compraron un autito y lo están pagando por semana y dejando al niño sin comer*, ¿entendés? (Entrevista a U).

Si una ayuda alimentaria brindada de manera personal por las encargadas sale de la excepcionalidad para transformarse en *regla*, a nivel familiar se institucionaliza como parte de las habituales tácticas de *re-producción alimentaria-nutricional* inherentes a las redes informales. U es auditada regularmente en el cumplimiento de las pautas a seguir por parte de su ente financiador. ... *a mí no me permiten darle*, entonces, al hacerlo se encuentra en infracción para con este. Igualmente, reconoce cierto margen de discrecionalidad investido en el ropaje de encargada,

comentando que a los 25 *saquitos de té* los dio *porque tenía muchos*, o sea, que el desacato a la autoridad financiadora no fue de extrema gravedad en este caso puntual. Producto de estas situaciones de supervisión desde ‘el afuera’, en algunas ocasiones, las encargadas suelen adoptar un *papel de auditoras* de las economías familiares; tal como el Estado las controla a ellas en la administración de los recursos públicos, ellas lo reproducen con sus “beneficiarios”. Continuando con Scribano y Boito (2010), si la desconfianza se inscribe como “sustrato de la percepción” de los otros, al unísono se licúan las conexiones de proximidades/distancias y desigualdades entre los vecinos y con el resto de la comunidad en general. Y, de esta manera, para el caso que se describe se tensionan los lazos de reconocimiento que originalmente creó el alimento/la comida entre U y esa familia.

A nivel familiar, una vez que se tiene resuelto el plato de comida (sin reparar en cualidades nutricionales ni organolépticas), es cuando se empiezan a poner en la agenda la necesidad de cubrir otros consumos no alimentarios como por ejemplo: *un autito en cuotas*. Retomando los decires de U queda evidenciado que el adulto aparece fuera de las posibilidades del *disfrute*. La focalización implica que solo *disfrute* de la prestación alimentaria-nutricional otorgada el ungido como “beneficiario” por el Estado. Aunque la alimentación sea considerada familiarmente una necesidad primaria, no significa que si hay dinero disponible se destine espontáneamente a su mejora en cuanto a cantidad y calidad. En Villa La Tela se ha naturalizado que si se logra resolver la alimentación por las vías ya descritas, esta es tachada de la lista de prioridades de la *gestión femenina*, y entran a jugar otros consumos en el presupuesto familiar.

Siguiendo con otra de las prácticas de cuidado de los niños, para estas mujeres la salud se asocia directamente al cuidado de los hijos pequeños y, en segunda instancia, al cuidado de aquellos que transitan la juventud (particularmente en lo que respecta al consumo de drogas y la educación sexual). En ese marco, los hijos pequeños son los únicos habilitados para enfermarse. Sin embargo, el cuidado de su propia salud no registra el mismo grado de atención. Tal como lo refieren V. Priotti y M. Aguado (2005), las mujeres de esta Villa al construir su identidad de género en íntima relación con la maternidad: se-es-madre en la medida que se-es-para-los-otros. Asimismo, solo logran percibir el cansancio cuando el cuerpo somatiza su “agotamiento” con algún síntoma tal como un pico de tensión o un ataque de pánico, entre otros. Es en ese

momento cuando las mujeres manifiestan estar “des-bordadas”. El cuerpo toma valor en tanto soporte material de la vida de estas mujeres: estar sana es “no parar de hacer cosas” y estar enferma hace inevitable el realizar una pausa obligada en el constante *gestionar*, capítulo central de las tareas reproductivas femeninas de esta comunidad.

Asimismo, la tercera práctica de cuidado antes referida es la educación. Las mujeres entrevistadas desean otro futuro para sus hijos, que tengan proyectos personales propios apostando a la educación como vector de quiebre de lo que sus biografías familiares están anticipando y como una forma de dilatar los compromisos que trae consigo el formar una familia. Estos mensajes están particularmente destinados a las hijas mujeres. Las mujeres adultas, sobre todo las referentes comunitarias, toman sus historias personales como ejemplo a no repetir por las nuevas generaciones: a) embarazo en la juventud, b) el no estudiar por no tener el permiso de sus padres (a pesar de sus grandes deseos), o bien, por no tener el interés oportuno de hacerlo y c) el no cuestionar, aceptar e institucionalizar el rol asignado social y familiarmente a ellas en tanto mujeres.

Por otra parte, el cumplimiento de los requisitos de ingreso y permanencia en los programas sociales responsabilizan a la mujer de la educación y la salud de los hijos reforzando su rol reproductivo a ultranza, como es el caso de la Asignación Universal por Hijo (Marcús, 2006). Cuando la mujer está sola para criar a sus hijos o no recibe colaboración de su pareja en las tareas de cuidado, se vuelve prácticamente imposible compatibilizar el salir a trabajar y el cumplir a rajatabla su rol materno. Esa situación se evidencia desde la comunidad educativa cuando los niños faltan al turno escolar de la mañana debido al trabajo materno nocturno: puestos de verduras de la Ruta 20, telefonista de una remisería de la zona, entre otros.

Cuando las mujeres de Villa La Tela logran justificar su ausencia en el hogar, mediante su contribución familiar en ingresos –ya sea monetarios o en especies–, tratan de hacerlo y lo viven como un respiro de sus tareas domésticas. No obstante refirieren a dicha tarea bajo la premisa de “ayudar al marido”. El trabajo de la mujer se justifica, en la mayoría de los casos, en que deba “ayudar” económicamente al varón. Si ello no es estrictamente necesario, a nivel comunitario no está bien visto que deje a sus hijos al cuidado de otras personas para ir a trabajar y sobre todo si son pequeños.

En el ámbito laboral estas mujeres pasan a realizar actividades vin-

culadas al trabajo reproductivo pero en otro contexto que no es estrictamente el familiar, tales como empleadas domésticas, ayudantes de cocina en empresas de catering, empleadas de servicios de limpieza, cuidadoras de ancianos, costureras, vendedoras de ropa o cosméticos por catálogo, comerciantes al frente de despensas o quioscos en sus casas. Otra salida laboral que posibilita el permanecer en el domicilio para cuidar a los niños es la venta de droga.

B: ... ehh, yo ahora estoy haciendo trabajo comunitario, esteee, en mi otra casa que es el Centro Comunitario Rincón de Luz, en el que estoy hace casi siete años más o menos y en la Biblio. Bueno, estoy laborando ahí porque bueno compensa esa otra parte que no es ni la mamá, ni la mujer (énfasis), y que en un momento me di cuenta que necesitaba atenderla porque me estaba como *consumiendo* la otra parte y esta me estaba pidiendo por favor que le diera un poco de *contención* (énfasis) y bueno, se dio que pude trabajar en conjunto con la gente que estaba en este espacio y crecer como organización, y crecer como persona en el trabajo comunitario... (Entrevista a B).

El agotamiento producto de las tareas de reproducción femeninas *consumen* el cuerpo (en sus tres formas dialécticas: individuo, subjetivo y social) de quienes las llevan adelante. Producto de ello, según las referentes comunitarias entrevistadas, no solo es necesario que haya dinero de por medio para dejar aflorar las habilidades de cada una, sino que se den las posibilidades familiares de poder participar de un espacio que se desea fuertemente desde lo personal. El trabajo comunitario –ad honorem o rentado– resume para ellas esa *contención*. Lo cual, no se distancia de lo mencionado en párrafos precedentes acerca de la prolongación del trabajo doméstico al espacio extra-doméstico, convirtiéndose en madres colectivas solo que con la añadidura de cierto micro-poder simbólico y material que otorga el rol de referente comunitaria ampliando sus horizontes de posibilidades.

En lo que respecta a los varones de la casa, socialmente deben ser los proveedores económicos lo cual abarca realizar el trabajo remunerado y por lo tanto el suministro de ingresos. Según M. Sadler y F. Aguayo (2006) esta función es lo que convierte a ese varón en un buen o mal padre, siendo menos importante su desempeño en otras áreas o dimensiones. No obstante, en esta Villa el rol de proveedor económico es para muchos solo un deseo, ya que la realidad está signada por el desempleo

generalizado. Los trabajos que realizan los varones se circunscriben a trabajos temporarios e informales (sin relación contractual legalmente regulada): en el rubro de la construcción, de personal de seguridad de edificios o negocios (“serenos”), de cuidadores de autos, de limpiadores de vidrios, de remiseros, de ceramistas, de pintores, de poceros, de panaderos, de soldadores, de vendedores ambulantes; a lo que se añade el salir a buscar “algo para vender” con el carro o con la bicicleta (cartones, equipamientos desechados como lavarropas, heladeras, televisores). Aunque algunos otros se desempeñan laboralmente en relación de dependencia en casas de venta de repuestos para vehículos, en supermercados, en la policía y en la municipalidad.

Los motivos acerca de la falta de oportunidades laborales masculinas radican en: a) la dificultad para conseguir empleo al manifestar ser de Villa La Tela y alrededores; b) la mayor parte de la población no ha finalizado sus estudios primarios; c) a la edad de 45-50 años han perdido a la fuerza el rol que tradicionalmente les fue asignado producto del trabajo de fuerza. L, extrabajador de la construcción y habitante de La Tela, definió su situación de desempleo forzoso como: “me descartaron, ya no sirvo más. Que pase el que sigue”²¹. L se define desde su sensibilidad como un *cuero de descarte* producto de la expropiación absoluta de su fuerza de trabajo, cuyo daño repercutió el eje vertebral tanto de su organismo (columna) como de sus “artes de hacer cotidianos” (*sensu De Certeau*).

El cuadro de ingresos familiares se completa y define con los planes sociales de transferencia de ingreso que al estar direccionados a personas con menores a cargo, por lo general, son cobrados por las mujeres. Los varones adultos no son considerados un “grupo vulnerable” por la política social estatal, por lo cual no aplican para ser beneficiarios de ningún plan social y/o comedor comunitario. En lo que refiere a estos últimos (comedores comunitarios), los adultos pueden llegar a ingresar si presentan alguna discapacidad, alguna patología especial y/o un vínculo especial con la encargada del comedor. No obstante, varios de los adultos de la Villa sin discapacidad o enfermedad mediante se las han ingeniado tácticamente para conseguir un lugar en comedores comunitarios cercanos de Villa Martínez y Barrio San Roque.

La pregunta que de allí se desprende es: ¿qué sucede en los hogares de esta comunidad con la autonomía económica de los varones –socialmente esperada– si los ingresos entran principalmente por la vía femenina? Tal como plantea Geldstein (2004), la crisis económica a quien

más ha afectado es al varón ya que lo anularon directamente en su deber ser masculino, de proveedor de ingresos generando posibles conflictos conyugales. En muchas de las familias de Villa La Tela quedan así invertidos los roles, la mujer sale al mundo del trabajo y el hombre –si no hay presencia de hijas mayores– queda a cargo del cuidado de los niños y de la casa. Este último depende del dinero recibido por su mujer y de los acuerdos que ambos establezcan para su manejo.

Desde ‘el afuera’, acorde a lo informado por las trabajadoras sociales locales, quienes realizan los informes socioeconómicos que habilitan el ingreso a los programas sociales gubernamentales, las entradas monetarias de las familias de Villa La Tela se encuentran mayoritariamente por debajo de la Línea de la Indigencia (LI). Teniendo en cuenta que en economías urbanas el acceso a los alimentos se logra a través del mercado, el disponer de ingresos por debajo del valor de la LI refiere que un importante número de familias no cuentan con los recursos suficientes para la compra de alimentos básicos. Tal situación lleva a preguntarse: ¿Cómo se accede a los alimentos familiares sin ingresos? La respuesta pone nuevamente el acento en la *gestión femenina de recursos*.

Antes de los años 2001-2002 las familias de la Villa estaban completamente desprovistas de la asistencia social estatal, salvo de manera indirecta a través de los financiamientos a comedores comunitarios que realizaba el Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Córdoba y Caritas Aquidocesana de Córdoba. En la actualidad, en relación a los planes sociales nacionales de transferencia de ingresos, a nivel familiar se registra: a) la Asignación Universal por Hijo del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación que representa el ingreso seguro y regular de la mayoría y b) cuando el número de hijos es de siete o más, aparece la Pensión Asistencial madre de siete o más de la Comisión Nacional de Pensiones Asistenciales del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación²².

En lo que respecta a la esfera provincial, reciben beca aquellas mujeres que se encuentran desempeñando como cocineras o auxiliares de la maestra jardinera en el marco del Programa de Centros de Cuidados Infantil de la Dirección del Programa de Asistencia a la Familia del Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Córdoba. Más allá del pago en dinero por la tarea realizada, según acuerdos internos, existe la posibilidad de que –siempre que la cantidad de comida lo permita– se retire la vianda de comida para toda su familia como contraprestación extra al servicio realizado. Esto último resultó extendible a las mujeres

que trabajaron como colaboradoras en el Centro Comunitario Rincón de Luz (a cargo de la prestación cena) financiado y bajo la normativa del Proyecto Abordaje Comunitario.

En relación al nivel municipal, gran parte de las familias son beneficiarias del programa social Vale Lo Nuestro. Los reclamos al respecto consisten básicamente en la entrega irregular de los \$ 52 mensuales (para el año 2012), con el agravante de que los comercios barriales no los aceptan porque no los pueden negociar con los proveedores y, asimismo, suele ocurrir que aquellos que sí los admiten realizan un recargo a toda compra abonada con ellos.

Más allá de las diferentes fuentes y montos de los ingresos familiares, las entrevistadas refieren que “desde el vamos no alcanza” y ello nada tiene que ver con una mala administración familiar o con destinos no esenciales. El gasto familiar diario para el período 2011-2012 fue de \$ 25-40, aunque en el caso de las familias lugareñas más pobres osciló entre \$ 10-12.

Por fuera de las iniciativas estatales, las mujeres de Villa La Tela organizan rifas y bingos destinados a solventar gastos extraordinarios: un problema de salud (que excede las posibilidades de cobertura de la salud pública), un sepelio, un cumpleaños de 15, etc. Como corolario, se activan de manera espontánea las redes informales de ayuda mutua. Afrontar estos gastos de manera individual deja hipotecada la economía familiar dado que son la contracara amenazante de una economía de subsistencia.

Una pequeña minoría de familias realiza trueques de las verduras obtenidas de la huerta con el panadero por otros alimentos como huevo, pan, harina. El grupo de Surcos-Argentina que trabaja la agricultura urbana ofrece a las familias de Villa La Tela el armado de una huerta orgánica. Si bien algunos pobladores dependen de este grupo para que su huerta produzca, existen casos que han adquirido autonomía en la tarea.

Las redes de ayuda mutua se observan tanto en situaciones de gastos extraordinarios como en la resolución de necesidades básicas cotidianas (“algo de comida para parar la olla de ese día”); estando en permanente inter-acción. En las casas de las referentes comunitarias, durante gran parte del día se recibe la visita de mujeres que solicitan desde pedidos de información acerca de una gestión puntual hasta préstamos de todo tipo. No es casual que se elijan a estas personas para pedidos de ayuda, dada su posesión y manejo de mayores “capitales”, tanto en diversidad

de estructura como en volumen: simbólico, social, económico y cultural (*sensu* Bourdieu).

Por otro lado, en esta Villa, el clientelismo político es un eje transversal de la asistencia (obtención de recursos diversos) desde larga data, instalado a partir de la época del tornado. Tanto las prácticas clientelares como la resolución de necesidades vía las encargadas de comedores (que para esta comunidad no resultan ser homologables) están tan naturalizadas que los habitantes en lugar de ir a buscar asesoramiento a las instituciones oficiales (CIC, CPC Ruta 20) terminan recurriendo a los primeros. Por tal motivo, si bien las redes formales existen y están vinculadas a los programas sociales gubernamentales, estos son referenciados a partir de quién *les pone el cuerpo* en el ámbito local; de ahí que se desdibuje —como ya se dijo— el rol del Estado en esta Villa.

K: Yo *siempre voy buscando*, te dicen: “mirá, allá te dan pañales”, yo voy (Entrevista a K, 31 años, madre de dos niños, vive sola con ellos en Villa La Tela).

Las prácticas familiares que se movilizan para aplicar como “beneficiario” de las ayudas que se presenten responden a comportamientos que parecieran ser ‘racionalmente’ comprensibles. Sin embargo, las formas de proceder familiares no responden ni necesaria, ni excluyentemente, según Hintze (1989), a actuaciones racionales deliberadamente orientadas a la obtención de los objetivos familiares reproductivos. En otras palabras, la racionalidad subyace al comportamiento de los actores, sean o no conscientes de ella o lo sean solo parcialmente. A través de las señaladas redes se trama lo que Herkovits denomina “construcción del rol de beneficiarios” que implica obtener la información precisa respecto de qué y dónde se consigue, cuándo y cuáles son las condiciones de acceso a los recursos. En ese sentido, K resume lo que implica ese rol: *siempre voy buscando*; “un hacer ayer al presente” (*sensu* Scribano) que sedimenta una acción en un presente continuo que, a su vez, performa el accionar del mañana. Una acción que comenzó para cubrir una necesidad básica que aún sigue necesitando ser cubierta década tras década: un “siempre así” que se hizo *costumbre*.

La centralidad de los comedores comunitarios en Villa La Tela propició la instalación de la asistencia alimentaria estatal como estandarte del “habitus” alimentario familiar. La ideología gestiona —propia del

sistema capitalista neocolonial— legitima la expansión del código-alimento-mercancía, reduciendo la diversidad cultural al forzar una heteronomía alimentaria-nutricional (*comida a secas*) y no cuestionando al paradigma social dominante. De esta manera, el “habitus” alimentario de las mujeres las lleva a poner en acción una batería de prácticas culturalmente aprendidas para la gestión de recursos en pos de la *organización cotidiana del comer familiar*. Estas prácticas alimentario-nutricionales, de carácter mimético a lo largo y a lo ancho de la Villa, presentan como nodo central la construcción y mantenimiento de redes sociales.

B comenta que su vida cotidiana (dónde vive, el ver a sus hijos cuando se levanta y atender sus premuras, su trabajo comunitario en Rincón de Luz) le muestra cuál es su presente de manera permanente. Y, a la vez, el *no poder proyectarse más allá de eso* (énfasis) y sus deseos (Nota de campo, visita a Rincón de Luz, B. Año 2010).

En ese marco, las familias de Villa La Tela son la prueba viva de que la mano invisible del mercado no logra garantizar la justicia social necesaria para disminuir las desigualdades estructurales existentes, sino que las acentúa aún más. Habitar las ausencias del Mundo del NO, *no poder proyectarse más allá de eso*, se presentifica como estructura objetiva del hoy de B. La reiteración de *ausencias* se incorpora a su sensibilidad como un “siempre así”, naturalizando un horizonte de mínima posibilidad para ella y los suyos que sedimenta bajo la forma de *costumbre*.

B: (...) el trabajo comunitario que es tan “duro trabajar” (énfasis), en donde *estás todo el tiempo a capa y espada* con un montón de cosas que no sabés de dónde vienen y que tenés que estar preparada para cuando vengan, porque si estás como mal ubicada esteeee podés perder esa *batalla* (énfasis) (Entrevista a B).

No obstante, el *statu quo* contenido por la *costumbre* en un plano individual-familiar, toma otros matices cuando la sensibilidad se sitúa en ‘el afuera’, en lo comunitario, tensionando —aunque quizá fugazmente— sus bordes encapsuladores. El trabajo comunitario para B es presentado como un escenario de guerra. *Estás todo el tiempo a capa y espada*, no hay descanso cuando existe una proyección colectiva o comunitaria. Tal como ya fue señalado en otro trabajo (Boito, Huergo, 2011) las mujeres destinatarias de programas sociales alimentarios y eje-

cutoras cotidianas de tácticas de reproducción alimentaria-nutricional inscriben al hambre en un escenario de guerra. El escenario conflictual está allí operando con claridad para estas voces, más allá de que esto parece ser no-visto-escuchado por quienes ocupan otra posición de clase o diseñan políticas sociales alimentarias que “bajan” de otras realidades y así como “bajan”, “caen”. Acorde a De Castro (1955) la íntima correspondencia entre hambre y guerra es parte de la historia de la humanidad.

B: Como organización nosotros queremos trascender del comedor, pero cuando nos miramos en el tiempo “¿qué hicimos?” Es un círculo: *hicimos de comer, hicimos de comer, hicimos de comer, hicimos de comer*. Mientras hablaba movía la mano haciendo círculos concatenados en el aire. Si bien la necesidad del alimento es real *no podemos quedarnos allí* (Nota de campo, visita a B en su casa. Año 2011).

El contexto *posible* trae del pasado al presente, de manera permanente y con una extrema nitidez, cuáles son aquellos *posibles* (las necesidades de supervivencia) de alcanzar (valga la redundancia). Lo anterior ocurre más allá de la voluntad de querer darles *batalla* para metamorfosearlos a *elegibles*, permitiendo –de ese modo– trascender a la organización. *No podemos quedarnos allí*. El *allí* responde a ese punto del “campo social” que logra dar cuenta de un cuerpo estaqueado, inmóvil, en un lugar, en una actividad: *hacer de comer en el comedor*. En consecuencia, la sensibilidad impregnada de derrota des-ubica a las personas del campo de *batalla*, rindiéndose ante la poderosa amenaza enemiga del hambre. La recurrente frustración captura las posibilidades del hacer. El círculo de acciones posibles se cierra y vuelve a abrirse en el mismo *allí: haciendo de comer*.

2.1.3. Desenlaces de la acción: comida a secas

Resolver la *organización cotidiana del comer o de la cotidianeidad alimentaria* a nivel familiar en lo que respecta a los ámbitos alimentarios formales presenta como escenarios relacionales a la casa, el comedor comunitario, el centro de cuidado infantil y el comedor escolar. La *Carta de menús*²² ofrecida resulta ser similar en todos los escenarios señalados. Su persistencia en el tiempo configuró el acceso simbólico a un tipo de comida denominada, en esta pesquisa, *a secas* dada su ubicación culinaria por fuera de los territorios del placer y la nutrición, sumado a su

desanclaje respecto de lo culturalmente elegible como “bueno para comer” al decir de Levi Strauss (1968). La esencia de la *comida a secas* se sintetiza con el siguiente descriptor: “es para cargar nafta y chau” (U). Retornando, a través de esta caracterización, el preconceito del cuerpo-máquina y de la comida-combustible que da vida a la “imagen del mundo” que el MMH utiliza para explicar e intervenir la “problemática alimentaria nutricional”.

Este tipo de comida, *a secas*, se constituye a partir de un tipo de preparación culinaria específica que comunica el qué se come. Indirectamente, informa acerca de sus ingredientes, utensilios, forma de preparación y cocción. Existe una tensión estructural entre el hambre (como falta), la disponibilidad de alimentos (como medio/vehículo) y la saciedad (como sensación de haber alcanzado el objetivo de llenar la falta). La *comida a secas* construye una sensación de saciedad atravesada por las posiciones y condiciones de clase de las familias de Villa La Tela, cuya principal opción para alimentarse es ser sujetos demandantes de los regímenes alimentarios estatales (Scribano, Huergo, Eynard, 2012).

Las comidas *a secas* más frecuentes son las de olla, es decir, preparaciones hervidas consideradas “rendidoras” al menor costo posible dado que permiten “mezclar” muchos alimentos evitando desperdicios: fideos y polenta con salsa²⁴, guisos de lenteja, reemplazo de la carne “concreta” (trozo de carne que se “ve” en el plato) por la carne “abstracta”²⁵ (carne picada que pierde visibilidad en el plato) junto a ello menudos y alitas de pollo, corazón, sopas y vegetales (particularmente: cebolla, calabacín, papa, zanahoria y el tomate pero este último bajo la forma de puré/salsa)²⁶. A medida que se suman comensales, se agregan alimentos a la olla y agua a la salsa (aceite o grasa de vaca/cerdo si es que “hay”), junto al acompañamiento del pan y la condimentación correspondiente (por lo general de palatabilidad “fuerte”).

D: Y, siempre trato de hacer lo que rinda más, por ejemplo, yo te hago un guiso en una olla un poco *más grande*... y le agrego agua. Un estilo caldito y si sale *pálido es porque no hay*... (Entrevista a D).

Ese agregar (agua, aceite) estira la comida para hacerla aún más rendidora. La olla *más grande* brinda mayor volumen de contención, por ende, la posibilidad de colocar más líquidos y sólidos. Cuanto más agua se agrega más *pálido* (diluido) quedará el guiso ya que a la par se va

destiñendo –perdiendo– su densidad nutricional. Para contrarrestar la palidez aparece la condimentación “fuerte”, aquella que no pasa desapercibida a nivel sensorial, enriqueciendo el sabor de las preparaciones culinarias –sean pálidas o no–. Y, el pan, en reiteradas ocasiones, transforma la frase popular “el pan de cada día” en una literalidad culinaria cotidiana para estas familias.

(...) Al guiso para que me sobre le echo mucha agua, a veces le echo poquito para que sea justo, yo no, yo tengo una *olla grande* y le echo como dos litros de agua, y *a veces queda sopa*, porque es poco fideo y mucha agua. Entonces al otro día [reciclado] le agrego fideo o lo como así como sopa (Entrevista a C).

El guiso *diluido a veces queda sopa* y la sopa con el agregado de sólidos *queda guiso*. La versatilidad se evidencia como otra característica de las comidas de olla. Nada se tira, lo que sobra se recicla para otra comida. Siguiendo al CESNI (O’Donnell, Britos, 2003), los platos que salen de la olla solo se pueden asir mediante una cuchara; el tenedor y el cuchillo no se utilizan en estas ocasiones.

Q: (...) *no hago milagros*. Si tengo que hacer un guiso de arroz, le mido un plato para cada uno y se come eso. Cuando hago un puré tengo que comprar bastante papa así se llenan con eso porque seguro no hay mucha carne. Ensalada de lechuga y tomate no compro abundante, es lo justo (Q, 31 años, vive con su marido y 3 hijos en Villa La Tela).

Respecto a la virtud del estiramiento que propicia la comida de olla, Q reconoce que *no hace milagros*. El cucharón o la cuchara no son varitas mágicas que al ingresar a la olla invocan a poderes extraordinarios transformadores de las tribulaciones alimentarias diarias en banquetes de abundancia. El único secreto está en el cálculo de *lo justo* para cada uno y la aceptación de que *se come eso*; no hay más, a *conformarse* con lo servido por parte del comensal. Si en esta instancia se recupera la etimología del término ajustar, en el relato de Q aparece cuando se plantea el ir hacia lo justo. Los cuerpos se ajustan a lo culinariamente disponible o *posible*.

En la planificación de la *Carta de menús* que corresponde ‘al adentro’ o escenario privado, se conjuga lo culturalmente aprendido y la disponibilidad económica familiar de ese día en particular. En relación al primero, cabe destacar que se activan los valores culturales de lo que

para esa familia y/o comunidad significa vivir bien, por sobre el saber científico acerca de las formas correctas de comer (Aguirre, 2004). Que- dando, de este modo, las elecciones alimentarias supeditadas a la política del “sistema culinario o cocina” familiar. Los principios de alimentación saludable que promocionan las ciencias de la nutrición son conocidos por las mujeres entrevistadas del lugar. Sin embargo, la imposibilidad de poder llevarlos a cabo se vive con mucha angustia por parte de las anteriores debido a que se obtiene y se apropia en materia alimentaria lo que se *puede*.

Por el otro lado, el tener (o no) dinero disponible clarifica las lógicas de las compras de alimentos. Estas pueden ser:

a) *Por cantidad de dinero disponible*, que además de llevar implícito en su estrategia de compra el precio más barato, la adquisición tiende a realizarse dividiendo el monto total de dinero en mano por las unidades alimenticias que se desea comprar. Según lo referido por las mujeres, el gramaje de alimentos a comprar no está en consideración: “... «¿qué compraste con 3 pesos?» y compré \$ 1,5 de carne molida, y bueno, compramos el paquete de fideos... no compran las cosas por kilo, sino por la cantidad de plata que tienen...”²⁷. Lo anterior ocurre por lo general en el momento del mes en que se dispone de un acotado presupuesto por lo que las compras se realizan al interior de la Villa o en sus proximidades (kioscos, despensas); estos negocios “te sacan del apuro”.

b) *Por cantidad de mercadería*: cuando la situación lo permite, generalmente a principio del mes –al cobrar–, se realizan las compras de alimentos sin tantos condicionamientos en negocios de afuera de la Villa dado que tienen mejores precios: en lo que respecta a supermercados ubicados en la Ruta 20, puntualmente, para compras grandes se señalan uno cuyos dueños son “chinos”, Tarquino, Chango más y Cipriano; para compras más chicas el Cordiez. Igualmente, por fuera de las proximidades, van al Mercado Norte y al Wal-Mart de la calle Colón al 6000. Algunas familias van en moto a realizar las compras, otras en colectivo y regresan contratando un flete que les cobra “lo que le puedan dar” (\$ 10 es una cifra que se manejaba como aceptable en el año 2011).

Los comercios al interior de La Tela están enrejados. La reja es una estructura de material resistente –hierro– con variadas y múltiples utilizaciones, en este caso, su funcionalidad está clara: proteger. La reja

evita que manos no autorizadas por la mediación del dinero tomen los alimentos bajo su custodia. Paradojalmente, resulta un tanto peculiar e inverosímil, producto del sistema político-económico que rige la cotidianidad de los colectivos sociales, que a lo largo de la historia de la humanidad la seguridad de cualquier pueblo se basara en la capacidad de abastecer en materia alimentaria-nutricional a sus habitantes. El mercado solo era útil para diversificar opciones alimentarias, pero no para privar a los pueblos de un derecho. Los alimentos contenidos en un recinto tras el resguardo de una reja dan cuerpo a una nítida postal de inaccesibilidad alimentaria que vivencian las familias del lugar. No obstante, con o sin rejas a sus alrededores, en esta Villa desde el vamos los alimentos-mercancías se encuentran cautivos o colonizados por manos situadas en ‘el afuera’.

D: Yo [como] cualquier cosa porque mi papá me *acostumbró* a comer lo que haya (Entrevista a D).

Más allá de las expresiones de D, si se efectúa una lectura transversal de varios de los parlamentos anteriores se trae a la luz que los adultos han logrado racionalizar sus apropiaciones alimentarias en el marco de lo *posible*: se quiere y se apropia/obtiene *lo que se puede*: el mate dulce, con o sin pan, es un fiel compañero a lo largo del día, si hay “algo” se come, si no, no. Efectivamente, han naturalizado la *comida a secas* como la única posibilidad cotidiana tanto biológica como social²⁸. Como ya se hizo mención, la *costumbre contiene* desapercibidamente un “siempre así” (*sensu* Scribano) cuyo carácter performático de sensibilidades lleva a estas persona a *conformarse* con la reducción del acto de comer a un mero acto de *cargar nafta y chau*. Producto de lo cual, la obtención y apropiación de alimentos/comidas se direcciona en ese sentido sin conflicto mediante.

En el marco del “habitus” alimentario femenino y la relación positiva rendimiento-precio-rapidez, entra en escena la comida rápida; que presenta una baja densidad nutricional. Aún si fuera considerada de mala calidad nutricional, es culturalmente valorada por irrumpir en la monotonía de las preparaciones culinarias de olla. Re-encontrarse con el placer cotidiano de comer consiste en escapar a los platos repetitivos propios de la *comida a secas*. Las familias a la hora de hablar y de pensar en comer dan lugar a lo “rico” como sinónimo de aquellas comidas que

salen del canal uniforme de las preparaciones de olla y a causa de ello “no se producen sobras”. Desde esta perspectiva, para las familias de Villa La Tela el “comprar comida hecha” es un descriptor de bienestar familiar; hay una rotisería grande al lado de los puestos de verdura de la Ruta 20 y en la esquina de la Manzana 3 se venden empanadas. Siguiendo una similar tendencia, otros estudios (Townsend, Peerson, Love, Achterberg, Murphy, 2001) encontraron asociación entre inaccesibilidad alimentaria e ingesta de alimentos considerados apetitosos durante los pocos días que dura el presupuesto familiar. A lo que Aguirre (2006) denomina: “dieta de atracón”.

G: (...) si hacés frituras tenés que gastar más y no se llenan mucho, comen en el momento y después están “¿má hay pan?” O, son las tres de la tarde y ya están: “¿mami falta mucho para poner el jarro del té?” Entonces *no conviene hacer esas cosas* (Entrevista a G, 30 años, madre de seis niños, vive con su marido e hijos en Villa La Tela).

A pesar de ser “ricas”, *no conviene hacer esas cosas*: las comidas rápidas o fritas. Para las gestoras y administradoras de la familia la comida de olla “llena” más que la fritura y, además, es más conveniente en términos económicos. En ese punto retorna nuevamente *lo posible* como dispositivo que regula dónde se ubica el *techo* de las aspiraciones culinarias de los adultos; circunscripto a *lo que se puede comer*; por ende, lo que se intentará obtener y/o apropiarse cotidianamente a los fines de cocinarlo.

Durante la semana funcionan los comedores escolares, centros de cuidado infantil y los comedores comunitarios. En la casa, si se debe optar por un momento del día para cocinar se prioriza la noche ya que está presente toda la familia. Si justo ese día no hay para cocinar, y sobre todo si hay niños pequeños en el hogar, para que nadie se vaya a dormir “sin nada en la panza” o con “hambre”, se hace una “taza de leche con mate cocido y pan” o “sopa de caldo y pan”; siendo referida esta práctica como nutricionalmente no óptima por parte de las mujeres.

I: Por ahí, vez que cuando mi marido trabaja bien no vengo a buscar, porque compro yo en la ruta y *hago para todos*. Porque, si vos venís a buscar al comedor también tenés la obligación de comprar poner para la casa; y es como que *los chicos comen una cosa y vos comés otra cosa*. Suponer vas y te comprás unas milanesas de pollo, *queda mal*, entonces, cuando tengo plata compro todo para todos. A la noche co-

memos todos juntos y a la tarde cuando llega mi marido ya estamos todos juntos (Entrevista a I, 24 años, madre de tres hijos vive con su marido en Villa La Tela).

Emerge la no concurrencia al comedor comunitario cuando ese día mejora la situación económica familiar, priorizándose el comer todos juntos en casa y la misma comida. De esa manera, se evita *quedar* moralmente *mal* ya que no se establecen diferencias al interior de la familia: *se hace lo mismo para todos*. Cuando llega al hogar una sola ración de comida proveniente del comedor comunitario –bajo la modalidad de vianda– se distribuye entre los presentes, por lo general niños, mientras el padre y la madre comen otras comidas o toman mate. Se comparte el momento de comer pero no así lo que se está comiendo. Entonces, cuando se tiene la plata se elige compartir no solo el momento sino también la misma comida.

El *sonar feo* de C respecto del recurrir ‘al afuera’ (comedor) para comer como el *quedar mal* de I en relación a comer comidas distintas en ‘el adentro’ (casas) no remiten a situaciones disímiles sino a situaciones de colonialidad que permean tanto ‘el adentro’ como ‘el afuera’ familiar. Otros actores, con disímiles posiciones y condiciones de clase, *tienen el poder de decidir sobre la vida de estas familias, habitando sus tiempos y sus espacios a la hora de obtener/apropiarse de sus alimentos y, también, en el momento mismo de comer* (Scribano, Boito, 2010).

La *comida a secas* simboliza la colonización de la autonomía alimentaria-nutricional familiar. Es la contracara solidaria de la necesidad de supervivencia producto de vivir (sentir-pensar) en situación de hambre; la *comida a secas* solo responde a “llenar la panza” (*sensu* Herkovits). El habitar familiarmente una heteronomía alimentaria-nutricional de frecuencia diaria coloca una vez más al satisfactor de una necesidad básica como un trofeo, el *logro* que B señala al inicio de este escrito. Trofeo que implícitamente involucra al unísono: guerra-conflicto y victoria-asimetría en su alcance (ganadores versus perdedores).

2.2. Una lectura a contrapelo de la gestión diaria del comer familiar: el detenerse para romper la contención

Detenerse en los porqué de la búsqueda de contención en el rol de beneficiario resulta una pista interesante que se desprende de lo que se

viene desarrollando. Para ello es imprescindible situar la *gestión diaria del comer familiar*, ícono de ese rol en Villa La Tela, en el “campo” político-económico, en una esfera colectiva y no subsumida en un plano individual, y como muchas veces sucede, supeditada al “campo” de la moral familiar. En la Argentina, esa mutación se comienza a vivenciar a partir de 1980 cuando el Estado empieza a intervenir (decidir) a través de sus políticas alimentarias asistenciales en la experiencia sensible que implica el comer. De esta manera, se redefinieron externamente las “cocinas” de los sectores en situación de pobreza “beneficiarios” de esas políticas, su tiempo y espacio dedicado a la comida, como así también sus inter-acciones y formas de comensalidad (Hintze, 2005; Cabral, Huergo, Ibáñez, 2012). Resultando de ello la naturalización de una *comida a secas como único horizonte de posibilidad nutricional, organoléptico y social*. Más allá de los avances en materia legal vinculados al derecho al alimento, al seguir de cerca el cómo se materializan en esta Villa las iniciativas estatales alimentarias vigentes –desde 1980 a la actualidad– se recuperan las siguientes premisas (Cabral, Ibáñez, Huergo, 2012):

- a) Son acciones estatales que inciden en el consumo familiar de alimentos. En esta comunidad el Estado presenta un rol protagónico en la *reproducción alimentaria-nutricional familiar* aunque invisibilizado dado que opera a la sombra del trabajo socioterritorial de las encargadas de los comedores comunitarios;
- b) Fragmentan a las poblaciones destinatarias, señalando a los “beneficiarios” de manera individual, no como un colectivo –grupo familiar o comunitario–. Lo cual, propicia que la comida entregada a las personas “beneficiarias” bajo la modalidad de vianda se reparta entre varios de los miembros familiares dado que la necesidad alimentaria-nutricional es colectiva no individual. La detección eficiente del merecedor de la ayuda estatal está definida por ser portador de una carencia (una necesidad objetiva no satisfecha). Esto se distancia de los ideales discursivos configurados alrededor de la noción de “sujetos de derechos” ya que son las marcas corporales del hambre las que habilitan a ser meritorios, en términos de poblaciones biológica y socialmente vulnerables.
- c) Son acciones de carácter homogéneo para la heterogeneidad de “beneficiarios” que contemplan desde los indicadores de vulnerabilidad (embarazadas, niños, adolescentes, ancianos, discapacitados, personas con situaciones particulares de salud: diabéticos, celíacos,

etc.). El Estado señala a los “beneficiarios” como cuerpos biológicos *a partir de imponer que deben comer lo que se les da y cómo se les da*; ser satisfechos por un alimento que tiene el gramaje necesario para que un cuerpo se mantenga en condiciones de normalidad nutricional, pasando por alto los vínculos intersubjetivos que se han configurado históricamente alrededor del acto de comer. Estos cuerpos biológicos compensados en términos de calorías (más que de nutrientes), dan cuenta que *lo alimentario* no va de la mano con *lo nutricional*²⁹. Y, curiosamente, este tipo de prestaciones alimentario-nutricionales constituyen la comida nutricionalmente “más fuerte” del día para los niños de Villa La Tela durante la semana.

Los “fantasmas” anclados en el mundo del No, la falta que amenaza el no poder seguir comiendo, son suturados por las “fantasías” incluidas en las prácticas asistenciales de distribución de alimentos. La necesidad de reposición de energías y la provisión de nutrientes en cantidad y en calidad escapan al análisis familiar. La saciedad que otorga la *comida a secas* se convierte así en un objetivo político. Las sensaciones de vacío y lleno que la regulan son configuradas en regímenes sociales de aceptación de la imposibilidad de elegir qué y cómo: auto-producir, obtener y apropiarse los alimentos. Así, se (re)producen cuerpos-en-disponibilidad a quienes se les asegura la sobrevivencia pero no la calidad de las energías corporales (y, por ende, no la garantía de sólidas inter-acciones sociales) (Scribano, Huergo, Eynard, 2012).

d) Si bien persiguen el objetivo de garantizar el acceso a alimentos nutricionalmente necesarios y de difícil acceso económico por parte de los hogares, en la práctica, simplemente entregan alimentos que sólo “llenan la panza” (sacian), reproduciendo el mismo patrón de comida familiar *posible*: de olla. En efecto, no revierten sino que refuerzan las dietas nutricionalmente monótonas e insuficientes de las familias de los sectores subalternos, basadas en hidratos de carbonos complejos (harinas finas –blancas– y sus derivados, fideos, pan), azúcares y grasas saturadas. Los lácteos, hortalizas, frutas y carnes son alimentos que habitualmente no forman parte de la alimentación familiar por su alto costo, pero tampoco presentan asiduidad en las canastas alimentarias ofrecidas por los ya mencionados programas alimentarios.

e) En el espacio local, sus prácticas operativas de asistencia se tra-

ducen como “asistencialistas”. Para comprender esta afirmación es preciso explicitar que en economías capitalistas el derecho humano de alimentarse es solo una formalidad legal. En concordancia con ello, Vaccarisi afirma que en nuestro país, “las políticas sociales desarrolladas para brindar asistencia a los pobres, se pueden catalogar en general como políticas asistencialistas, que sumado a las prácticas clientelares, devienen en la configuración de sujetos pasivos y dependientes” (Vaccarisi, 2005: 7). En ese marco, la autonomía alimentaria-nutricional, máxima del derecho al alimento: decidir qué comer, a qué hora, dónde, con quién, cuánto comer, no representa una elección practicable. Si se regresa al parlamento de U, allí se expone la prestación alimentaria estatal como un acto solidario entre conocidos, ya que quienes ejecutan la política social alimentaria gubernamental en el ámbito local son las vecinas. La noción asistencialista hace referencia a un determinado tipo de política asistencial que entiende a la pobreza como el exclusivo resultado natural de deficiencias individuales y no como un proceso complejo que precisa desentrañarse para atacar sus múltiples causas estructurales: su “fabricación humana” (*sensu* De Castro). El Estado se corre de la responsabilidad de velar por el bienestar de sus ciudadanos, ubicando a la acción asistencial como un acto moral, dependiente de voluntades particulares y con un protagonismo exclusivo del mercado (empresas de catering). Los destinatarios se convierten en receptores de políticas que no otorgan un derecho que eventualmente se puede reclamar. Estas políticas tienen la intencionalidad subyacente de actuar como control social (a través de la sujeción alimentaria) y reducir el nivel de conflictividad (dando algo, *comida a secas*, frente a la falta estructural).

f) Si se realiza una lectura transversal de los programas sociales alimentarios señalados anteriormente (PAICOR, Programa de Centros de Cuidados Infantiles y Promoción de la Familia, Abordaje Comunitario) es preciso destacar la utilización recurrente del término crisis como concepto nodal y promotor de sus génesis. Esta noción se planteaba como una excepción debido a la coyuntura de la provincia y del país. Sin embargo, en un contexto donde la crisis sedimentó como una constante en la cotidianeidad de los sectores en situación de pobreza, la alimentación constituye un potencial eje de conflictividad producto de la desigual distribución social de

energías reguladas por el mercado y la capacidad familiar para pagar por ellas. Empero, la protesta alimentaria ha logrado ser acallada a través de este tipo de programas sociales alimentarios que devienen en prótesis de soportabilidad que coagulan y licuan la potencialidad conflictiva del hambre (Ibáñez, Huergo, 2012a).

De esta manera, las políticas alimentarias asistenciales quedan reducidas a compensar la necesidad vital de comer: *sin alimentos no hay cuerpos ni vida posible*. En analogía con los comercios de alimentos de la Villa, en tanto bóvedas de mercancías-alimentarias cautivas, el hambre encierra a los sujetos en sí mismos transformándolos en sus prisioneros, fijándolos –de esta manera– a lugares (*contención* del comedor) y a satisfactores (*contención* de la *comida a secas*). La metáfora de la compensación, ya utilizada previamente en otro trabajo (Ibáñez, Huergo 2012a), colabora en cuestionar a las políticas alimentarias en tanto prótesis que intentan reparar ciertos desvíos del carril de la normalidad. En ese sentido, su accionar no se direcciona a transformar la situación adversa del hambre colectivo, sino su naturalización, aceptación y continuidad en el tiempo en el marco de una esfera individual. Con este tipo de programas de carácter compensatorio, se busca que los sujetos se adapten y/o iguallen en sentido opuesto a las condiciones propias de la pobreza.

Del análisis anterior se desprende que en un contexto alimentario del orden de lo *posible* como el de Villa La Tela, la *gestión diaria del comer familiar* basada en la habitualidad de una táctica que brinda un papel protagónico a los comedores y a la comida rápida, no es objeto de cuestionamientos ni conflictos familiares; al fin de cuentas, la alimentación fue resuelta y por ende la *gestión* femenina resultó exitosa. Si bien la gestión alimentaria constante *agota-consume*, a la par y en lo inmediato, resuelve. Los engranajes constitutivos (actores y espacios) de esta acción social configuran como desenlace una *comida a secas* que sucede en un tiempo y espacio presente pero está influenciada por experiencias pasadas que dada su capacidad estructural performan en esta comunidad *un futuro más gestionario que culinario*. A su vez, la naturalización de una “imagen del mundo” que conjuga pobreza/hambre y responsabilidad individual postula a este tipo de comida como botín de guerra –no bien común–, y a la necesidad de “construirse como beneficiario” para estar contenido en materia alimentaria. En esta Villa, la resultante de ello radica en que al obtener el señalado trofeo, comida a

secas, la ocusión del conflicto del hambre llega hasta el punto extremo de desviar de la mirada (y los consuelos) por parte de sus habitantes hacia problemáticas similares pero en otros continentes, tal como sucede con el hambre en el África:

E: Sí, como yo les digo a mis chicos, Uds. valoren lo que tienen [*comida a secas*] porque hay muchos chicos que no tienen qué comer, por ejemplo, mirá las cosas de África (Entrevista a E, 41 años, separada, madre de cinco hijos, vive con ellos en Villa La Tela).

Realizar un análisis —en clave dialéctica— material de *lo social* de las prácticas alimentario-nutricionales familiares permite develar la relación entre posición y condición de clase (familias de Villa La Tela), políticas públicas alimentarias (construcción del rol de beneficiario a partir de la gestión) y régimen de saciedad (*comida a secas*) como un fenómeno crucial que esclarece las situacionalidades del hambre en condiciones de heteronomía alimentaria-nutricional o colonialidad alimentaria-nutricional. Más allá de estos márgenes constrictores, en el capítulo siguiente se desarrollarán las diferentes *mesas* por las que transita la *comida a secas* visibilizando cómo *lo social* de la práctica de comer está íntimamente entramado al escenario (y sus actores) en la cual se inscribe y, por ende, re-significa.

Notas

¹ A lo largo de este capítulo, y también en los sucesivos, se utilizarán testimonios de las personas con quienes se ha trabajado en esta investigación. Es preciso destacar que la primera vez que estos aparezcan en el texto se colocará la inicial del nombre de la persona, edad, situación civil, número de hijos y lugar de residencia. Luego, cuando se refiera por segunda vez a ella, solamente aparecerá la inicial (si el lector desea saber de quién se trata se le sugiere remitirse al Anexo N° 5).

² Una síntesis de este desarrollo se puede consultar en Huergo, Butinof (2013).

³ Entrevista a D, 21 años, madre de un niño vive con su pareja en Villa La Tela. Comparte el lote con su cuñada y familia.

⁴ Nota de campo, visita a B, 38 años, vive sola con seis de sus hijos, un hijo de su ex-pareja y su nieto de un año en Villa La Tela, encargada de Rincón de Luz. Año 2010.

⁵ Así llaman los pobladores a una superficie similar a un ladrillo con un trípode de base que al ser conectada a la electricidad levanta temperatura rápidamente.

⁶ Nota de campo, visita a B. Año 2010.

- ⁷ Todos los comedores funcionan solo los 22 días hábiles del mes (de lunes a viernes).
- ⁸ Aunque cabe señalar que desde el año 2012 se encuentra dentro del Ministerio de Gestión Pública. Ese traspaso ilumina acerca de cómo se lo está pensando desde el Estado cordobés; ¿la alimentación en los comedores escolares pasó de ser una cuestión de desarrollo social a una cuestión de gestión pública o administración pública?
- ⁹ También se pueden señalar entre otras: Servicios de Alimentos SA, DIMARÍA SA, Salvador B. Perez y otros SA, Catering SA. Varias de ellas también se encuentran relacionadas con firmas comerciales de otros rubros y con restaurantes de estilo gourmet. Para dar un ejemplo, Catering SA creó a Il Gatto y abasteció a Aerolíneas Argentinas (consultar: <http://www.infonegocios.info/nota.asp?nrc=26575&nprt=1>).
- ¹⁰ Esta información fue extraída del sitio: www.cba.gov.ar, actualmente no disponible.
- ¹¹ En el Capítulo 3 se ahondará sobre las diferencias entre comedor y centro comunitario. A pesar de que tanto La Amistad como Rincón de Luz a lo largo de su historia se constituyeron como centros comunitarios, en los relatos de los habitantes de Villa La Tela estas instituciones aparecen simplemente como ‘el comedor’. Es por ello que aquí se refiere a ambos conceptos, solo para el caso puntual de estas dos organizaciones, de manera indistinta.
- ¹² En lengua mapuche significa tierra pantanosa, bañado o estero (Raffaele, 2014).
- ¹³ Entrevista a W, 40 años, una de las “nuevas” encargadas del Centro Comunitario La Amistad, vive en Villa La Tela junto a sus hijos y esposo.
- ¹⁴ Entrevista a X, 40 años, encargada de la Fundación Benjamín, vive en Villa La Tela junto a sus hijos y esposo.
- ¹⁵ Entrevista a U, 48 años, encargada de Comedor Papá Noel, vive con su pareja y su hija en Villa La Tela.
- ¹⁶ Nota de campo, visita a Y, 60 años, fundadora de Rincón de Luz, vive en Villa La Tela junto a marido. Año 2009.
- ¹⁷ La radio de Barrio San Roque constituye un medio de ayuda entre pares (vecinos). Unos piden, otros dan.
- ¹⁸ Según Wainerman (2003) abarcan: cambiarles los pañales, darles de comer, bañarlos, hacerlos dormir, llevarlos a la escuela, hacer que se cepillen los dientes, controlar la programación de la televisión, asistir a las reuniones de escuela, hablar con los maestros, reprenderlos, quedarse en casa cuando están enfermos, llevarlos al médico, detectar cuando hay que cortarles las uñas, el pelo, conocer el nombre de los amigos, etc.
- ¹⁹ Wainerman (2003) ubica dentro de ellos a: lavar, planchar, cocinar, limpiar la casa, poner y sacar de la mesa, cuidar de los mayores, hacer las compras, mantener el auto, hacer pequeñas reparaciones domésticas, contratar un pintor, albañil o electricista, etc.
- ²⁰ Entrevista a J, referente comunitaria a cargo de apoyo escolar. 53 años, vive en La Tela con sus hijos. Su marido falleció hace unos años.
- ²¹ Entrevista a L, 55 años. Promotor de salud sexual y reproductiva. Exhabitante de Villa La Tela.
- ²² Se dirige a aquellas personas en estado de vulnerabilidad social que se encuentran sin amparo previsional o no contributivo, no posean bienes, ingresos ni recursos que permitan su subsistencia y que no tienen parientes obligados legalmente a proporcionarle

alimentos o que, teniéndolos se encuentren impedidos para poder hacerlo. Este tipo de pensiones no requieren aportes o cotización para su otorgamiento. Para mayor información: <http://www.desarrollosocial.gob.ar/tramitepensionhijos>

²³ Conjunto de principios contruidos a lo largo de generaciones que orientan la selección de alimentos y sus combinaciones. Su legitimidad depende del estatus adquirido en el tiempo, naturalizándola y otorgándole categoría de inmutable.

²⁴ Aunque no se explicita, el hablar de salsa involucra a la carne de vaca (particularmente, la carne molida) como ingrediente; siempre y cuando se tenga acceso a esta.

²⁵ Estas adjetivaciones fueron esbozadas por B.

²⁶ Si se tiene huerta y/o granja se dispone de vegetales, huevos y carne (básicamente de gallinas, patos, pollos y conejos; algunas familias tienen chanchos).

²⁷ Entrevista a directora de escuela primaria de Barrio San Roque, H, 40 años.

²⁸ La dimensión social de la *comida a secas* se desarrollará en el Capítulo 3 cuando se trate acerca de las diferentes mesas del comer familiar.

²⁹ Ello expresa claramente la escasa presencia del Ministerio de Salud en la ejecución de los programas sociales alimentarios en todas las esferas estatales (cuya ejecución está a cargo del Ministerio de Desarrollo Social).

Capítulo 3: El comer

Apartar al niño de la cocina, decía Bachelard, es condenarlo a un exilio que lo aleja de sueños que nunca va a conocer.

Los valores oníricos de los alimentos se activan al seguir su preparación... Dichoso el hombre que, siendo niño, “dio vueltas” en torno al ama de casa (Giard, 2010: 197).

Hace más de medio millón de años, la domesticación del fuego unió a su alrededor a los primeros hombres del planeta y a la comida, dando comienzo a la historia de la “cocina”. De allí la premisa de que *cocinar hizo al hombre* (Cordón, 1980). Paulatinamente, y a fuego lento, esta práctica contribuyó al tránsito de modalidades de comer vagabundas (individualmente cada uno come lo que encuentra) a formas de comensalidad cooperativas y comunicativas (se obtiene y reparte colectivamente la comida); las cuales, a su vez, posibilitaron el consumo de mejores presas en términos nutricionales (Aguirre, 2001).

Salvando las distancias témporo-espaciales, podría mencionarse que la conjunción de los elementos fuego y comida junto a prácticas alimentarias de comensalidad cooperativas y comunicativas se hicieron nuevamente presentes para dar materialidad a las ollas populares en el suelo argentino. En nuestro país el concepto de olla popular toma notoria singularidad en la época de la hiperinflación (1989-1990) como la contracara oculta de los saqueos en espacios socioterritoriales signados por la pobreza. Cabe destacar que sus orígenes datan de la década del 30 producto del impacto de la crisis económica mundial a nivel país –y en consecuencia en la capacidad de compra de los hogares– pero por ese entonces estas ollas solo se registraron como fenómenos aislados y territorializados.

La década del 80 en nuestro país marcó una fuerte crisis económica

(inflación, trabajo informal, aumento de la pobreza) que repercutió produciendo cambios en las prácticas del comer familiar de los sectores en situación de pobreza tensionándolas por estricta *necesidad* entre: ‘el adentro’ (al interior de las casas) y ‘el afuera’ (en las calles del barrio, en los comedores). Las prácticas privadas de comer familiar a partir de lo obtenido/apropiado en materia alimentaria, principalmente sustentadas en el sistema de intercambios (redes, compras), ya no resultaron *posibles*.

En ese sentido, la olla popular representó el comienzo de la construcción de una trama organizativa barrial (consolidación de una unidad barrial independiente de las diferencias políticas partidarias, religiosas, trayectorias laborales, etc.) para la resolución solidaria de la vida cotidiana (paliar la escasez de recursos): dar respuesta al comer inherente al nivel de subsistencia. La olla implicó un hacer y compartir colectivo en ‘el afuera’ pero como una extensión ‘del adentro’ (escenario privado familiar). El proceso alimentario (desde la obtención al consumo de los alimentos) se dio en un plano colectivo. Los insumos para la comida de olla se obtenían de saqueos a comercios de alimentos, aportes de las familias que disponían de ingresos, donaciones del Estado y comerciantes de la zona (Neufeld, Cravino, 2001).

Si en este punto se retoma lo ya expresado por De Castro (1955), el hambre a lo largo de la historia ha sido y es la fuerza más “persistentemente peligrosa” en materia política. Hasta tal punto que se tornó indispensable institucionalizar las ollas populares bajo la forma de comedores (comunitarios, barriales, populares, escolares) o vía bolsón alimentario (módulo alimentario) como un dispositivo de control de las inter-acciones sociales que estas (ollas populares) estaban tramando: lazos de familia mediados por alimentos. Una gran familia cuya extensión se corresponde con el gran ámbito barrial entendido como una construcción socio-simbólica, y que como tal no se correlaciona estrictamente con la delimitación geográfico-administrativa de un municipio en particular. El Estado, entonces, intervino para disciplinar la potencialidad de esas fuerzas sociales gestadas en reciprocidad en un más acá del intercambio mercantil y por fuera de su capacidad regulatoria.

De esta manera, en los barrios quedó burocratizada la práctica de comer mediante el financiamiento de raciones de comida a cambio del cumplimiento de estrictos lineamientos administrativos por parte de las organizaciones prestadoras de estos servicios, sumándose a ello la imposición de criterios focalizados. Ello involucró un acatamiento de los con-

venios firmados, en los cuales se detalla el funcionamiento operativo a seguir por cada organización en cuanto a tipo de alimentos a ofrecer, manejo de las compras, de las rendiciones, de los movimientos bancarios, de la dinámica diaria del propio comedor (exposición de menús a ofrecer, planillas de asistencia de los “beneficiarios”, remitos de los proveedores, condiciones del depósito de mercadería, del mobiliario y de la sanidad del lugar). A ello se agrega la visita mensual de supervisores estatales los cuales tienen la tarea de controlar que todo ocurra según lo pactado.

Como corolario, el hacer y compartir colectivo en ‘el afuera’, pero como una extensión ‘del adentro’ (escenario privado familiar), se transformaron en cíclicos “... *hicimos de comer, hicimos de comer, hicimos de comer, hicimos de comer...*” (B) a cargo de determinados grupos de vecinas; más allá de las buenas intenciones de estas. Por otra parte, la focalización implicó que en barrios insertos en contextos de pobreza estructural solo están oficialmente habilitados a comer aquellos que la política social considera como “vulnerables”, “pobres”. En consecuencia, si se retoma la perspectiva evolutiva de la humanidad a partir de la “cocina”, con la institucionalización de los comedores se realizó una regresión absoluta en términos de comensalidad cooperativa y comunicativa hacia una comensalidad solipsista, cercana a la vagabunda.

De allí en adelante, recuperando lo descrito en capítulos anteriores, los programas sociales alimentarios traducidos en comedores forman parte estructural de la historia alimentaria-nutricional familiar de los sectores en situación de pobreza, ya sea siendo estos una función *contenedora* más de la escuela o bien como una función *contenedora* habitual de las organizaciones barriales. *Contenciones* que *resuelven* en el aquí y en el ahora la materialidad de la práctica de comer. Y, paralelamente, promueven un tipo de sociabilidad a través de la comida que se repite a diario durante todo el ciclo escolar y/o como engranaje cotidiano del habitar el barrio. Tal es así que el “ritual” de la comida en el marco de la familia nuclear y/o extendida se ha ido transformando, a merced de la *necesidad de resolver* la cotidianeidad alimentaria familiar, perdiendo el espacio doméstico e incorporando otras *mesas* a la dinámica del comer: la *mesa* del comedor escolar, la *mesa* del comedor comunitario y la *mesa* del centro de cuidado infantil.

La *necesidad de resolver, gestionando un comer itinerante*, es una acción bisagra entre el comedor (sea cual fuere su ámbito de funcionamiento o adjetivación en función de ello) y el hambre familiar. La

certeza que en este interrogante descansa: “¿cómo no va a haber comedores si están todos cagados de hambre?”¹ no colabora en desnaturalizar “lo social hecho cuerpo”. En otras palabras, aceptar tal premisa no permite dar explicativamente cuenta de las pistas diacrónicas que traman tensionalmente los porqué acerca de la pérdida de regularidad de la *mesa* ‘del adentro’ y los porqué acerca de la ganancia de centralidad de las *mesas* ‘del afuera’. En ese punto, antes de realizar un detenimiento por menorizado en cada de una las mesas familiares, cabe señalar que las descripciones, los análisis y las interpretaciones que hacen a la mayor parte de este Capítulo fueron trabajadas/os de manera conjunta con Ileana D. Ibáñez (Huergo, Ibáñez, 2012a; Huergo, Ibáñez, 2012b; Ibáñez, Huergo, 2012a; Ibáñez, Huergo, 2012b, entre otras).

3.1. La(s) mesa(s) de la(s) práctica(s) de comer familiar

Retomando aquí el concepto de “gramática culinaria” planteado por Fischler (1995), el Estado a través de sus programas sociales alimentarios estructura la alimentación cotidiana de las familias que dependen de su asistencia para comer. En principio, *decide* cuál será el escenario de la práctica de comer: si escolar, si comunitario, si familiar o una mixtura de todos ellos. Seguidamente, *decide* cuál es el desenlace previsto de esta práctica en cada escenario. Esto último implica determinar los usos de los diferentes alimentos, el orden, la composición, la hora y el número de comidas diarias², las categorizaciones de los diferentes alimentos, los principios de exclusión y de asociación entre tal y cual alimento, las prescripciones de determinadas comidas, etc. Todo ello, codificado de un modo preciso, ya no siguiendo pautas o prohibiciones familiares, tradicionales y/o religiosas, los ritos de la mesa y de la cocina popular, etc. (propias de su “sistema culinario o cocinas”) sino estructurado a partir de los condicionamientos que se señalan a continuación para cada *mesa* ‘del afuera’.

3.1.1. La mesa de los comedores escolares: espacio de tiempos eficientes y cronometrados

La “gramática culinaria” en los comedores escolares se ordena bajo el principio de la *lógica del mercado*, es decir, de una relación costo-beneficio. En este punto entran en escena las ya mencionadas empresas de catering las cuales realizan arreglos culinarios optimizando los recursos económicos y

alimentarios disponibles. En consecuencia, el reducido presupuesto por ración que estas manejan condiciona que la comida servida no logre complementar las deficiencias nutricionales de la alimentación del hogar: pobre en alimentos frescos (lácteos, carnes en general, frutas y hortalizas) que son fuente de micronutrientes esenciales (vitaminas y minerales); los de mayor costo de la canasta alimentaria familiar.

La selección y preparación de los alimentos se realiza siguiendo la relación de menor precio/mayor rendimiento del producto. A modo de ejemplo puede señalarse que en el año 2010 cambiar el postre de manzana a mandarina implicaba una reducción por porción/per cápita de aproximadamente 0,60-0,80 centavos. Aunque, como estas empresas manejan de a miles de raciones hay que multiplicar esas pequeñas diferencias por unos cuantos miles. Si el cálculo fuera solo por 1.000 raciones, se estaría ganando por esa sustitución entre 6.000-8.000 pesos diarios. Asimismo, se reconocen otros arreglos culinarios tales como el texturado de soja que sirve para estirar la carne, el corazón (víscera) que colabora con la disminución de los costos en trozos/cortes de carne ya que en los análisis físico-químicos de las raciones que realiza el Gobierno –por medio de instituciones habilitadas a tales fines– no se dilucida tal sustitución. Cabe aclarar que lo anterior no ocurre en todas las empresas privadas en las cuales se ha terciarizado el PAICOR.

La misma lógica de la eficiencia y de la racionalidad utilizada en los *arreglos culinarios* se inscribe en la dinámica social mediada por el alimento que se genera durante el acto mismo de comer en el escenario del comedor escolar. La línea de producción supone un tiempo eficiente sin pausas ni fisuras. De esta manera se puede reconocer cómo la relación tiempo-costo es la que en la actualidad regula el otrora tiempo de encuentro familiar. A continuación, entonces, se describen ciertas modulaciones de la comensalidad que performa el PAICOR.

El cronómetro se activa cuando la comida llega a la escuela en los contenedores térmicos que la trasladan desde el lugar de producción. Lo cual, sin lugar a dudas repercute en las características organolépticas de ese menú: las preparaciones más crocantes llegan humedecidas, las más húmedas re-cocinadas en el mismo calor del contenedor, etc. A ello se agrega que las cocineras y ayudantes de cocina son contratadas por las empresas privadas como camareras para tareas como el servido de la leche y las raciones alimentarias, la limpieza de la cocina en general. La gran mayoría de ellas no pertenece a la comunidad en la cual trabaja.

Las camareras ordenan la pila de bandejas y los cubiertos del catering, los niños hacen fila afuera del comedor hasta que se les permita el ingreso. Al ingresar, toman la bandeja que contiene el plato de comida y se sientan a comer. Los vasos ya suelen estar servidos en la mesa. El comer se realiza con celeridad, el tiempo es poco, dado que afuera espera el siguiente contingente de niños. Según las observaciones realizadas en terreno, en la mayoría de los casos, el comer se realiza a gran velocidad, sin pláticas; a simple vista, se manifiesta una práctica alimentaria solip-sista, donde predomina una relación objeto (bandeja) - sujeto (niño).

Al terminar su comida, niños y niñas se levantan, devuelven la bandeja (con el plato y las sobras) a la camarera, quien se encuentra a la salida del comedor recibiendo las entregas y vaciándolas en el cesto de basura. Una vez realizado esto, la camarera tira la bandeja sobre las anteriores. El ruido que ello provoca es una constante sonora que da cuenta de la repitencia y la uniformidad de esta práctica de comer.

H: (...) entonces, por ahí no les podés hacer lavar las manos, no se pueden lavar los dientes; lo óptimo sería que al salir del comedor todo el mundo se pueda lavar los dientes, ¿dónde? No, imposible, ¿entendés? Entonces, cuidamos por ahí esto de poder comer, de que también nuestro comedor, yo siempre le digo a las chicas que parece *más un comedero que un comedor*, porque *es rapidísimo* la manera en que hay que servir a 300 a 400 chicos, viste, entonces *el espacio es chiquito, no dan los tiempos*, ya tiene que entrar el otro grupo, entonces, viste, no (...)

(...) otra cosa de que; ya lo he planteado varias veces, es el tema del agua para la comida, porque en las bandejas no ponen las tazas, las ponen en la mesa y una jarra con agua, pero resulta que las tazas nunca se cambian, entonces con las mismas tazas. *Toman, suponte 2 o 3 con la misma taza, porque ese mismo espacio lo ocupa otro con su bandeja, y no se retira la taza usada*, entonces el que va a servirse no sabe si la taza está limpia o está usada, se sirve y toma (risas). O sea, que si acá hay una gripe A salen todos contagiados (Entrevista a H, 40 años, directora escuela primaria de Barrio San Roque).

Una de las directoras entrevistadas refiere que esta lógica de comer contra-reloj por disponer de espacios reducidos y tomando de la misma taza, ha transformado a los comedores escolares en meros “comederos” que, además, responden a la lógica del fast-food. Esto último debido a que la práctica de comer obedece la normativa de un tiempo eficiente que se configura agilizando la velocidad del acto de incorporación de

alimentos. Por otro lado, las escuelas que no poseen el comedor propiamente dicho, utilizan para tales fines el salón de actos o el gimnasio que dadas sus dimensiones resulta poco comfortable (muy frío) en invierno.

3.1.1.1. *La comida servida en la mesa escolar: comida viajante a secas*

Otro elemento a tener en cuenta en esta “gramática culinaria” que modula el Estado para con los comedores escolares es la presentación del plato. La bandeja se presenta como un espacio limitado, uniforme, irrompible, que asegura la pulcritud y la durabilidad. Al respecto, Fischler (2002) señala que la preocupación (obsesión) por la higiene y la pureza es parte de los progresos tecnológicos e industriales que están colonizando a la alimentación contemporánea a través de la exigencia cada vez mayor de certificaciones de normas de calidad y de gestión a las empresas alimentarias para poder competir en el mercado nacional, regional e internacional.

La bandeja, objeto de la modernidad, símbolo de sociedades disciplinarias que remiten al comedor fabril, se circunscribe a la monotonía monocromática. La interacción sujeto-objeto al comer antes señalada, se contrapone y contrasta con las imágenes que remiten a la multiplicidad de colores de los alimentos, a la vivacidad de sensaciones que despiertan los platos humeantes y crujientes que promocionan los spots de productos alimentarios; y que, a su vez, la mayoría de las veces se contextualizan alrededor de un compartir la mesa con otros: amigos, familia.

El desayuno y/o merienda del PAICOR consiste en una taza de mate cocido con leche (de 200 ml) y pan con dulce o solo (2 o 3 rodajas). Si es un día festivo, chocolatada y facturas. Más allá de que se encuentre presente la leche en la preparación, que por lo general resulta ser leche en polvo, no siempre se respeta en su reconstitución las medidas indicadas por el envase; motivo por el cual termina siendo leche de consistencia aguada. En lugar de colocar el polvo *en* la jarra con mate cocido o té siguiendo instrucciones del envase, se reconstituye la leche con agua y luego se mezcla con la jarra que contiene las infusiones; quedando una leche *con* mate cocido/té (a merced de una proporción de 50%-50% respectivamente).

Tal como lo plantean varios autores (O'Donnell y Britos, 2002; Herkovits, 2008), en el marco de las políticas de alimentación escolar se prioriza la prestación principal del almuerzo restándole importancia

al papel clave del desayuno en el rendimiento intelectual de los niños. Siguiendo a Scribano,

(...) todo agente social vive y performa prácticas de acuerdo al modo en que se expone a los procesos de *absorción, extracción y expropiación de energía*, vale decir, en razón del puesto que ocupa en el conjunto de relaciones sociales basadas en el consumo de energías suficientes y necesarias para la producción/reproducción de la vida (2007d: 103).

Las situacionalidades de pobreza, ocasionan que una parte de esos niños –asistentes al comedor escolar– no hayan cenado y/o que su última comida haya sido la merienda recibida en la escuela el día anterior.

La comida del almuerzo se compone de plato principal, pan y postre, variando de invierno a verano. En lo que respecta al período invernal, durante el cual se visitaron las instituciones educativas, los menús informados fueron los siguientes: polenta estofada, hamburguesa con puré, arroz a la florentina (con vegetales y queso), carne a la portuguesa, albóndigas en salsa con puré, arroz con carne estofada, loco de maíz, potaje de arroz y legumbres. Si se utiliza como descriptor de la comida ofrecida algunas categorías esbozadas por dos de las entrevistadas: a) la carne resulta ser de índole “abstracta” dado que no se ve en el plato, se pierde entre el resto de los alimentos; y b) la comida en general resulta ser del tipo “mezclada” (en la olla). En ese sentido, acorde a lo informado por una directora de Villa Adela por “razones de seguridad” es política del PAICOR disponer sólo de tenedores y cucharas descartables y “no ofrecer cuchillo”. El tenedor de acero solo aparece en ocasiones especiales. Lo anterior, evidentemente, anticipa el tipo de comidas que se ofrecen: *todas para partir*, todas para ser uniformemente apropiadas por una cuchara.

R: ... las comidas son *todas para partir*, o sea, por más que haya hamburguesas, o algo así, la carne se corta con tenedor perfectamente, y es un tenedor de plástico (Entrevista a R, 50 años, directora de escuela secundaria provincial de Villa Adela).

El postre consiste en frutas, alfajores, barritas de cereal. Estos dos últimos fueron incorporados intencionalmente para llamar la atención de los niños, quienes se mostraban indiferentes ante el plato de comida y, por ende, en su asistencia al comedor escolar. Vinculado a ello, una de las directoras entrevistadas sostiene que el PAICOR utiliza como

atractores a los alfajores o golosinas y a los tickets de compra de útiles escolares/guardapolvos. Lo cual para ella da la pauta que la comida que se ofrece no es apetitosa. La atracción hacia el sabor dulce es innata producto del primer alimento recibido por los seres humanos: la leche materna. Por otra parte, lo dulce acrecienta la cantidad ingerida de ese alimento/comida por más que la persona se sienta satisfecha de antemano a ese consumo. Según Fischler (2002), el azúcar –catalogada como invisible– se introduce a los alimentos preparados por la industria para hacer comer más, indistintamente sean dulces o salados. El PAICOR, como la industria alimentaria que es, no desconoce estos secretos.

Las comidas, *todas para partir*, complementadas por la *entrega de golosinas* son señalamientos que le permiten afirmar a la directora que los niños no vienen a la escuela estrictamente a comer porque en definitiva *no comen* dado que lo que se ofrece *no es comida*. No obstante, aclara que “eso no quiere decir que no tengan hambre”.

H: Claro, porque está todo re-elaborado, viste así... la carne no es entera. ¡No es carne!, el loco sabe venir con carne que son más venas que carne, viste... no, no es una comida de primera chicas, ni mucho menos. Yo hay días, por ejemplo, que no... algunos días como, pero, por ejemplo, el día del estofado de papas no como ni loca. Y si los chicos no quieren, que no coman, o sea, no los obligo tampoco *a comer eso. No es una comida* (Entrevista a H).

Hay discrepancia entre las opiniones de las dos directivas entrevistadas respecto de la calidad de las prestaciones alimentarias-nutricionales brindadas en el marco del PAICOR, mientras que para una de ellas “no es comida” porque es “todo re-elaborado”, “la carne no es carne”, para la otra son preparaciones “sabrosas”, “equilibradas” y “variadas”. Varios de los referentes comunitarios de Villa La Tela (encargadas de comedores comunitarios, apoyo escolar, promotor de salud), en una reunión realizada en el marco del festejo del Día de la Familia³, expresaron al unísono que la comida del PAICOR es “monótona y fea”.

Por el otro lado, las mujeres madres entrevistadas refieren que si bien la comida del PAICOR no es la óptima ni la ideal, “es algo”. Igualmente, entre estas se evidenciaron disconformidades respecto del servicio alimentario, una de ellas se quejó de que se entregue de postre barritas de cereal y/o alfajores, ya que antes se entregaban frutas, arroz con leche y flan, los cuales ella considera “más nutritivos”. Sin embargo,

lo que más angustia a las madres es el “no poder ver” comer a sus hijos en un sentido amplio: ver qué comieron de lo ofrecido en el plato y ver cómo lo hicieron: *a gusto, a dis-gusto*.

De esta manera, la *comida a secas* de la casa se perpetúa en la escuela y viceversa. Tal como ya se mencionó, la razón de ser de este tipo de comida es “llenar la panza”; no es la nutrición ni el placer el objetivo principal sino la satisfacción del hambre. Consecuentemente, la ingesta de alimentos, sea cual fuere su calidad nutricional/organoléptica, constituye una acción satisfactoria: al fin de cuentas, se comió (Herkovits, 2008). Sin embargo, tal determinismo no debe obturar el profundizar acerca de la relación sensorial entre el comensal y su *comida a secas*. La cual, además, en el escenario del comedor escolar presenta una cualidad extra: *viaja* en contenedores térmicos desde las plantas elaboradoras hasta las escuelas. En algunos casos sale a las 10 de la mañana de la empresa de catering para ser servida –con suerte– dos horas más tarde.

En esta instancia resulta preciso recordar que los alimentos son considerados como “objetos sensoriales totales” o “constelaciones sensoriales” (*sensu* Le Breton) ya que interpelan al unísono a nuestros órganos sensoriales para catalogarse en el registro social de lo comestible. Esto es: a) su sensibilidad térmica en la boca: la apreciación de una bebida o un plato de comida es a cierta temperatura, por encima o por debajo de la cual su sabor desagrada; b) su consistencia: sabiendo que el gusto culinario se pega tanto a los “flavors”⁴ como a las consistencias y veces más a las segundas que a los primeros; c) su sonoridad propia: por ejemplo, el ruido de lo crudo, de lo crocante al ser masticado; d) su tactilidad característica: en el caso de un bollito de pan fresco la maleabilidad de su corteza al recibir cierta presión con la mano; e) su presentación a la vista: producto de lo cual un plato puede ser apetitoso o repulsivo, generando desconfianza o amenaza. Cabe destacar además que cuando el color habitual de un alimento se modifica, el umbral gustativo de su sabor básico resulta alterado (Le Breton, 2009). Entonces, lo hasta aquí expuesto habilita para preguntar: ¿Qué sucede con la degustación de esta *comida a secas* que *viaja* en contenedores durante horas?

3.1.1.2. Re-escrituras infantiles sobre la gramática del PAICOR⁵

Hasta aquí se han descripto y analizado los mecanismos y dispositivos puestos en juego por la política estatal alimentaria y sus prestatarios, las

empresas de catering. En este bloque se propone reconocer los destellos de sensibilidades posibles otras que se realizan de manera estentórea, como escenas tácticas que duran un instante. Dichas tácticas se concatan solo de forma analítica dado que se realizan de manera fragmentada en el *continuum* de la lógica de los comedores. A continuación, las imágenes y escenas que se socializan visibilizan las tensiones entre los dispositivos de regulación presentes en la “gramática culinaria” del comedor escolar y las formas en que los niños a modo de pliegues/fisuras –muchas veces ambivalentes– escriben sobre la caligrafía del Estado y el mercado (las mencionadas empresas), eligiendo, seleccionando qué, cómo y con quién comen.

3.1.1.2.1. *Relación entre el comensal y la comida ofrecida: la paradoja del omnívoro*

El ser humano es omnívoro, del latín *omnivārus*; de *omnis*, todo, y *vorāre*, comer. Pero, a diferencia de todos los seres vivos omnívoros, el ser humano se encuentra signado por la trama simbólica y social a la que pertenece. En este sentido, Fischler (1995) señala que el sujeto a la hora de vincularse con la comida padece de una paradoja: *la del omnívoro*. Esta es la tensión entre “neofobia” (temor a lo desconocido, optar solo por aquello que por ser familiar resulta seguro) y “neofilia” (deseos de exploración, necesidad de cambio y variedad, alternancia). Tal situación genera ansiedad y angustia al comensal, quien para resolverlas se apoya en su “cocina” o “gastronomía”. Es decir, en cada decisión de incorporación de alimentos no solo se apuesta por la salud y la vida, sino también por el equilibrio simbólico, el placer, el disfrute y el gusto del grupo de pertenencia.

En el caso de los niños que asisten a los comedores escolares, a partir de las observaciones y entrevistas, en la mayoría de ellos se pueden identificar manifestaciones de “disgusto” (*sensu* Fischler) o “repugnancia” (*sensu* Le Breton). El “disgusto” desde una dimensión biológica y social abarca tanto los comportamientos frente a la comida (mala cara, rechazo, selectividad, eventualmente regurgitación y vómito) como así también las emociones/sensaciones asociadas a representaciones alimentarias (son móviles de los anteriores). En relación a ello, y haciendo alusión a la famosa fórmula de Lévi-Strauss (1968), la comida no debe ser solamente “buena de comer”, sino también “buena de pensar”. Enton-

ces, vuelve a hacerse presente la pregunta retórica: ¿Qué sucede con los alimentos ofrecidos por el PAICOR aparte de ser “buenos de vender” (Harris, 1997) para las empresas de catering?

Considerando que la piel es el límite del cuerpo, su frontera, la boca, ocupa el lugar del puesto de aduana, representa el *check point* de la incorporación o también la llamada guardiana del organismo. En esta zona, motivo de los complejos mecanismos sensoriales de control que ocurren en la boca-olfato (marcadores sensoriales de percepción gustativa, olfativa, térmica, textura) un alimento puede ser rechazado, ya que a nivel de los sentidos se percibe como desagradable (Fischler, 1995). La prueba de verdad consiste en confrontar el aspecto exterior del alimento con su interioridad, la primera desaparece en la boca engendrando su sabor. Si bien este último es el corazón del dispositivo culinario, la presentación visual y el aroma anuncian el desenlace que tendrá en términos de satisfacción (Le Breton, 2009). A continuación, se hará referencia a los comportamientos de los niños durante el acto alimentario:

M: Yo, por ejemplo, tuve la oportunidad... que mis hijos iban al colegio al Mauro [Fernández], de ver, de verlo con mis propios ojos, los niños *separan los alimentos del plato* que tienen al frente, *se comen el pan y dejan todos los pedazos de carne* y todos [los pedazos de carne] van al tacho (Entrevista a M).

En esta escena se observa la acción selectiva, la activación de la sospecha por parte del comensal; quien examina el alimento a incorporar indaga meticulosamente acerca de sus elementos constitutivos, separa uno por uno, sondea su textura y consistencia, lo olfatea; todo ello antes de proceder a tocarlo. Si este examen resulta satisfactorio, lo ingresa a la boca y lo somete a un nuevo análisis sensorial. Si este, a su vez, es favorable, el alimento es tragado dado que resulta aceptado. Asimismo, el rechazo tiene sus cromaticidades ya que las reacciones frente al plato ofrecido pueden ser diversas (y presentarse de manera simultánea):

- *Selectividad*. Solo se consume aquello que gusta. Lo que gusta coincide con lo que *sale* de la monotonía alimentaria diaria de ese niño. En la mayoría de los casos lo apetecible ronda alrededor de la milanesa con puré para el plato principal y el alfajor para el postre. Lo que genera “disgusto” o desinterés no pasa desapercibido y es manifestado lúdicamente por los niños y niñas, en efecto, las naranjas pasan a ser pelotitas de lucha y juego:

R:... no saben mucho de comer de fruta, las usan más como pelotita. Ahora agarramos la fruta, la cortamos en cuatro y se la hacemos comer ahí adentro; cosa que no la lleven, no la tiren y la coman... si, porque si no eran: los baños tapados, las paredes golpeadas; y naranjas que son riquísimas... (Entrevista a R).

Allí se logra mostrar cómo la lectura normalizadora de las docentes devuelve al niño a la práctica *deseable*, se lo obliga a comer porque así *debe ser*. Guardar la compostura implica manejarse con lo socialmente aceptable; juego *socialmente aceptado* entre gesto, hexis corporal y mirada social. Implica un adecuarse a lo que debe ser la práctica de comer para otros, moldeando una “geometría gestual donde se aprecian y deprecian los valores que [con]tienen los cuerpos” (Scribano, 2007d: 101).

- *Inapetencia*. Se dejan de lado o directamente no se consumen aquellas preparaciones que son similares en todos los escenarios alimentarios (casa, comedor escolar, comedor comunitario). En este caso: arroz en guisos⁶, locro⁷, polenta con salsa⁸. En relación al comportamiento frente a la comida, Herkovits (2008) sostiene que esta repetición de las mismas comidas en todos los ámbitos o escenarios y bajo similares formas de cocción –en especial preparaciones hervidas– saturan el “flavor”. Esto último, según plantea el autor, conduce a la reducción de la ingesta (inapetencia y selectividad), con lo cual aumentan las probabilidades de que sobre comida y se siga viendo en otras preparaciones (reciclado), generando aún más inapetencia. Según Le Breton (2009), uno no solo se alimenta con sabores, empero su ausencia engendra aburrimiento. Por ese motivo no es casual que estas familias preparen comidas de condimentación “fuerte”.

Entrevistadora: Y, ¿qué alimentos conforman el desayuno escolar?

R: Y, se les da la leche, el *mate cocido con la leche* y un *pedazo de pan...* y la merienda lo mismo, a no ser que sea *un día de festividad* y le dan... una *chocolatada* (Entrevista a R).

- *Apatía*. Relacionado con lo anterior (círculo de la inapetencia), el comer se presenta como una actividad rutinaria más del día escolar. Aquí se evidencia claramente la pérdida de su sentido ritual. El *pedazo de pan*, da lo mismo con dulce o sin dulce, se lo acepta tal como es servido. Sin dudas, ello denota que solo hay placer en el comer durante las *festividades* cuando aparece la excepción de la

regla: la *chocolatada*. Queda en evidencia que el eje conductual responde a una política que reduce biológicamente la práctica de comer subsumiéndola a la ingesta de nutrientes (aunque nutricionalmente deficitaria) económicamente *baratos* y, a la par, que *lo alimentario* no va de la mano con *lo nutricional* en este tipo de programa social alimentario.

Como consecuencia de ello, se diversifican las ingestas informales que en el caso de los niños están representadas por las golosinas, snacks, juguitos y gaseosas que aportan gran caudal de energía en términos de calorías pero son deficitarios en el suministro de micronutrientes. Más acá de los factores físicos (biológicos) que producen inapetencia, se podría pensar que los deseos y los “flavors” de los sujetos están siendo negados y obturados, por ende, se propicia naturalizar el relegamiento a sentir placer por la comida solo en momentos festivos. De igual manera, en el caso de los niños esta imposibilidad de elección, de autonomía, además de devenir en el síntoma de la inapetencia, hace que algunos se rebelen –al decir de los adultos– y sean clasificados como *exquisitos*:

H: ... Para los que *son medios exquisitos* para comer dicen: “es grasa”; y no, yo comí y sí, tenía nervio, un poco, pero tampoco para no comerlo... podés tener dos chicos que vos ves que repiten la comida o que comen con mucha ansiedad y todo lo demás, pero el resto, “que no me gusta esto”, “que no me gusta aquello”, tiran la bandeja, sacan el postre. ¿Por qué te pensás que está la vice-directora con los alfajores?, porque hay alfajor, entonces alfajor quieren todos... (Entrevista a H).

Este comportamiento de “neofobia” frente a la *comida a secas* ofrecida por el PAICOR además de desencadenarse frente a un plato que *contiene* más de lo mismo de lo que se ofrece en la casa y que paralelamente se presenta engañoso en sus caracteres organolépticos, tiene como agravante la trama (a)vincular que lo circunda: quien lo elabora y sirve no responde a alguien de confianza y, conjuntamente, el acto de comer ocurre en la soledad de la relación objeto (bandeja) / sujeto (niño) y en tiempos cronometrados. En relación a ello, Fischler sostiene que la intervención maternal –o persona afín a ella– se traduce en un toque personal único, que sirve precisamente para identificar y a la vez valorizar a la preparadora tanto como a la preparación (Fischler, 1995). Ya que quien cocina con amor espera como contraparte la plenitud gustativa y la saciedad de sus comensales. Cuestiones que en el caso del PAICOR

brillan por su ausencia dado que quien cocina –inserto en una lógica mercantil– es una persona anónima para el niño-comensal y viceversa.

R: ... pero incluso el chico *no tiene costumbre a veces de comer*; ahora *los han puesto a que coman*, por ejemplo, ellos tienen alimentos con arroz y polenta, loco, a eso *lo desechan* un poco; adoran cuando viene milanesa con puré, eso sí (Entrevista a R).

Por otro lado, el rechazo de la comida ofrecida suele ser reprobado por la cultura adulta de los modales y las normas sociales: *los han puesto a que coman*. El chico *no tiene la costumbre a veces de comer*. Esta premisa carece de sentido si no se reconoce la apatía como emoción y la selectividad como comportamiento en tanto disposiciones más comunes de los niños frente al tipo de *comida a secas* dado que no responde a los deseos y las expectativas propias de sus “cocinas” familiares y, además, les ha saturado el gusto. En los relatos de algunos docentes, nutricionistas y en discursos mediáticos se señala la “irracionalidad” del hecho de que haya niños que viniendo de hogares en situación de indigencia *por costumbre no tienen la costumbre de comer*. Producto de ello no comen la comida, seleccionan qué comer, se ponen a jugar con la comida, etc. La frase que condensa esta forma de mirar los haceres infantiles a la hora de comer en la mesa escolar responde al juicio valorativo adulto: *encima que les dan, eligen*.

De este modo se puede reconocer que, como antes se señala, la comida del PAICOR es de categoría *a secas*. Tiene como objetivo “llenar la panza” –regida por la lógica menos costos más poder de saciedad– y sobre enfatiza la negación del placer y del disfrute. En ese marco, los niños se las arreglan para seleccionar, elegir y crear sus propios vínculos con la comida. El “disgusto” parece estar asociado a un trastorno/incompatibilidad entre los alimentos servidos y el “sistema culinario o cocinas” desde el cual se lo está evaluando. La huella sensible de la *comida a secas* genera malestar dado que algo simbólicamente no está en su lugar (Douglas, 1971, citada por Le Breton, 2009: 341). Esa evaluación negativa frente a lo ofrecido constituye la marca de construcción y delimitación del sí mismo, la sanción de la imposición en un destello de autoafirmación que automáticamente intenta ser barrido por la norma de los adultos (Fischler, 1995). Pensar los alimentos “buenos de comer” va de la mano con su “gramática culinaria” familiar: la forma mental de ordenarlos, clasificarlos, combinarlos, compartirlos, consumirlos según

lo culturalmente aprendido. Estas lecturas permiten expresar que la comestibilidad cultural de la *comida a secas* ha sido objetada por estos niños. Teniendo en cuenta que las personas se construyen comiendo, esto es, asimilando las cualidades de lo que consumen, no es identitariamente admisible el no sentirse simbólicamente reflejado en el plato. El “disgusto” representa un dispositivo de protección biológica del organismo construido socialmente que revela la imposición de una “gramática culinaria”-otra a partir de la operatoria desapercibida de los “mecanismos de soportabilidad social” y los “dispositivos de regulación de las sensaciones” (que operan particularmente en sus padres, quienes se conforman con *lo-que-se-les-da* y *cómo-se-les-da*).

3.1.1.2.2. Relaciones sociales en el comedor: el tejido vincular que sostiene

El engranaje de los comedores escolares está pautado para un cierto niño-beneficiario que debe responder a una temporalidad, un espacio y una forma establecida de llevar adelante su práctica de comer. Esta modulación rígida y solipsista es fisurada desde ‘el adentro’ por las prácticas de reciprocidad y de solidaridad que se dan en estos espacios de *contención*. Pequeñas líneas de fuga que permiten pensar otros vínculos posibles dentro de los límites de la regulación. De este modo, niños y niñas desde el gesto, los rostros y el entendimiento silencioso deniegan las pautas impuestas para ayudarse unos a otros: se tienden la mano, se convidan las frutas, se arman los sándwiches casi sin palabras y sin ser familiares o vecinos, simplemente comparten ese momento.

R: Vos sabés que yo tengo un niño acá que viene a comer, es un divino porque el hecho mismo de que él se come dos o tres platos... él dice: “porque en mi casa no tenemos comida”, y él se come todo, mi vida; y entonces, yo me siento a comer con él y él me cuenta todo, y le pide a la camarera y la señora lo mira y le dice: “¿querés más?”; y le sirve más, sea arroz, sea carne, sea lo que sea, él se come dos o tres platos (...) la señora del comedor *les enseña mucho a saber respetar lo que es la mesa...*

Entrevistadora: ¿Quién es la señora de la cocina?

R: Es la encargada del comedor, que es la que les sirve. Entonces, que se sienten bien, que no tiren las cosas, que vuelquen las fuentes como corresponde (Entrevista a R).

Asimismo, el compartir la mesa implica inter-acciones con adultos. Directoras, docentes y camareras también dan lugar desde su práctica cotidiana a formas de vinculación en las cuales no pueden dar vuelta la cara ante el rostro del otro más allá de las estructuras que los ciñen. Por otro lado, el compartir la mesa implica la transmisión de los buenos modales que son esperables a la hora de comer, *saber respetar lo que es la mesa*: lavado de manos, generación de un clima cordial y de tranquilidad entre los presentes, cómo se debe realizar un pedido al compañero, dónde depositar la bandeja una vez finalizado el acto.

R: Hay ciertas mamás, no a todas, pero le damos una fuentecita, traen un taper, una fuentecita y se llevan porque sobra... PAICOR no quiere que hagamos eso para nada, pero a veces *la necesidad tiene cara de bebé...* y sí, yo les daría de comer a todos los que tienen hambre, porque *ver cómo tira la comida a veces la gente* (Entrevista a R).

M: Yo llegué [a Villa La Tela] en el tiempo que estaba Alfonsín, que fue un desastre cuando no se conseguía azúcar, nada. En ese tiempo llegamos nosotros acá a Córdoba y yo decía: “ohhh señor, y *yo que no tengo un pedazo de carne y ellos [PAICOR] tiraban los pedazos al tacho de la basura, pedazos de pollo*”. Un día, yo llegué a hablar con la maestra y le dije: “antes que tire eso porque no me lo da a mí, que yo no tengo”, y nos sabían dar (Entrevista a M).

En este fragmento podemos reconocer cómo la lógica costo/beneficio es performativa de prácticas de control y eficientización que no tienen en cuenta a los sujetos. Sujetos reales en condiciones de privación de lo mínimo indispensable para la vida: la alimentación. Nuevamente aparece aquí la materialidad de la necesidad en estos contextos, presentificándose en esta ocasión en una relación metonímica con la primera infancia, *tiene cara de bebé*. Estos relatos, más allá de servir como imágenes que condensan la crueldad del concepto de beneficiario y de las prácticas de los reguladores de la alimentación (empresas de catering-PAICOR) *revelan* tramas vinculares, destellos de vínculos pasados y afectividades presentes que trascienden los posibles llamados de atención del PAICOR: no brindar prestaciones a quienes no sean beneficiarios, tirar la comida sobrante por peligro de contaminación y demanda legal en consecuencia, entre otros.

En ese sentido, mientras M *no tiene ni un pedazo de carne para comer, el PAICOR obliga a tirar los pedazos de carne sobrantes al tacho de*

la basura. Si no es beneficiario, no es merecedor de ese pedazo de carne, más allá de tener necesidad. Es política de las empresas de catering tirar la comida que sobra a los fines de asegurarse que no sea consumida por fuera de su cadena de control bromatológico y, por tal motivo, pueda ocasionar problemas legales por enfermedades transmitidas por alimentos a la firma comercial.

Luego de la charla sobre el PAICOR, después de que la nutricionista entrevistada nos comentara acerca de todos los vacíos que ella encontraba en el diseño y la ejecución de esta política, cierra la entrevista diciendo: “*pero bueno, algo bueno hay que rescatar del PAICOR, sobre todo que es comida muy controlada, no es cualquier cosa*” (Nota de campo, charla con V, 34 años, nutricionista de empresa de catering).

La *comida a secas* servida en las mesas escolares *contiene engaños*: carne que no es carne, comida que no es comida; engaños que se *esconden* detrás de su elaborada *semántica*: arroz a la florentina, carne a la portuguesa, albóndigas en salsa con puré, arroz con carne estofada, loco de maíz, potaje de arroz y legumbres. Sin embargo, y a pesar de ello, desde las voces técnicas autorizadas se reconoce que más allá de ser un *engaño alimentario-nutricional*, *es comida muy controlada* a través de la aplicación de buenas prácticas de manufactura (BPM) que aseguran inocuidad dejando por fuera la adecuación nutricional y cultural de aquello que se ofrece en el plato. Le Breton (2009: 268) afirma que “la apreciación de un alimento no solo depende de su categorización como apto para el consumo [inocuo]: debe ser asimismo sabroso”. En el proceso de mercantilización de la alimentación que se viene delineando, las BPM son parte –requisito sine qua non– de las certificaciones en estándares de calidad que exige el PAICOR a las empresas de catering para seguir dentro de su nómina de proveedores: Norma IRAM 14102 Buenas Prácticas de Manufactura en Industrias de Alimentos, Norma ISO 9001:2000 Sistemas de Gestión de la Calidad. En otras palabras, lo necesario para seguir dentro del negocio de la *comida a secas* en nuestra provincia.

3.1.2. La mesa comunitaria (comedor comunitario/centro de cuidado infantil): espacio frontera entre lo público y lo privado

Más allá de las tensiones que se generan alrededor de la autonomía alimentaria-nutricional familiar en términos de obtención/apropiación de

los alimentos/comida, el asistir al comedor comunitario permite a las familias prolongar la práctica de vecindad, la cual posibilita el estar atento a la información y a las necesidades circulantes. De allí deriva el considerar a este como un espacio frontera entre ‘el adentro’ y ‘el afuera’, que además de *contener* permite *inter-actuar* con otros. De esta manera puede ser postulado como el lugar donde el “barrio habla” (*sensu* Giard).

El Ministerio de Salud de la Nación (Ministerio de Salud, 2005: 29) define como comedor comunitario a “todo aquel que es puesto en marcha por cualquier organización ya sea esta estatal, privada, religiosa o comunitaria, que tiene por objeto brindar en forma gratuita a los asistentes comida preparada, ya sea en el almuerzo o cena”. J. Arango y col. (1999) hacen una distinción entre comedor comunitario y comedor en un más acá de la gratuidad de la prestación alimentaria-nutricional, sedimentándose la diferencia en el grado de institucionalidad o de formalidad que posea la organización comunitaria/barrial respecto a la esfera estatal. Asimismo, para estos autores (Arango y col., 1999) el comedor comunitario nuclea a grupos de mujeres que ofertan su servicio para la producción de comidas diarias, adaptándolas a sus hábitos de preparación y a sus pautas dietéticas. La comida que brindan puede dirigirse a una población estable de beneficiarios aunque en la mayoría de los casos suele ser temporaria. Generalmente, funcionan en la casa de alguna de las primeras con o sin financiamiento estatal, pero en caso de poseerlo siempre es por fuera de cualquier tipo de programa social.

Por el otro lado, siguiendo con los señalados autores, el comedor a secas refiere a una respuesta estatal frente a ciertas demandas sociales a partir de la institucionalización de organizaciones barriales/comunitarias mediante su inclusión en programas sociales alimentarios. Si bien esta noción se condice con el servicio alimentario-nutricional del Centro Comunitario Rincón de Luz y en los relatos de los habitantes de Villa La Tela, esta institución aparece simplemente como el comedor, en esta investigación se opta por la denominación comedor comunitario ya que permite dar cuenta de la organización de base que lo sostiene localmente independientemente del financiamiento estatal recibido. Este junto –y sobre todo gracias– al esfuerzo comunitario otorga sustentabilidad a sus diversas actividades. Y, a la par, utilizar la denominación comedor dota de sentido fundamentalmente alimentario a las prácticas familiares que allí se inscriben.

B finaliza su relato de Rincón de Luz, y de todos los proyectos que este alberga, diciendo que al fin de cuentas: la guardería [centro de cuidado infantil] es de Perspectiva Social (mediadora y responsable del financiamiento del Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Córdoba), el comedor de la noche es del Fopar (todavía lo llaman con su nombre de origen), la murga es de Minetti... *pero la que escucha los reclamos, las quejas, los problemas, resuelve en el día a día somos Y y yo* (lo dice con mucho énfasis) (Nota de campo en la Casa de B. Año 2011).

La gestión comunitaria del equipo de mujeres de esta organización *escucha los reclamos, las quejas, los problemas, resuelve en el día a día*. Resulta pertinente resaltar que la generalidad de los comedores de esta Villa y alrededores toma una diversidad de matices según el equipo de trabajo que lo lleve adelante y según cómo se planteen las diversas modalidades operativas frente al programa social alimentario estatal para su respectiva *autorización*⁹; como ser: algunos de ellos ofrecen la modalidad de viandas dado que no disponen de espacio suficiente para que coman en sus instalaciones todos sus asistentes, otros –producto de tales circunstancias– organizan el comer en dos turnos, otros dan una mayor cantidad de raciones que las aprobadas (financiadas) mediante la búsqueda autogestionada de fondos complementarios, otros al presentar un grupo colaborador amplio y de familias numerosas solo brindan raciones restringiéndolas a ese núcleo, etc.

Cuando se come en las instalaciones del comedor la dinámica de funcionamiento radica en que el niño al llegar busca su plato de comida –que se lo sirve la cocinera– y se sienta a comer en el lugar que elige para ello. Mientras los niños comen, circulan a su alrededor las personas colaboradoras o su propia familia (mamá, hermanos más grandes, quienes muchas veces también comen allí) para ver si falta algo o para ir cargando los vasos con agua. Una vez finalizado el acto de comer, los niños devuelven su plato en al área de la cocina. Algunos de ellos, dependiendo de la hora del día, se quedan jugando afuera del comedor.

El tener que pedir autorización implica la existencia de una autoridad que tiene la facultad y el derecho de poseer la última palabra; que efectivamente –una vez más– es quien tiene el poder financiero. Esta investidura que le otorga el poder de decidir a otros (técnicos) colabora en comprender la sensibilidad de B acerca de que *la guardería es de Perspectiva Social, el comedor de la noche es del Fopar y la murga es de Minetti*.

La autoridad está en 'el afuera'. Los que *contienen* poniéndole el *cuerpo* a los problemas están en 'el adentro'; problemas estructurales inherentes a la pobreza, a los que se les suman los problemas generados por la propia lógica de la focalización. Vinculado a esto último, los cuerpos que *contienen se achican, se parten en dos* intentando, cuando se puede y de la forma que sea, sortear la focalización; bancándose el *reto* que conlleva el no acatamiento a la autoridad.

Entrevistadora: ¿Qué pensás acerca del comer desmembrado?, ¿que uno coma en el comedor y el resto de la familia por otro lado?

F: Mirá, en el comedor cuando nosotros estábamos dando, ahí veías la necesidad del niño y por ahí venían con un hermanito y vos veías que los estaba mirando y ese por ser más grande, no puede. Entonces, te da como, *te achicás*, porque ves que ese niño *también necesita un plato de comida por más que sea más grande*, y no podés más que darle una rodajita de pan (Entrevista a W).

U: No me puedo quedar con 28 niños [beneficiarios de 0 a 4 años], que los 28 niños disfruten; y, a lo mejor, *el que tiene 10, 11 años miiiira y miiiira* [no cumple criterio de focalización]. A veces, se enojan conmigo pero yo voy a ser sincera. Si viene un niño, que las mamás a veces hacen esa, de traer el hermanito y sentarlo ahí, y el otro; *ay yo me parto en dos y cuando hay trato de hacer un poquito más, si me retan, me retan* [el programa financiador] (Entrevista a U).

En lo que respecta a Rincón de Luz, se plantean dos situaciones diferenciales dadas sus dos modalidades de servicio alimentario-nutricional, esto es, el comedor comunitario del turno noche (financiado por Abordaje Comunitario del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación) y el centro de cuidado infantil del turno mediodía (financiado por el Programa Centros de Cuidado Infantil y Promoción de la Familia del Ministerio de Desarrollo Social de la provincia de Córdoba).

En relación al primero, desde sus orígenes y de manera contraria a lo que exige la normativa de Abordaje Comunitario, Rincón de Luz –con la respectiva autorización– ha brindado sus prestaciones alimentario-nutricionales en forma de vianda; los motivos responden no solo a un espacio físico reducido que imposibilita el comer comunitario sino, y sobre todo, a la intencionalidad de que a pesar de las circunstancias familiares materialmente adversas la práctica de comer se realice en 'el adentro' de las casas. Aunque también –y producto de ello– el equipo

gestor reconozca que de esta manera (modalidad vianda) hay menos control institucional acerca de que efectivamente la comida sea consumida por su legítimo destinatario.

Y: *Yo siempre le doy un poquito más de lo que les toca para que no se vayan a quedar con hambre*, pero si ellos estuvieran comiendo acá sería mejor porque yo los podría controlar. Por ejemplo, si un nene me dice: “es muy grande esa milanesa”, yo se la corto y por ahí hay otro que se quedó con ganas le doy ese pedazo, pero eso no lo puedo hacer porque no los tengo acá [a los chicos] (Nota de campo, visita al comedor de la noche de Rincón de Luz, Y. Año 2010).

Las comidas brindadas por el comedor de la noche están supeditadas al convenio firmado con el mencionado programa social alimentario, al equipamiento de la organización, al presupuesto del que disponen y a los precios de los alimentos. Estos dos últimos aspectos son similares a los dilemas que se suceden en el hogar, solo que aquí el cocinar a granel obliga a planificar las compras al por mayor, con lo cual —medianamente— se economiza. Entre las preparaciones culinarias ofrecidas se encuentran: arroz primavera (tomate, zanahoria, cebolla, huevo, caballa), tallarines con salsa con carne molida, pastel de papa (cebolla, carne molida, papa, salsa blanca y queso), pollo al horno con papas o ensalada (de tomate y zanahoria), tortilla de papa, estofado, polenta, locro, guiso de lentejas y carne molida, sopa de verduras, milanesa con arroz blanco, pastel de zapallitos fritos con salsa blanca, pizza. Cada una de ellas se acompaña con una rodaja de pan. Entre los postres, se puede mencionar: fruta, gelatina, flan, arroz con leche, dulce con queso.

La llegada de la vianda de comida a la casa, si bien solo recorre unas pocas cuadras, suele poner en detrimento sus cualidades organolépticas. Su presentación frente al sensorium corporal del comensal puede generar *des-conocimiento* provocando *asco*; “disgusto”. Acorde a los planteos de Le Breton (2009), la sensación de asco es un límite de sentido, una frontera que delimita lo identitario frente a la alteridad amenazante. No se puede comer una comida que al examen sensorial se asemeja a una *vomitada de perro* dado que está sobrecargada con una representación nefasta.

Entrevistadora: ¿Son parecidas las comidas ofrecidas en el comedor a las que comen en casa?

Ñ: No, a veces no... te conté la otra vuelta que la comida del comedor parecía *vomitada de perro daba asco...* (Entrevista a Ñ, 28 años, habitante de Villa La Tela).

Por otro lado, la vianda trae consigo confusiones familiares en relación a la cantidad de comida que debe estar *contenida* en cada recipiente. Esta modalidad de entrega de las prestaciones alimentario-nutricionales tensiona el criterio de focalización porque al comerse en la casa entran en juego otras variables de índole familiar: cantidad de comida disponible en el hogar, cantidad de comensales esperando algo para comer, presencia de niños pequeños, criterios familiares de distribución de la comida, preferencias alimentarias de los miembros. Las encargadas del comedor de la noche manifiestan que es constante la queja por la “cantidad de comida” servida en la vianda, aclarando que esas porciones “desde el vamos” salen “más grandes” que si esa persona comiera en el comedor comunitario. Ello ocurre producto de que ellas a partir de las inter-acciones barriales conocen acerca de que la necesidad alimentaria-nutricional es de la familia en su conjunto, no individual o focalizada en un integrante en particular. No se puede voltear la vista respecto de *ese otro integrante de la familia que también necesita un plato de comida por más que sea más grande*. De igual forma sucede que los niños que van a retirar la vianda al comedor, aunque siempre se intenta que lo haga un adulto dado que la comida suele estar caliente, se van comiendo la comida brindada durante el camino a casa y llegan sin nada adentro del recipiente.

Lo anterior faculta para dar cuenta que para las familias los condicionantes de los programas sociales alimentarios son estructuralmente difíciles de comprender porque, como se viene señalando, la *necesidad* en Villa La Tela se puede tocar, oler, oír, ver y saborear pero no sin cierta amargura a la hora de entender qué razones facultan a que unos merezcan recibir atención por parte del Estado y otros no. Los mencionados condicionantes giran alrededor de una limitante de costo por ración (\$ 6), el desconocimiento por parte de las familias de que las encargadas no reciben beca en dinero por sus actividades, solo contraprestación en especies (raciones de comida) y cuáles son las actividades que estas realizan para que la comida pueda estar lista de lunes a viernes a la hora pactada (19 hs.): planificación de las compras, cocinar, servir, limpiar y el cumplir mes a mes con los requisitos administrativos que exige el programa financiador.

En ese sentido, el *desconocimiento* acerca de sus *modus operandi* pro-

voca que en determinadas situaciones las mujeres madres de los niños que asisten al comedor les hayan querido pegar a las encargadas. Resulta difícil para los que están afuera de ese espacio tener el conocimiento de que existen requisitos programáticos que exceden a las voluntades individuales: la copa de leche es un “vaso de leche” no una “caja de leche”; es “solo un plato de comida” no “las repeticiones que deseen”. En los discursos circulan afirmaciones como las siguientes: “vos no dejás que mi hijo repita para guardarte la leche y la comida para darle a tus hijos”. Quedando, de esta manera, el conflicto del alimento-mercancía supereditado a la esfera individual: “la encargada no quiere darme”. Frente a una situación de inaccesibilidad alimentaria generalizada, cuando se reciben donaciones o sobran raciones, las encargadas re-encauzan sus destinos según su “percepción de necesidad familiar” o las “demandas recibidas” por parte de alguna familia en particular.

Si bien en los comedores comunitarios se ofrece prácticamente el mismo tipo de comida que en los comedores escolares, un menú económicamente obligado circunscripto a la *comida a secas*, las ofrecidas por Rincón de Luz (turno noche) tiene valores agregados tanto en términos organolépticos como relacionales: a) se hace en el mismo comedor, es decir, va de la olla de la cocinera al plato/recipiente del comensal; b) la elabora alguien que ellos (re)conocen del barrio dado los años que funciona el comedor comunitario allí y, a su vez, esta persona los (re)conoce por su nombre y trayectoria familiar. A este respecto, a Y (cocinera del turno noche y fundadora de Rincón de Luz) los niños de la Villa le dicen cariñosamente *tía*; c) quien sirve es ella misma, o bien, otras colaboradoras que también son mujeres conocidas del barrio; d) a la par de esa tarea se imparten ciertas normas de convivencia en el comedor comunitario: colocarse la remera para ingresar, tener las manos y el recipiente de la vianda higienizados, pedir amablemente lo que se necesita, respetar al compañero de fila; e) la vianda se come en el marco de la mesa familiar y f) las repercusiones de los menús hacen feed-back al instante a quien las elabora, tanto en lo que gusta como en lo que no y también en relación a la disconformidad respecto a las cantidades servidas. Esto último permite sostener que la dinámica del acto de comer acorde a la política de Rincón de Luz se puede enmarcar en lo que podría llamarse una “práctica parlante” (Mayol, 2010): entre niño-familia, niño-encargadas, encargadas-familia. A ello se añade que las encargadas conocen los gustos de los comensales y por lo tanto una vez a la semana

tratan de agasajarlos con sus comidas favoritas: pizzas y milanesas con puré, haciendo los ajustes presupuestarios correspondientes en los otros menús semanales. Otra de las referentes consultadas sostiene que “la comida mezclada (guisos, estofados, tallarines con salsa) gusta quizá más que la milanesa porque al tener salsa se puede mojar el pan”. Siendo este tipo de comida un *marcador* culinario de las propias “cocinas” de sus familias, tanto en especificidad como en diferencia (respecto a un Otro). La preferencia alimentaria está marcada por una afectividad en relación con el otro (familia), la cual es construida mediante la socialización alimentaria de cada niño en su marco familiar.

Cuando se desenlaza una situación de disconformidad en relación a lo ofrecido difiere su expresión según se trate de niños o adultos. Los primeros expresan espontáneamente su disconformidad a los presentes ya sea de manera verbal o mediante los comportamientos (selectividad, inapetencia) y emociones (apatía) antes señalados; lo cual es inmediatamente leído por la madre y la cocinera. Empero, los adultos se encuentran condicionados a enunciarse en tal dirección; el “miedo” a perder su lugar en la nómina de comensales –y consiguientemente el de sus hijos– es una de las razones esbozadas dado que para la mayoría de ellos es un “alivio”, una “ayuda” el poder contar con el comedor ya que *resuelve* al *contener* la solución en materia alimentaria-nutricional para aunque más no sea un integrante de la casa.

Por otro lado, en lo que respecta al centro de cuidado infantil, se han presentado dos situaciones: a) desde su creación hasta el año 2010, los niños asistentes comían en sus instalaciones previo a ingresar a la jornada de actividades de estimulación y de cuidado contando con el acompañamiento de sus madres, b) desde allí en adelante, se optó por la entrega de vales de mercadería para su intercambio por alimentos en determinados comercios de la zona. Las razones son varias, la principal es que el centro de cuidado infantil no cumple los requisitos edilicios que estipula la normativa del programa gubernamental financiador; se menciona a modo de ejemplo que la garrafa de gas no está ubicada por fuera de sus instalaciones. A ello se añade la intrincada¹⁰ entrega de fondos por parte del Ministerio que repercute en el pago a los proveedores (los cuales son difíciles de conseguir dado que no todos quieren ingresar a La Tela), el gasto en combustible muchas veces debe resolverse en el espacio inmediato implicando que las mujeres deban trasladar la garrafa a cuestras desde la Ruta 20 hasta el centro y que la compra se realice sin

la mediación de una factura por lo cual no pueda rendirse ante el primero. En ese contexto, el entregar vales posibilita destinar *todos* los fondos disponibles (los contemplados para combustible, gastos de limpieza, alimentos, traslados) a la compra de alimentos.

El sistema de vales para la compra de productos alimenticios se implementó por primera vez en las vacaciones de verano del año 2010 para complementar la caja de alimentos secos que entrega el PAICOR durante el receso escolar. El vale condensa el monto de dinero destinado al niño menor de 5 años para una ración alimentaria que se corresponde con una comida principal (almuerzo o cena) durante los 22 días hábiles de cada mes del año (alrededor de \$ 150 pesos mensuales teniendo en cuenta el extra agregado al no gastar en combustible, limpieza y traslado de mercadería). La frecuencia de entrega acorde al tipo de alimento brindado es la siguiente:

- Semanalmente, 1 kg. de carne. Las opciones varían entre milanesas de vaca/pollo, carne molida, puchero y hamburguesas de pollo.
- Cada 15 días, las siguientes verduras: 3 kg. de papa, ½ kg. de tomate, ½ kg. de cebolla, ½ kg. de zanahoria, ½ kg. de calabacín, 6 huevos, 1 kg. manzana, 1 kg. de mandarina o banana (estas dos últimas a elección).

Para Perspectiva Social el sistema de vales resulta una opción más acertada que brindar la comida *in situ* (en el centro de cuidado infantil). Los motivos son varios, entre ellos, que se fomenta el comercio local ya que la economía de varias familias de la Villa depende de los negocios de alimentos (despensas, verdulerías, carnicerías). De esta manera, se obvia el trato con proveedores, se dispone de más dinero por niño y cada mamá puede combinar los alimentos siguiendo su propio criterio ya que las comidas elaboradas por la cocinera del centro de cuidado infantil eran en sí reiterativas y, en la mayor parte de las ocasiones, monocromáticamente blancas: arroz con queso, fideos con queso, tarta de choclo (que en varias ocasiones por falta de relleno se completó con arroz).

En los relatos de miembros de Rincón de Luz emerge cierta preocupación respecto a la situación de que la cocinera “no se da maña para cocinar”, “no se esmera en agregar nuevas cosas”, “no se defiende/rebusca muy bien con las preparaciones”. Esa aludida defensa o rebusque implica el ingenio necesario para sortear cotidianamente las distancias entre la receta original, lo que efectivamente se tiene para cocinar (en ingredientes y equipamiento), lo que se preparó con lo física y econó-

micamente disponible y los gustos de los comensales. En ese aspecto, aparece el “horno” como un marcador de lo que es “rico” e “innovador” en tierras ceñidas al imperio de la “olla”. Y, junto él, aparecen las pizzas, las empanadas, las tartas de masas “caseras”, el pollo al horno. Asimismo, el horno tiene la connotación de ser un vector para que la comida sea más “light” ya que ofrece otra opción en lugar de la fritura. Paralelamente a ello, se suma la capacidad de la cocinera para esmerarse en disfrazar hortalizas verdes o bien *reciclar* preparaciones sobrantes o que no gustaron en platos de mayor aceptación.

U: El otro día había hecho papas gratinadas, no gratinadas, iba a gratinarlas pero no me dio el tiempo pero le hice acelga, papa, todo, la pasé por la procesadora, y le di una salsita de mondongo. Pero como la vieron muy verde porque se me había ido la mano en la acelga, entonces no la comían, entonces ¿qué me quedó? Nada, la guardo. Al otro día, le eché más papa, más calabacín, más todo lo que tenía que echarle, le hice una sopa crema (risas). Era el día de la nevada. Pero dicen: «vaya U ¿de qué ha hecho esa sopa?, ¿cómo la hizo?» Y le digo, *reciclé lo de ayer* porque no les miento. Estaba muy rica, dice, se comieron como cuatro o cinco veces. Y, la hice completa a la olla, como iban a llevarla en vianda, para que probara la mamá porque *la mamá también desea* (Entrevista a U).

Bajo el supuesto *acostumbramiento* a comer mono-cromáticamente por parte de los niños, la cocinera niega una de las condiciones omnívoras esenciales del ser humano como lo es la “neofilia”. Poner en acción este desafío para la “gramática culinaria” del comensal implica arriesgarse a tirar comida en contextos de privación material donde moralmente ello no puede ser admitido. En ese paisaje social, existe una constante preocupación de la cocinera respecto a la “neofobia” por parte del comensal frente a la comida ofrecida.

LL: No, así que les voy a hacer un arrocito con queso y un huevito duro, como remplazo de la caballa. No les gusta, *no les puedo dar algo que no les gusta, y perder la comida, no sirve* (Entrevista a LL, 40 años, cocinera del centro de cuidado infantil de Villa La Tela. Es soltera y vive con sus tres hijos).

El menú en el centro de cuidado infantil era tarta de choclo pero como había poco relleno LL decidió cubrir ese faltante con arroz. Terminó siendo una tarta de arroz.

LL refiere que quizá nunca esos niños comieron tarta en sus casas, que esta sea la primera vez por eso esa *actitud de desconfianza frente al plato*. Señala que lo mismo pasó con la salsa rosa (salsa de tomate y salsa blanca) porque ellos están *acostumbrados* al arroz con aceite y queso “eso sí te lo comen”. “*Cuando uno está acostumbrado a una cosa, está acostumbrado*” (Nota de campo, visita a LL durante su actividad culinaria en el centro de cuidado infantil. Año 2010).

Dar algo que no les gusta es perder la comida, por eso esa práctica no sirve. La cocinera va por lo seguro, arroz con aceite y queso, *eso sí te lo comen*. Las tierras conocidas de la *costumbre* aseguran una infalible aceptación sensorial del plato ofrecido, previendo que este no falle en términos de satisfacción. La frase *Cuando uno está acostumbrado a una cosa, está acostumbrado* resume la redundancia que implica el *estar acostumbrado* a un determinado (y esperado) acontecer de las cosas, reglas, sujetos. La “cocina” que en su *Carta de menús* dispone de un reducido repertorio de platos deja fuera cualquier sorpresa tentadora para la “neofilia” constitutiva del omnívoro.

Las indagaciones acerca de la preferencia familiar respecto a comer en el centro de cuidado infantil o bien optar por el sistema de vales se realizaron en dos oportunidades en el marco de reuniones de padres y estuvieron a cargo del equipo técnico de Perspectiva Social. Al ser esta asociación civil la que administra formalmente el recurso estatal las respuestas recibidas fueron: “nos parecen bien los vales”. Esto le generó al equipo ciertas dudas acerca de si las contestaciones estaban a merced de *lo dado* desde ‘el afuera’ en materia de asistencia, en tanto *lo que se da y cómo se lo da*. En otras palabras, si las respuestas estarían enmarcadas en no brindar motivo alguno que pueda poner en discusión la recepción de esta ayuda tan necesaria por parte de las familias consultadas (sujección alimentaria).

Retomando tales inquietudes, el trabajo de campo realizado en la presente pesquisa permite afirmar que los vales para las familias implican posturas encontradas. Las que están en una mejor situación económica prefieren que su niño coma en el centro de cuidado infantil dado que así se “aseguran” que ingiera esa ración todos los días ya que en la casa muchas veces las madres reniegan para que termine el plato de comida producto de la etapa del ciclo vital por la que transitan, inherente a los descubrimientos varios del mundo exterior que no cesan de interpelarlos. De acuerdo con lo dicho, el ver comer a sus compa-

ñeritos del centro de cuidado infantil hace que el niño coma sin mayores inconvenientes (imitación). Por el otro lado, las familias que presentan mayores necesidades materiales de existencia optan por el vale de alimentos, dado que de esa manera se come: “hasta ahí”, “una vez” pero “toda la familia junta”. De este modo, los comentarios en relación a los vales giraron alrededor de que “resuelven” junto a que proporcionan el “poder de elegir” entre pollo, carne molida y/o carne de puchero. En el marco de una imposición desde ‘el afuera’ (otro decidió acerca de esta modalidad) que en sí misma *resuelve una sola comida familiar* queda *contenida* una (im)posibilidad de elección alimentaria-nutricional. Si bien la elección paradójicamente se reduce a *es eso o no es nada*, la expresión de “poder elegir” entre esas tres opciones alimentarias (pollo, carne molida y/o carne de puchero) de-vela la poca regularidad en que ello (elección) ocurre.

Las encargadas y ayudantes del centro comunitario Rincón de Luz prefieren regresar a la dinámica de cocina en el centro de cuidado infantil. Las premisas que sostienen tales afirmaciones se podrían clasificar en dos:

- *Llegada a sus destinatarios directos*: la garantía de que efectivamente la ración de comida –nutricionalmente limitada de por sí– llegue a quien va dirigida ya que para muchos niños el almuerzo es la primera comida del día, como si fuera el desayuno. En ese marco, se contempla el “reforzar” la comida los días lunes y viernes, en términos de mayor cantidad (tanto en la porción servida como en las rodajas de pan per cápita) y tipo de preparaciones culinarias más “llenadoras” (guiso de arroz, fideos con salsa) producto de su contigüidad al fin de semana durante el cual no se brinda servicio de comedores.

X: Entonces, es como que vos ves y decís que si la necesidad es tal en la gente que mandarlo al comedor es porque no le queda otra, coman bien o coman mal, *pero por lo menos come...* después en la casa no tienen una merienda como corresponde, una cena como corresponde, y eso hace que los chicos estén en bajo peso y eso influye (Entrevista a X).

- *Retorne materialmente el fruto de su trabajo comunitario al interior de sus propias familias*: existe una relación manifiesta entre necesidad alimentaria-nutricional y sujeción para todas las familias de Villa La Tela. El terreno de las colaboradoras no es ajeno a ello. Sus tareas

de servicio alimentario implican el recibir una contraprestación en comida para toda su familia y no *quedarse gargueando*¹¹ con un comer “hasta ahí”, “una vez” pero “toda la familia junta”. A ello se añade el no tener que cocinar en sus casas dado el gasto que implica lo no contemplado por el vale: *cereales/legumbres, aderezos, aceite, condimentos, gas o electricidad*.

B se interroga acerca de: “¿no sé por qué no quieren cocinar más?” [Refiriéndose a Perspectiva Social] Ella dice que en verano era entendible pero ahora no entiende por qué quieren seguir con ese sistema. Su hijo aclara que: “las milanesas [que se retiran con el vale] son puro pan, que al igual que hacen las máquinas con la carne para el lomo, así le deben dar una y otra vez para que la carne ni se vea en la milanesa [alude al aplastamiento con la máquina tiernizadora o martillo]. La cortás al medio y la carne no existe, es pan. Mucha gente ha devuelto la mercadería”.

Le pregunto a B: “¿qué opina la gente?” B dice que “todos están disconformes con la baja de la calidad de la entregado”. Seguidamente, me da el ejemplo de ellos: “mirá yo tengo el ticket de la P [hija anotada en el centro de cuidado infantil], voy a retirar mi kilo de carne y compro uno más. Nosotros somos diez incluido el T y el V [hijo de su expareja y su yerno, respectivamente], comemos todos ese día y esa comida nomás, y te digo que nos *quedamos gargueando*”.

Su hijo agrega que ellos eran cinco y compraron cinco kilos de papa y solo comieron tres. B dice que ellos necesitan 10 kilos de papas, que tres papas son un kilo. Además, dice A [hijo]: “si haces puré, bueno, pero si hacés papa frita no te rinde”.

B agrega, “ni se me ocurre hacer papa frita por el aceite que consume eso. Eso es otra cosa que le quiero hacer entender a Perspectiva, *a la gente no se le dan aderezos, condimentos, ni cereales/legumbres*. Las mamás dan de comer ese día, no por malas, sino porque no le van a dar una milanesa al nene inscripto en el comedor y al resto de sus hijos un taza de té con pan”. B, además, señala que su familia come cuasi-bien ese día y el resto de las verduras quedan para puchero o ensalada (Nota de campo, visita a B. Año 2011).

El sistema de vales tensiona en ‘el adentro’ lo obtenido en ‘el afuera’ dando cuenta con una extrema claridad lo que sucede al interior de las familias con la focalización alimentaria que efectivamente *no rinde* en términos de división de panes: que un integrante familiar se quede mirando cómo come el otro no es moralmente admitido

—en la medida de lo posible— ni en ‘el adentro’ de las casas ni en ‘el adentro’ de los comedores.

Asimismo, también en el terreno de las encargadas se presentan controversias. Otra de las ayudantes de Rincón de Luz plantea que el sistema de vales o tickets a ella le funciona bien, ya que durante la semana “no come”, “toma mate” y sus hijas van de lunes a viernes al PAICOR (al mediodía) y al comedor comunitario (a la noche). Entonces, le quedan los vales para *el fin de semana donde el poder comer se torna más difícil*. Durante los fines de semana la asistencia estatal descansa de la vorágine alimentaria semanal.

El *no comer, conformarse con tomar mate* por parte de los adultos da cuenta que han racionalizado tanto una *comida a secas* como la práctica solipsista de comer a ella asociada. La condición y posición de clase de los sujetos determina —como ya se mencionó— el campo de (im)posibilidad de sus universos sensoriales; lo que puede ser pensado e impensado en términos alimentario-nutricionales. De allí se deriva que la organización sensorial de los adultos de Villa La Tela alrededor de la costumbre ha provocado un cerramiento circunscripto al “campo” de lo estrictamente *posible*. Y, curiosamente, bajo el concepto de *costumbre* se hace comunicable la experiencia de la comida ya que implica el justo ajuste con el mundo, es decir, la perfecta comunión entre percepción y razonamiento (Le Breton, 2009).

Según lo señalado por Bernal y Lorenzana (2002), el nivel de satisfacción-alimentaria-nutricional por parte de las madres en relación al servicio alimentario-nutricional brindado por las organizaciones comunitarias es indirectamente proporcional al nivel de seguridad alimentaria familiar en términos perceptivos. Aquí, a pesar de que 37 familias fueron encuestadas en relación a la percepción de su nivel de seguridad alimentaria y, a partir de ello, clasificadas acorde a sus respuestas en: hogares con seguridad alimentaria (2), hogares con inseguridad alimentaria leve (24), hogares con inseguridad alimentaria moderada (9), hogares con inseguridad alimentaria severa (2); la conformidad con el servicio no se relacionó con la condición de seguridad alimentaria percibida en el hogar sino con el vínculo de confianza que se sostiene con las encargadas de llevar adelante la tarea del servicio alimentario-nutricional de Rincón de Luz. Solo aquellas familias enemistadas con el grupo gestor se manifestaron disconformes. Lo cual, podría remitirnos nuevamente a la sujeción alimentaria del grueso de las familias de Villa La Tela.

En lo que respecta a los niños, la racionalización de la *comida a secas* no se ha instalado, el “disgusto” social (*sensu* Fischler) se manifiesta en el comportamiento inapetente y selectivo frente a lo ofrecido en la vianda, y a partir de lo cual se diversifican las ingestas informales de azúcares simples. En relación a ello, las madres señalan con una connotación negativa que sus hijos “son delicados” a pesar de querer “amaestrarlos” para “coman lo que hay”; *necesidad hecha virtud* según Bourdieu (1988).

Entrevistador: ¿Cuáles alimentos aunque son muy costosos se hace el esfuerzo pero se siguen consumiendo?

Ch: No sé... están *amaestrados* para que coman lo que hay (Entrevista a Ch, 28 años, cinco hijos. Vive en Villa La Tela con su hermana y su sobrino).

Si bien la alimentación en contextos de pobreza estructural implica la necesidad de aceptar la comida servida por razones netamente vitales, al disciplinar a los niños a merced de la *costumbre adulta* se corre el riesgo de una NO proyección de sus comidas perpetuando la *comida a secas junto a su práctica de comer solipsista*. Y, a la par, el instalar la incapacidad de poder comunicar necesidades y deseos en materia alimentaria-nutricional que se observa en sus padres.

3.1.3. La mesa familiar: entre la excepción y la regla, la fiesta y las tribulaciones diarias del hambre

Por lo expuesto hasta aquí, se puede reconocer de qué manera las políticas de asistencia alimentaria, materializadas en comedores (escolar, comunitario y centro de cuidado infantil) han transformado las rutinas y las modalidades de comensalidad de las familias de Villa La Tela: una práctica de *comer itinerante* en la cual se inscribe el *acostumbramiento* a un comer familiar desmembrado y en soledad configurado alrededor de una *comida a secas*. *Cuando uno está acostumbrado a una cosa, está acostumbrado*. Mecanismos de regulación de las emociones que operan desapercibidamente a través de una constante repetición en la vida diaria, sostenida en un tiempo diacrónico cuya resultante es concebir el *comer en familia* como *extraño*, ajeno. De ello se deriva que el comer en casa, toda la familia junta, todos los días de la semana *no es algo cotidiano* en Villa La Tela, por ende, tampoco se vive con añoranza:

B: ... lo que pasa es que es tan extraño, que cuando pasa [comer en familia] viste es algo como que el C [hijo], sabe decir: ¿es navidad?... *no estamos acostumbrados... no es algo cotidiano* que tiene que pasar, es *extraño* que no pase casi nunca (Entrevista a B).

El asistir a los comedores constituye un engranaje fundamental de la organización cotidiana del comer familiar en términos materiales, pero no obstante en términos relacionales des-organiza la práctica del compartir la comida en el marco de un nos-Otros. Siguiendo a Le Breton (2009), la comida implica comensalidad, es decir, una acción en común que alimenta las sensaciones de apreciación colectiva. Motivo por el cual no solo se debe mirar lo que se come, sino también con quién: se saborea tanto el plato como la compañía (algunas presencias quitan el apetito mientras otras lo abren).

La normativa familiar *de que nos sentábamos todos en una misma mesa, comíamos juntos y nos levantábamos todos juntos*, propia del “sistema culinario o cocinas” y comandada por la *costumbre* culinaria heredada, era compartida y respetada por todos los comensales. Desde la creación de los comedores se está *pendiente* de ellos. Pero no desde la posibilidad de elección ya que se debe, se *tiene que ir a comer al comedor*. Si se ahonda en las raíces etimológicas del estar pendiente aparece la idea de estar colgado; por otra parte, si ello se traslada a la práctica de comer familiar, esta resulta ser el apéndice que cuelga de las opciones estatales de asistencia alimentaria disponibles. Esta sujeción es estrictamente suplementaria a lo que no llega a ser cubierto por las familias. Sin embargo, cuando se tienen las posibilidades de llevar adelante la práctica de comer de manera colectiva, comer todos lo mismo en tiempo y espacio, se opta por ello sin dudar.

L: Esto, por ahí que te digo de que no cierra esto del tema de los comedores es un poco como que *des-organiza a la familia*, porque, como ser, ahí en la casa yo tengo a la S [hija], ella se levanta a la mañana, bueno, toma el desayuno, se va a la escuela, come en el comedor, toma la leche en el comedor y de allá viene a la tarde y bueno, cena en mi casa. Entonces, es como que en toda la semana no se juntan. O sea, la *costumbre* que yo tenía, como ser en el campo, *nos sentábamos todos en una misma mesa, comíamos juntos y nos levantábamos todos juntos*. Y si vos no terminabas de comer no te levantabas de la mesa hasta que no terminaran todos. En vez ahora, de no ser el chiquito que vos no lo mandes todavía a la escuela, con esto de la escuela, que uno va a un

horario, que otro va a otro y dependiendo de los comedores así, como ser que se retiran las comidas en los comedores, por ahí algunos que *tienen que ir a comer al comedor*, entonces es como que es muy desorganizado viste. Y habiendo un comedor así, en la casa es como que no se cocina.

Entrevistadora: Pero, ¿las casas están físicamente preparadas para llevar adelante el cocinar y el comer todos juntos?

L: Claro, *al estar pendientes del comedor* es como que vos en la casa no cocinás, si estamos por ahí yo y la B, ¿qué vamos a hacer de comer para nosotros? [adultos], y bueno, tomamos un par de mates y después cocinás a la noche. ... así hay montones de casas que hacen eso (Entrevista a L).

Desde otra perspectiva, los técnicos entrevistados refieren nulas o pocas ocasiones en las que han visto a las familias cocinar durante el transcurso de la semana. Las observaciones participantes realizadas, incluyendo las efectuadas durante los fines de semana, dan cuenta de que en los hogares no hay un horario institucionalizado para comer. Aun así, el momento de reunión familiar no se ha perdido, sino que en el día a día se ha distanciado de lo que tradicionalmente estuvo y está circunscripto al almuerzo y a la cena. Dicho de otro modo, en las tribulaciones del día a día, la mesa familiar deviene en lugar de encuentro como bastión que se sostiene en la alternancia de la vivencia: por un lado, la necesidad material de tener que recurrir al comedor y, por otro, la mesa como condensador de prácticas y sensibilidades ligadas al amor filial (aunque quizá solo se comparta un té con pan).

De esta forma, para varias familias el momento de reunión semanal es cotidiano y está representado por la mesa familiar durante la mateada de la tarde; instancia en la que circula el mate dulce entre los presentes y se comparte algún que otro producto de panificación, por lo general, “pan criollo” (con alto contenido de grasa). Igualmente, como mani-fiesta S2 “no hace falta que sea comida para juntarse, el mate está listo en cualquier momento”¹². Para otras familias, “cuando hay” se opta por cocinar a la noche ya que están todos los integrantes presentes en la casa. Y, en ese marco, se suele complementar la vianda recibida en el comedor con otros alimentos. A¹³ refiere que: “... Una que no te da, digamos económicamente, no llegamos, y segundo que no estás para gastar dos comidas en el día. Y más sola, es imposible”.

Asimismo, siguiendo una frecuencia quincenal o mensual, los días

sábado/domingo se realiza el encuentro de la familia extendida alrededor de una comida principal. Si hay dinero se hace un asado¹⁴. Durante la etapa invernal es característica la preparación de locro o pollo al disco (de preferencia con leña), aunque, también las empanadas de carne (árabes y criollas) son clásicas opciones culinarias en toda época del año. La modalidad que se implementa en estas reuniones es la de comida a la canasta¹⁵.

J: (...) me dicen: “mami ¿qué hace falta para el locro?”, y se *juntan entre todos y cada uno trae algo*. La olla comunitaria, le digo yo (risas). Entonces, ellos vienen y yo les hago la comida... Y, siempre queda, así que ellos por casualidad siempre traen en la mochila, algo para llevar, un taper, algo para llevar; así ya tienen la comida hasta para el otro día, así que el locro se hace para varios días. Lo hago en dos ollas grandes que tengo (Entrevista a J).

Tal como ya se refirió en el apartado metodológico de esta investigación, para reconocer sentidos, sensaciones y emociones en relación a la comida y a la práctica de comer se ha trabajado en esta investigación con la técnica de dibujo bajo la consigna de dibujar las comidas y las bebidas más importantes de cada una de las etapas de la vida de las mujeres participantes. Es preciso destacar que quienes han participado de esta técnica expresiva creativa pertenecen a familias cuya posición es relacionamente de mayor bienestar –material y social– en el plano comunitario que el resto de los allí residentes; ya sea por formar parte de una organización del lugar o por tener trabajo en blanco o por contar con una red de contactos en ‘el adentro’ (familias extendidas, vecinos) y en ‘el afuera’ de la Villa (Universidad, reparticiones estatales, organizaciones no gubernamentales, parientes, empleadores), conjuntamente, sus viviendas presentan una infraestructura de mayor solidez (la gran parte de ellas cuentan con horno y heladera). Asimismo, cabe enfatizar que hay ciertos roces entre estas familias cuya génesis se remonta al pasado y sobre lo cual no se ha profundizado, no obstante, se reconoce que el manejo de fondos públicos es parte constitutiva de los históricos conflictos.

La referida línea de acción metodológica abre los caminos de la expresividad y del encuentro intersubjetivo para generar lecturas que potencien las posibilidades de otros decires. Decires a partir de la creatividad pero también a partir de lo silenciado, de lo ausente, para abrir los sentidos corporales y sociales a los sentires y las emocionalidades, para traspasar los nodos acorazados que las palabras muchas veces

ocluyen. Los dibujos realizados por las mujeres participantes sobrevienen en instanciaciones de historias sociales. En efecto, el devenir de la experiencia social de vivencia a narración es (o puede ser) capturado a través de la red de expresividad.

Si en este punto se retoma lo expresado anteriormente, la “imagen del mundo” *alimentaria-nutricional* característica de las familias de Villa La Tela se encuentra configurada alrededor de un tipo de *comida a secas* y de una *práctica de comer solipsista*. Partiendo de tales pre-conceptos, se esperaba la emergencia gráfica o comunicativa de premisas asociadas a ello: la cotidianeidad de una comida monótona, la pérdida del hábito de cocinar dada la fuerte presencia de los comedores escolares/comunitarios/centros de cuidado infantil y la falta de acceso a alimentos, espacios disponibles en las viviendas, equipamiento, utensilios y suministro de ciertos servicios (agua y gas). A pesar de ello, como se verá a partir del análisis realizado, esto no fue lo fundamental en sus decires y producciones gráficas sobre el mundo *alimentario-nutricional* de las mujeres participantes. Por el contrario, se priorizaron otras experiencias a la hora de seleccionar lo importante/significativo inherente a las tradiciones propias del comer y del beber familiar, particularmente, lo estrictamente vinculado a aquellos momentos donde se goza de autonomía alimentaria-nutricional familiar: las reuniones de la familia extendida. El lazo social que enmarca y atraviesa subrepticamente esos encuentros familiares es el que dota de sentido a la práctica de comer y a la comida misma, transformándola en una práctica deseable de ser comunicada.

3.1.3.1. *Análisis descriptivo-interpretativo del comer familiar*

3.1.3.1.1. *Lugares incómodos: del escenario, la expresividad y la reflexividad del investigador*¹⁶

Los datos obtenidos tanto a partir de la praxis expresivo-creativa (dibujos) como de las narraciones de las mujeres dieron cuenta de la necesidad de una “vigilancia epistemológica” (Bourdieu, Chamboredon, Passeron, 2002) constante por parte de la investigadora. El conocimiento que se acepta como válido en su campo específico de acción, el saber institucionalizado de su profesión involucra la puesta en marcha de una actitud reflexiva permanente para reconocer cómo se inscriben las perspectivas naturalizadas de su praxis profesional en su objeto de estudio (Scribano,

2002). Desde este punto de vista, aquí se señalan y problematizan algunas de las *incomodidades* que emergieron durante el proceso de investigación, tanto en lo que respecta a la elaboración de las técnicas de indagación, su instrumentación, como al análisis e interpretación de las producciones creativas. Estas digresiones habilitan para reconocer la complejidad tanto de la praxis expresivo-creativa como de los encuentros intersubjetivos permitiendo identificar modalidades de interacción, reformular estrategias y articular las posteriores interpretaciones.

- *Acerca de la posibilidad de la expresividad*

Diseñar y poner en práctica este tipo de metodologías implica solicitarles a los sujetos que se conecten con formas de expresividad muchas veces olvidadas, y con ciertas emocionalidades, sensibilidades y rememoraciones de vivencias que se encuentran interiormente protegidas. El dar lugar a esa sensibilidad y a la expresividad como práctica creativa requiere por parte del investigador un esfuerzo por generar la atmósfera y la confianza para que emerja la expresividad y la palabra: acercarse a las mesas, hablar con cada uno, incentivarlos y proponer un acompañamiento de la tarea a modo de voz en off de manera paulatina pero constante. Asimismo, la importancia del diseño de la consigna que direccionará la actividad. Esta abre ciertas ventanas de expresividad y cierra otras, por ejemplo: no resulta similar en términos de producciones creativas el hablar mediante el dibujo de las comidas *más importantes* de sus vidas que hablar de las comidas que *más les gusten*. A su vez, toda consigna –sea cual fuere– siempre es reapropiada por los sujetos reconfigurándola espontáneamente en múltiples direcciones.

Si bien las consignas brindadas por la investigadora fueron similares en los tres encuentros realizados, respetando la categoría de las comidas/bebidas *más importantes*, cabe señalar que en cada uno de ellos adquirió una singularidad particular: en el primero se la respetó como tal, en el segundo se la transformó en “lo que más me gusta” y en el tercero en una denotada preocupación por “caracterizar su alimentación en el pasado y en el presente”. Es preciso aclarar que este hincapié temporal fue generado ex profeso ya que el segundo Encuentro arrojó como aprendizaje que “lo que más me gusta” fue anclado en el hoy de tal manera que superficialmente –si no se insiste mediante interrogantes– tiene borrados sus puentes de conexión con el pasado; rasgo distintivo de la alimentación contemporánea. En ese marco, la intencionalidad de la

investigadora fue tomar conocimiento de lo sucedido diacrónicamente en la materia de interés.

Empero, más allá de la reapropiación particular de la consigna por cada grupo de mujeres, en toda ocasión se abordaron los tres tópicos detallados aunque uno siempre con mayor centralidad y profundidad sobre el resto. Lo que resulta sugestivo resaltar es que las mujeres-cocineras al hablar de sus gustos a la hora de comer/de beber lo hacen en tercera persona del plural dado que resulta inevitable el platicar sobre ello en nombre de un colectivo familiar, el cual es el principal muso inspirador y destinatario de sus *haceres* culinarios (e incesantes gestiones asociadas).

• *Sobre las posibilidades de la técnica, de la (im)potencia a la acción creativa*

Retomando en parte lo ya dicho, el marco de una reunión social entre personas cercanas (amigos, vecinos, parientes), el compartir el mate, la charla, sumado al previo conocimiento entre la investigadora y la dueña de casa producto de interacciones informales (charlas en la calle, en el colectivo, en el comedor) favorecieron un espacio de intimidad entre las presentes, estimulando la conexión dibujante-dibujo, posibilitando, de esta manera, desarmar las armaduras protectoras de temas que son *incómodos* de tratar frente a un Otro.

Aunque en un comienzo el dibujo y la hoja en blanco produjeron la sensación de *impotencia*: “no puedo”, “no sé dibujar” –entre otras expresiones–, fueron poco a poco superadas por la potencia de la acción creativa y las ganas de contar qué hicieron. El equipo investigador colaboró con ello al aclarar que el dibujo era una excusa, un modo de compartir y que nadie iba a evaluar profesionalmente nada de lo allí acontecido. De este modo, paulatinamente se traspasaron los miedos generando un espacio desacartonado, en el sentido popular de esta expresión, *sin molde, ameno*, donde la conversación, las anécdotas y las risas generaron la atmósfera necesaria para compartir las experiencias en relación con la comida.

Como criterio de validación interna se puso a consideración de los compañeros del Programa de Acción Colectiva y Conflicto Social¹⁷ los primeros avances en la construcción de esta *praxis* metodológica expresivo creativa, surgiendo de ello un señalamiento significativo que aquí merece una aclaración. En ese sentido, si bien se ha seleccionado la producción de una sola de las integrantes del primer Encuentro para realizar

la descripción e interpretación del dibujo, esto no supone una mirada psicológica o individualista. Por el contrario, se considera que esta secuencia ha sido creada a partir de la experiencia social de S2, siendo analizada en relación con el resto de las producciones creativas de ese día. Asimismo, en lo que respecta al segundo y tercer Encuentro se añade que la reapropiación de la consigna en pos de otorgar mayor centralidad a lo que más “gusta” o “caracteriza el ayer y hoy” provocó que solo se dibujaran comidas a modo de inventario, quitándole a la técnica expresiva su potencial expresivo en sí mismo. Es decir, la presencia de otros elementos que doten de sentido a lo dibujado: mesas, personas, palabras, etc. De esta manera, aparece en la hoja la comida lista para ser consumida individualmente ya sea sobre una bandeja, un plato o un bol, dependiendo de la preparación que se trate; a excepción del “guiso”, el “locro” o la “sopa” que se dibujaron adentro de ollas humeantes. Sin embargo, cabe destacar que la riqueza de estos dos últimos Encuentros radicó en las explicaciones de las mujeres acerca de sus producciones creativas.

En lo que respecta a los dibujos del segundo Encuentro, estos se titularon: “Mis comidas preferidas”, “Comidas que me gustan”, “Comida que más me gusta”. En dicha ocasión, la excepción de la serie de dibujos fue la producción creativa de N¹⁸ quien a través de su fuente laboral amplió su *Carta de Menús*. Ella al hablar de sus comidas preferidas hizo referencia a aquellas recetas y platos no-compartidos con los suyos. Estos estuvieron representados por los platos gourmet que cocina y come en el marco laboral: empresa de catering abocada a eventos. Y, por ser costosa su elaboración, su consumo se restringe ‘al afuera’ de su casa. No obstante, al hablar de las comidas más importantes de su vida (valor afectivo) señala aquellas que la enlazan al núcleo familiar.

En el tercer Encuentro todos los dibujos se ordenan acorde a dos bloques que aluden a su ubicación temporal: “pasado” y “presente”. En líneas generales, en el presente ingresa la “rotisería”, la “comida rápida”, las “golosinas”, “la coca y la cerveza” a diferencia de la “comida elaborada” característica del pasado alimentario-nutricional familiar.

Si se realiza una mirada analítica transversal de los tres Encuentros, se puede decir que las comidas más significativas/importantes responden a aquellas que “todos” han probado y compartido. Y, por ende, constituyen un lenguaje común para la familia que no necesita mayores explicaciones ‘en el adentro’. Empero, cuando en la casa se hacen presentes miembros ‘del afuera’ (amigo de la casa y/o investigadora) lo que parece

tan cotidiano y transparente debe ser explicado en sus pormenores constitutivos a los fines de un entendimiento en la comunicación.

• *La presentación ante el otro, el investigador en la mira*

Como ya se manifestó, el cuerpo del investigador al ingresar al campo se encuentra investido por los rótulos etiquetantes de su profesión y de las prácticas de los colegas que lo precedieron en las experiencias sociales de esa comunidad y/o personas: el trabajador social evalúa el desempeño de los padres, mientras que el nutricionista evalúa el cómo alimentan a sus hijos. Es así que se volvió necesaria una reflexividad permanente y un ejercicio de escucha al otro que lo mira y –al hacerlo– ve esa superposición de etiquetas históricamente configuradas. En el caso de los Encuentros realizados con las mujeres, la explicitación acerca de la pertenencia disciplinar de la investigadora al campo de la nutrición generó ciertas tensiones entre las participantes vinculadas a:

N2 manifestó que ella no quería hablar porque: “¿qué vamos a decir?, ¿van a ver si comemos bien?, ¿qué tenemos que poner? porque yo como comida chatarra todos los días”.

C2: Ay, ustedes me hubieran visto antes, no me hubieran conocido, ahora estoy despeinada, antes era re flaca y súper arreglada.

N2: Si vos vieras el lomazo que yo tenía a los 15 años.

R2: Si sos nutricionista y no venís a dar dietas, ¿qué hacés?

Les comento que yo trabajo en la Universidad y me interesa investigar acerca de esto que les estoy contando, es decir, lo que transmite un plato de comida en cuanto a historia, emociones, interpelación de los sentidos (gusto, olfato, vista, tacto, oído), viajes en el tiempo, sentido de pertenencia a un grupo. Aquellas comidas que cuentan nuestra historia como personas y familias. S2 asiente, parecía que a medida que yo hablaba me iba siguiendo. Yo trataba de dar ejemplos míos en relación a mi abuela y su presencia en el hoy a través de ciertos olores y sabores que me traen su recuerdo.

Y2: Aquí de comida nada podemos decir. Si antes estábamos cagados de hambre, ahora no salimos del puchero ni del guisito (Notas de campo, Encuentro N° 1 de Villa La Tela; N2, R2, C2 y Y2. Año 2011)¹⁹.

Al iniciar el Encuentro, los integrantes de la familia F le decían a una pariente que se quede que nosotras íbamos a dar una charla acerca de cómo comer bien (Notas de campo, Encuentro N° 3 de Villa La Tela; Familia F. Año 2011).

Tales expresiones permiten reconocer ciertas sensibilidades sociales respecto al cuerpo en tensión con el rol profesional del nutricionista (autoridad) quien está ungido de poder a tal punto que ellas no se consideran portavoces válidos para hablar de la comida y de sus *haceres* cotidianos. El discurso de las ciencias de la nutrición, sumado al discurso televisivo y médico (equipo de salud local) señalan el deber ser de los postulados de la alimentación saludable y de la imagen corporal femenina en las sociedades modernas. Por otro lado, la exacerbada intervención de la Universidad en este tipo de comunidades genera cierta inquietud por parte de los pobladores que brindan generosamente su tiempo socializando sus historias de vida como insumo de investigaciones y trabajos académicos que no tienen retorno alguno: “¡y ahora ya está, como ya dibujamos no vuelven más!”²⁰.

Lo anterior llevó a reflexionar acerca de la necesaria reformulación del mensaje de la invitación a participar y de las formas de invitar, de manera que nadie llegue al Encuentro sin la información precisa sobre quién convoca, para qué, qué se propone realizar en dicho momento.

3.1.3.1.2. Las mesas familiares, la historia de una vida. Un dibujo, una voz²¹

“Con estas mesas te estoy contando la historia de mi vida”
(S2, 38 años)





Se da inicio a este apartado con las palabras de S2 al observar su dibujo completo (las dos hojas utilizadas). Las mesas funcionan como síntesis de su experiencia, a modo de *metáfora, como condensación* (Freud, 1900). Tal como se señaló anteriormente, se ha seleccionado una secuencia dibujada por S2, una de las mujeres participantes del primer Encuentro expresivo-creativo realizado. Aplicando el esquema propuesto en la sección metodológica, se hilará la trama entre lo dibujado, lo interpretado por quien dibujó –y teniendo en cuenta para quién dibujó– y lo que la investigadora interpreta a partir de los indicios y el diálogo entre las interpretaciones señaladas. Como ya se manifestó esta es una apuesta a una hermenéutica dialógica cuya intencionalidad implica no eludir la conflictividad de la escena en que se producen las expresiones estéticas.

Atendiendo a la consigna de dibujar las comidas y las bebidas más importantes de cada una de las etapas de su vida, S2 eligió estructurar su dibujo como una línea de tiempo que se desarrolla de izquierda a derecha, pudiendo reconocer cuatro bloques témporo-espaciales que se distribuyen en dos hojas:

- a) En la primera ubica el primer bloque que ocupa menos de un cuarto de su superficie, el segundo bloque dispone de una posición central y de una gran variedad de colores que le otorgan visualmente una mayor presencia a pesar de tener el mismo tamaño que el tercero.

b) En la segunda extiende en toda su superficie el cuarto bloque.

Para el desarrollo del siguiente análisis se seguirá esta estructura –en bloques– planteada por S2, estableciendo continuidades y distinciones entre ellos.

• **Bloque 1: “16/10/1973 - NIÑA/ADOLECENT”**

La fecha corresponde al día-mes-año de nacimiento de S2 y el comienzo de los tiempos de la etapa de niña adolescente. Si bien los alimentos están dibujados como óvalos que se diferencian por el color y el tamaño, no están contenidos sobre ningún recipiente y el huevo (óvalo naranja) está flotando en el aire. Sobre estos se inscribe como metalenguaje: HÍGADO- PURE C/HUEVO “CRUDO” (enfaticado). El conocimiento acerca de la relación salud-alimentación pasa de generación en generación: NO ME GUSTABA (la comida dibujada), PERO AHORA SE LO DOY A MIS HIJOS (palabras escritas en mayúscula, ocupan 1/3 del dibujo). Los integrantes de la reunión familiar no están dibujados, sino que se materializan mediante palabras sobre los alimentos: YO y MIGUEL HERMANO.

S2: ... cuando era niña, niña de ir a la escuela, siempre, no sé por qué, pero siempre recuerdo haber estado los platos de comida que nos servía mi papá, mi mamá trabajaba de día, entonces al medio día nos daba de comer mi abuela, así siempre uno comía como rápido porque a la una y media entrábamos al colegio con mi hermano, entonces nos íbamos a la escuela, pero a la noche siempre mi papá llegaba de trabajar y él nos preparaba la comida y nos servía la comida; pero mi papá siempre como que nos quería alimentar bien: nos daba bife de hígado, no siempre, pero nos hacía bife de hígado con un puré de papas, que lo hacía muy rápido, antes que se enfriara le rompía un huevo, lo mezclaba y decía “este huevito se va a cocinar con la papa”...

En la narración de S2 lo dibujado activa la rememoración de aquel tiempo de la infancia, S2 relaciona los tiempos del trabajo y de la escuela como estructuradores de la alimentación familiar. Quien cocinaba era el que no trabajaba, los roles y el transcurrir del día a día se estructuraban alrededor de la experiencia escolar y laboral, modelándose la alimentación familiar acorde a los horarios de los anteriores. Esta práctica aparece como condensadora de la afectividad de quien preparaba la comida y el compartir posterior. Este cuidado paternal –asociado a una

comida saludable— hoy es un saber y una práctica transmitida de generación en generación.

• **Bloque 2: “83-84”**

S2 escribe: “la olla está llena de sopa” pero la imagen está compuesta por una delgada línea de fibra verde cuyo contenido está vacío. Lo mismo sucede con el pan, el vino, la fuente que contiene a los alimentos-ingredientes del puchero de múltiples colores, algunos de los cuales también son transparentes en su interior.

S2: De todo: choclo, papa, zapallo, zapallito, acelga, zanahoria, batatas, de todo le ponía, y osobuco era la carne. Y el vino, en la mesa de mi casa siempre hubo vino, los hombres de la familia tomaban y toman, en la mesa siempre hubo un buen vino. (Alguien acota: en la mesa, en la sobremesa y se ríe...), y es más a las mujeres de la familia nos gusta tomar un buen vino pero no, mucho vino no...

Las huellas de la afectividad del relato dan a la imagen otro sentido al completarla con los actores del escenario dibujado dado que a esa mesa asistía la familia extendida donde hermanos y primos habitaban una misma casa. La olla verde de la abuela *simbólicamente* da cuenta del acontecimiento de la llegada del tío de Buenos Aires y con ello el festejar su venida comiendo distinto.

• **Bloque 3: “AÑO 87 «YA MAMÁ»”**

S2: Y, después, fue que yo me embarazo y me voy de la casa a vivir sola y acá si yo vivo muy sola, estaba muy sola con la beba y cuando ella empezó a comer, o sea, de bebé chiquita comía puré... pero a ella le encantaba y le gusta todavía y ya es vieja, el arroz con lentejas, así que yo siempre que hacía comíamos las dos.

En el tercer bloque, S2 pone énfasis en la palabra “sola” para describir ese momento, ella tenía 14 años. La simplicidad del dibujo de un plato de arroz con lentejas hecho solo con líneas y puntos de color marrón comunica aquello que expresa oralmente como su sentir: “estaba muy sola”.

• **Bloque 4: “AHORA MIS HERMANOS Y YO TENEMOS VARIOS HIJOS, SOMOS MUCHOS Y LA MESA ES HERMOSA CUANDO ESTAMOS TODOS JUNTOS ¡Y SI!! COMEMOS MUCHO Y DE TODO...”**

Este es el mensaje que S2 le da a la investigadora y a sus compañeras: la mesa es hermosa. Es significativo que este cuarto bloque dedicado al momento actual ocupe una hoja completa y haya sido al que más tiempo (de producción y de narración) le dedicó. Aunque luego, en la narración, S2 señala que esta escena representa un encuentro que se realiza una vez al mes cuando se da la reunión familiar. Ella selecciona ese momento que implica un paréntesis en la vida cotidiana, es el tiempo de la fiesta el que merece ser contado y no las tribulaciones del día a día. El tiempo festivo de las reuniones familiares se estructura en una temporalidad asociada a los sucesivos platos de comida: las empanadas, el asado y el postre del mediodía, las tortas y facturas de la tarde, la picada de la tardecita-noche:

S2: Por lo general, se hace asado y nosotras hacemos las ensaladas, hay pan, helado. A mi hermana le gusta mucho el postre, siempre trae tortas o facturas para la tarde. O sea, nosotros pasamos el día juntos, nos juntamos a la mañana tipo 11-12 hs del medio día y empezamos comiendo de todo hasta la tarde que nos vamos (risas), te juro que es así. El día lunes son las 15 hs y todavía no tenés hambre... una vez al mes nos juntamos... por ahí nos quedamos hasta la noche... siempre hay uno que compró la picada, mientras juegan al fútbol, hay queso, fiambre, aceitunas, los chicos lloran, se quieren ir a dormir... quedate quieto que todavía hay comida (risas)... tomamos gaseosa, coca, vino, jugos, soda y mate. El mate ves como ahora con la torta... O sea, aparte, típico que vas a un lado y que te convidan un mate, ¿no tenés otra cosa? (risas).

La narración de S2 nos permite acceder a esta reconfiguración de las energías donde los cuerpos toman centralidad (en los bloques anteriores ausentes), donde la temporalidad se extiende en la vivencia del encuentro festivo. Quienes asisten a la fiesta se presentan en el dibujo como siluetas uniformes, sin características que les doten de identidad –salvo al bebé– flotando en el espacio in-distintamente.

Las expresiones creativas nos permiten dar cuenta de otros datos que hacen al soporte expresivo de la vivencia; la lectura metafórica del dibujo nos da otras pistas, nos permite reconocer a la mesa como techo

para los personajes. De este modo, la mesa se constituye como marco y límite, sin base dado que siempre se puede ir más abajo pero hacia arriba la línea está fija y determina el techo. La *analogía* con la línea de pobreza e indigencia permite interpretar esto que no es dicho, sobre ella se encuentran exhibidos a modo de stand de feria uno a uno los alimentos y las bebidas en la uniformidad y la chatura que los iguala en altura. El locro del cuidado paternal, “Riquiiiisimo”, se destaca pero no forma parte del cuadro general siendo un agregado; sin embargo, es la única preparación culinaria que se presenta llena de color en su interior. Asimismo, en este bloque se da cuenta de la alternancia entre el tiempo cotidiano y el tiempo como excepción, el tiempo festivo.

S2 dijo: no, él toma coca porque él es de más alto nivel, el agua es de bajo nivel y la coca y los jugos de más alto nivel...

N2 dijo que tenía té de frutilla, después mencionó café, luego mate cocido, y acto seguido aclaró: “cada vez más abajo” (Notas de campo, Encuentro N° 1 de Villa La Tela).

La línea que representa la mesa hace que los alimentos se categoricen con relación a jerarquías: por arriba y por abajo, el adentro y el afuera, el continente y el contenido. Las líneas tanto en el dibujo como en el relato cobran densidad como una relación *metonímica* que señala los límites de lo posible, de lo alcanzable y de lo que está más allá del alcance de nuestras manos.

Comparación entre bloques: en todas las mesas dibujadas se hacen presentes las *ausencias* que dan cuenta de la falta de: a) elementos, utensilios para aseguir la comida y la bebida: platos, vasos, tenedores, cuchillos; b) aquellos que los puedan portar y utilizar: los comensales; c) como así también quienes elaboran la comida. De esta manera, lo anterior opera como una *paradoja*: los alimentos están ahí pero sin nadie que acceda a ellos y los haga propios. Sin roles, sin distinciones, sin personas; los actores aparecen a través de la palabra como mediadora de esta presencia/ausencia que describe y enumera quiénes formaban/forman parte de estas mesas familiares. Solo en el último bloque los anteriores son dibujados.

Como se señala anteriormente, las tribulaciones del comer no tuvieron un lugar significativo en los dibujos pero sí fueron narradas en la puesta en común donde todas hablaron de sus habituales tácticas a la

hora de organizar diariamente el comer familiar. A continuación, se ve de qué manera las participantes relacionan necesidad-creatividad como binomio para la acción.

S2: Pero sí me gusta [cocinar], y ha habido muchísima, pero muchísimas veces que no he tenido todas las cosas para hacerles de comer, por decir un día hoy no tengo carne, o hoy día no tengo tal cosa, y les hago de comer. Los chicos no tienen la culpa que yo no tengo nada en la heladera para darles de comer. Es abrir para ver qué hay, y con lo que hay armar algo, y me re desvuelvo. Yo te hago una sopa, una salsa, si tengo acelga y un huevo ahí nomás te hago unos canelones, no es que necesito muchas cosas para poderles cocinar.

C2: ... pero yo soy diferente, si yo no tengo las cosas no te hago las cosas, no sé cómo hará ella (S2) que dice que te abre la heladera e inventa.

S2: No, no, eso es *pura necesidad, tiene cara de hereje*. Claro, vos decís, los chicos van a venir de la escuela y van a querer, o dentro de un rato salen de la pieza y me dicen “tengo hambre”, yo no le puedo decir: “sí, pero hoy no hay carne”, el niño me va a decir: “y a mí qué me importa, tengo hambre, no quiero carne”. Muchas veces me ha pasado, porque he tenido mis tiempos que he estado sola o he trabajado solo yo, entonces bueno, con lo que hay.

Para S2 la necesidad da paso a la creatividad en la experiencia culinaria para “hacer con lo que hay”. De esta manera, la creatividad aparece en S2 como el “improvisar”, actuar de manera espontánea con los recursos que se disponen, reconociendo que no es por elección sino *por pura necesidad*, la comida improvisada tiene *cara de hereje*. Esta delata en caracteres organolépticos (consistencia, sabor, aroma, textura, color) que es un producto “no reconocido” por la gastronomía ortodoxa. Ante la falta de ingredientes tradicionalmente prescritos para elaborar ese plato, C2 bloquea la acción y opta por no cocinar (im-potencia para la acción).

Cuando se da la ocasión de cocinar, el espacio físico, equipamiento, utensilios y servicios disponibles, que a su vez vaticinan las facilidades a la hora de su limpieza, se hicieron presentes como comunes denominadores en las narraciones de las participantes, no así en los dibujos. La limpieza es inseparable del cocinar y del comer; limpiar todo lo utilizado y el espacio físico de la cocina. Particularmente, las casas de estas mujeres

hacen que este tipo de tareas domésticas adquieran cierta preponderancia por sobre las demás dado que no se dispone de pico de agua al interior de la vivienda por lo que se debe trasladar el agua desde afuera por medio de baldes; al no contar con el suministro de gas el agua fría no colabora con el lavado de la vajilla engrasada, a lo que se agrega que no siempre se cuenta con la bacha como parte constitutiva del amoblamiento de la cocina.

Resulta preciso retomar los señalamientos de J. Contreras Hernández y G. Arnaiz (2005) mediante los cuales sugieren agregar a la limpieza como la quinta operación dentro de las cuatro propuestas por Goody (1995) para el estudio de los sistemas alimentarios: cultivar, repartir, cocinar y comer. Sin embargo, estas autoras refieren que la primera resulta a menudo olvidada. Aquí se puede observar claramente que cuando el limpiar se realiza en el marco de las condiciones materiales descriptas es ineludible su mención al relatar las prácticas culinarias familiares.

Asimismo, el cuidado y el amor emergieron como ejes troncales del comer.

Entrevistador: Si tienen que asociar la comida a una palabra, ¿cuál sería la palabra elegida?

S2: Con tu familia, hijos, será porque uno lo hace para los chicos, para compartir.

N2: Es lindo cuando uno hace de comer para su familia. Todos se sientan a comer, es rico y les gustó... Uhh, el otro día se fue el JP [pareja] con la E [hija] a la casa de la abuela de la nena, mamá de él. Bueno, “ya vengo” dice. Me puse a hacer de comer, comí sola porque nunca vinieron ninguno de los dos. Vos sabes qué feo, nunca había comido sola. Pero no lo voy a tirar, comí dos platos... a la familia, es a lo primero que la asocio.

S2: No, yo comer sola no. Por más que esté preparada la comida no, no no.

R2: Lo bueno es compartir la mesa con ellos... así comamos guiso, la sopa.

El comer es con otros sentados alrededor de la mesa, a quienes mirar, con quienes hablar, compartir; no importa qué comer porque el amor es el condimento universalmente conocido y esencial que asegura que la comida salga *rica* y *guste*, constituyendo estos los pliegues de la acción donde el sentido último del primero es el compartir.

El comer y beber *familiar* en el tiempo fue reconstruido en la dia-

léctica entre el dibujo de S2 como objeto (totalidad y singularidad de sus partes), la interpretación de ella sobre su producción creativa (su capacidad actuante, narraciones corporales, actos de escucha) y la interpretación de la investigadora, intentando de esta manera dar inteligibilidad a la práctica sensible vinculada a la experiencia del comer y beber a partir de su expresión creativa.

3.1.3.2. *Las historias alimentario-nutricionales familiares*

Se entiende a la historia alimentaria-nutricional familiar como un proceso configurado hermenéuticamente entre los pliegues de las experiencias alimentario-nutricionales colectivas vividas en el pasado-presente-futuro en tanto maneras de instanciar el tiempo-espacio. O, dicho de otra manera, la re-construcción de tales historias permite dar cuenta de la capacidad estructurante de las experiencias alimentario-nutricionales vividas en el pasado dada su potencialidad performativa de hacer tensionalmente el futuro como vivencia del hoy (Scribano, Huergo, Eynard, 2010). Siguiendo a Scribano, las experiencias son las mediaciones itinerantes –enmarcadas en un tiempo y espacio– que se dan en el marco de las relaciones entre las posiciones y condiciones del estar-en-el-mundo de los sujetos/familias. Agregando, a su vez, que estas implican un cruce y re-asimilación de las sensaciones que de allí se derivan y de las emociones asociadas, dando curso al flujo del hacerse cotidiano de la vida (Scribano, 2008b: 264-265).

En ese marco, la capacidad estructurante de las experiencias alimentario-nutricionales del ayer se traducen en el hoy-mañana bajo la forma de *costumbre*; sea esta del tipo que sea. Si se profundiza en esta noción, se llega a su origen a partir del latín *consuetudo*, palabra usada en derecho romano para referirse a: “leyes no escritas: conducta que sigue la gente constantemente y la convicción de esa gente que esa conducta es obligatoria”, “costumbre de antepasados”, “las costumbres morales son un tácito acuerdo del pueblo arraigado tras una larga práctica”. Refiere a lineamientos tácitos que no están escritos pero operan diacrónicamente en todas las prácticas del hacer cotidiano de la vida alimentaria a través de la mediación del cuerpo.

La historia alimentaria nutricional de N2 preocupa a sí misma de modo irónico dado que lleva consigo la “maldición del guiso” (en sentido figurado), sean cuales fueran los ingredientes disponibles están co-

lonizados por esta forma de preparación. En otras palabras, por más que pueda realizar otro tipo de plato, *naturalmente* conduce sus elaboraciones culinarias hacia esta modalidad: “Mirá, anoche hice riñoncitos con tomate y cebolla todo así como si fuera bife a la criolla pero con riñoncitos y aparte hice arroz hervido, en vez de poner el arroz aparte, no, lo junté todo, como si hubiese hecho un guiso” (N2).

Pero, a pesar de lo *socialmente aprendido*, se pudo observar cómo la *imitación* producto de: 1) la asistencia a Talleres de Educación Alimentaria Nutricional, 2) del mirar programas de televisión, 3) del almorzar con un Otro de clase como es el caso de “la patrona”, ha dado giros impensados a la *costumbre* particularmente a nivel de las comidas. En consecuencia se han animado a optar por preparaciones diferentes a las habituales producto de la curiosidad inherente a la “neofilia”. A tales hechos se adicionan cambios alimentarios llevados adelante por indicación médica. Tal es así que los “sistemas culinarios o cocinas” no solo se construyen sino que también se de-construyen en el *hacerse* de la *historia alimentario-nutricional*.

En lo que respecta a las personas con quienes se ha trabajado en esta investigación, a la hora de describir la “gramática culinaria” inherente a sus “cocinas” familiares remiten al saboreo conjunto de cuatro ingredientes: comidas/bebidas, cocinero, comensales, tiempo y espacio del comer. Este último se expresa como un factor determinante que define las (im)posibilidades para cocinar (cocina) y comer (comedor); en otros términos, los desenlaces *posibles* de la acción de cocinar y comer.

Así, a lo largo de este apartado se intentó brindar pistas que permitan comprender el por qué hablar de comidas familiares involucra inevitablemente a la emoción. Tal como lo sostienen Contreras Hernández y Arnaiz (2005) la comida-la bebida *comunica* la historia de vida construida y compartida a su alrededor, *nutre* al cuerpo en sus tres dimensiones: lo hace crecer, emocionarse y crear lazos de familia (aún sin serlo), *significa* al llevar consigo las marcas que identifican a los sujetos como *iguales* (de clase, edad, género) ya que “de iguales formas de comer” se derivan “iguales formas de pensar y sentir” (Aguirre, 2006). En el capítulo siguiente se focalizará en el cuerpo, materia sensible a través del cual se conoce y experimenta el mundo de todos los días. Particularmente, cómo este al trasluz de su alimentación (qué tipo de alimentos se apropia y cómo realiza su práctica de comer) nos otorga pistas de lectura sobre ese mundo –desigual– que lo *contiene*.

Notas

¹ Nota de campo, visita a B. Año 2010.

² Por ejemplo, el tipo de comida que se brinda en el PAICOR, depende del turno escolar elegido: a) turno mañana: desayuno y almuerzo; b) turno tarde: almuerzo y merienda; y c) turno noche: se entregan módulos alimentarios. Durante las épocas de recesos escolares se dan bolsones o módulos de alimentos secos a cada “beneficiario”. En el caso de Abordaje Comunitario, este brinda prestaciones alimentarias acorde al convenio firmado con la organización que financia. En lo que respecta a Rincón de Luz, brindó solo la cena. Y el Programa de Centros de Cuidados Infantiles y Promoción de la Familia, ofrecía a los niños asistentes al Centro de Cuidado Infantil Rayito de Sol, dependiendo el turno en cuestión, el par desayuno-almuerzo o almuerzo-merienda. Aunque en el último tiempo se estuvieron entregando vales para retirar carne y verdura en los comercios de la zona.

³ Este festejo se decidió y consensuó en Villa La Tela como una actividad común e integradora entre quienes eran externos y desarrollaban diferentes actividades en el lugar y las familias pobladoras. La iniciativa fue de los primeros y de los referentes comunitarios locales.

⁴ El “flavor” es definido por Fischler (1995) como la mixtura, la combinación de estímulos olfativos y gustativos que –según él– se (mal)denomina desde el sentido común como gusto.

⁵ Estos aspectos solo se trabajan para el comedor escolar dado que no se ha comido en las instalaciones de Rincón de Luz.

⁶ El guiso es el nombre genérico dado a un tipo de preparación culinaria en la que se cuecen alimentos en una salsa después de haberlos rehogado en aceite. Se puede recurrir a cualquier tipo o mezcla de ingredientes, dado que el término guiso no contiene ninguna indicación al respecto ni supone ninguna limitación. El guiso de arroz tiene como base al arroz, al que se le suele agregar un poco de carne, salsa de tomate, hortalizas que estén disponibles en el hogar y condimentos. Las preparaciones con salsa obligan el acompañamiento del pan.

⁷ El loco (del quechua *rugru* o *lugru*) es un guiso a base de zapallo, grasa, porotos y maíz.

⁸ La polenta es harina de maíz, la cual se cocina en agua y una vez lista se le agrega salsa de tomate con carne. En estos sectores sociales, por lo general, los ingredientes básicos de la salsa son: puré de tomate industrial, carne picada, cebolla y condimentos. Si la disponibilidad del hogar lo permite, se le agrega queso cremoso o de rallar. Los comedores comunitarios suelen prepararla con leche a pedido de las nutricionistas de los programas financiadores.

⁹ En lo que respecta al Proyecto Abordaje Comunitario cabe destacar que existe un pequeño margen de discrecionalidad para realizar ajustes según las voluntades del equipo comunitario; siempre y cuando se mantengan en el marco del convenio firmado con el gobierno nacional. Asimismo, son visitados por los supervisores (técnicos del programa) quienes en varias ocasiones suelen ser interrogados por las familias (acerca de ciertas medidas que se tomaron por el equipo de Rincón de Luz desde la lógica del mentira-verdad) y, además, reciben discretamente denuncias para con el servicio recibido y las formas de llevarlo adelante.

¹⁰ Se realizaba un pago cada tres meses equivalente al total correspondiente al trimestre. Sin embargo, cuando se retrasaba el sistema de pagos se entregaba la suma pactada de dinero bajo la forma de un adelanto que debía ser devuelto mediante depósito bancario cuando se destrababa la partida de dinero original.

¹¹ En palabras de B, “gargueando” hace referencia a hacer gárgaras con la comida disponible. En otras palabras, estirar el tiempo de los alimentos en la boca sin tragarlos, porque no hay más que eso para comer.

¹² Entrevista a S2, 38 años, nueve hijos, nietos, vive con su marido e hijos más pequeños en Villa La Tela. Es empleada doméstica.

¹³ Tercer encuentro, A, 32 años, vive con sus hijas, habitante de Villa La Tela. Año 2011.

¹⁴ Consiste en asar al calor del fuego o brasas diferentes cortes de carne vacuna y embutidos.

¹⁵ Cada comensal lleva una comida para compartir o bien los ingredientes necesarios para la realización de una receta previamente pactada.

¹⁶ Reflexiones trabajadas en Huergo, Ibáñez (2012a).

¹⁷ Centro de Investigaciones y Estudios sobre la Cultura y la Sociedad (CIECS) - Unidad Ejecutora del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONICET) de la Universidad Nacional de Córdoba.

¹⁸ Participante del Encuentro N° 2, tiene 39 años, es hija de O, es soltera, vive en Villa La Tela con sus tres hijos y nietos. Es cocinera en una empresa de catering.

¹⁹ N2: 22 años, vive con su pareja e hija en Villa La Tela. Es empleada doméstica y la dueña de la casa donde se realizó el Encuentro.

R2: 39 años, vive con su pareja y dos de sus hijos en Villa La Tela, es empleada doméstica y, además, es la mamá de N2.

C2: 23 años, vive con su pareja y sus dos hijos en Villa La Tela, es ama de casa y, asimismo, amiga de N2.

Y2: 22 años, vive con su pareja y dos hijas en Villa La Tela, es prima de N2 y sobrina de R2; se desempeña como ama de casa.

²⁰ Notas de campo, Encuentro N° 1 de Villa La Tela; N2. Año 2011.

²¹ Para mayor profundización ver: Huergo, Ibáñez, 2012a.

Capítulo 4: El cuerpo¹

... mi mirada infantil había visto y memorizado acciones; mis sentidos habían conservado el recuerdo de sabores, olores, colores. Ya conocía todos estos ruidos: el silbido del agua que empieza a hervir, el chisporroteo de la grasa que se derrite, el batir sordo de la mano que amasa. Una receta, una palabra inductora bastaban para suscitar una extraña amnesia en la que se reactivaban en fragmentos antiguos sabores, experiencias primitivas, de las que era la heredera y la depositaria sin saberlo... algo que me llegaba del cuerpo y que me agregaba al gran cuerpo de mujeres de mi linaje, para incorporarme a su legión anónima (Giard, 2010: 155).

El comer familiar (o no hacerlo) en contextos de pobreza y, en efecto, en el marco de una fuerte dependencia alimentaria estatal constituye un objeto político-epistémico que concentra en simultáneo conflicto y poder. Las resultantes de estas fuerzas en pugna, que delinean y regulan las (im)posibilidades de ser de las “cocinas” familiares –en términos de autonomía– se expresan a partir de su inscripción en el cuerpo individual (sujeto) y colectivo (familia) en un tiempo y espacio determinado.

El aprendizaje de la práctica de comer comienza desde el primer instante de vida: el qué, el cómo, el con quién, el para qué, el dónde, el cuándo. Por tal motivo, constituye el primer aprendizaje del ser humano. Durante la infancia, se graba a fuego la huella de nuestras “cocinas” como marco normativo de nuestra práctica de comer. En la cultura occidental, las “gramáticas culinarias” (Fischler, 1995) son transmitidas principalmente por vía materna y están fuertemente vinculadas a la trama familiar que a su alrededor se configura; generando –producto de ello– procesos asociativos con esos marcos de significados y sentires comparados (Busdiecker, Castillo, Salas, 2000). Esta práctica que sucede en un

tiempo y espacio presente está influenciada por experiencias pasadas que dada su capacidad estructural, performan en el hoy su futuro (Contreras Hernández y Arnaiz, 2005; Scribano, Huergo, Eynard, 2010).

Desde hace más de dos décadas, en el análisis de los fenómenos de la pobreza urbana el énfasis está puesto en cómo logran reproducirse social y biológicamente determinados sectores sociales en relación a las restricciones que les impone el sistema capitalista (trabajo, ingreso y consumo). Las ciencias sociales latinoamericanas han dado respuesta a esa inquietud desde el plano microsocial (familias) a través de los enfoques basados en estrategias. El responder a necesidades no cubiertas plenamente por la vía del ingreso monetario familiar, impide que las ausencias alimentarias —ancladas en su condición de falta— se conviertan en presiones sobre el salario de los trabajadores o deriven en conflicto social, ya que se canalizan movilizándolo a todo el cuerpo colectivo (familia) y, en particular, al cuerpo de la mujer. De esa manera, las habituales tácticas gestionarias femeninas mantienen a bajo costo la *reproducción alimentaria-nutricional familiar* —por ende, la reproducción biológica y social— al resolverla por fuera del salario regular; pero, resolviéndola al fin de cuentas. Como corolario de ello en el plano microsocial quedan diluidas las fuerzas encontradas de conflicto y poder implicadas en el (no)comer.

Una forma de poder recuperar la existencia de esa tensión en pugna es relacionar en clave dialéctica lo que sucede en ‘el adentro’ y su contexto inmediato con lo que históricamente ha sucedido a escala macro-social. En ese sentido, el retomar la afirmación anteriormente señalada acerca de que el que domina los alimentos, domina los cuerpos y, en consecuencia, domina la energía y el mundo, colabora con la comprensión del porqué todos los imperios han tenido una “política del hambre” para mantener a sus pueblos al servicio del orden (sistema capitalista). Siguiendo el diagnóstico del actual estado del capitalismo en Latinoamérica esbozado por Scribano, las “políticas del cuerpo y las emociones” se presentan como portadoras de dispositivos de regulación, disciplinamiento y evitación del conflicto que desapercibidamente estructuran una sociedad al “talle de la dominación”. De esta manera, quedan condicionadas las energías disponibles a partir de las cuales se configuran sensibilidades que naturalizan “imágenes del mundo” (pobreza, hambre) obturando así la posibilidad de actuar tanto colectiva como individualmente. Los colectivos sociales se han *acostumbrado* —y anestesiado— al

paisaje social que este sistema configura (Scribano, 2005; Scribano, Huergo, Eynard, 2010; Scribano, Eynard, Huergo, 2010; Boito, Huergo, 2011). Tal es así que la “política del hambre” constituye un capítulo central de las “políticas del cuerpo y las emociones”, ya que regula las fronteras *contenidas* entre la vida y la muerte.

En contextos de pobreza estructural donde la crisis desde hace tiempo es regla, la *naturalización* del no tener qué comer en ‘el adentro’ también. En nuestro país, a partir de 1980 las experiencias sensibles que genera la práctica del comer se ven fuertemente intervenidas por el Estado. Este, a través de sus políticas alimentarias asistenciales, re-definió las “cocinas” de los sectores sociales en situación de privación material. En consecuencia, las políticas públicas generadas en tiempo de emergencia llegaron para quedarse, se constituyeron como mecanismos *ortopédicos* y compensatorios que se afianzaron en el tiempo (décadas) y continúan operando en la actualidad (Ibáñez, Huergo, 2012a).

De esta manera, entonces, en este capítulo cabe preguntarse ¿qué sucede a nivel *corporal* –desde una perspectiva sociológica– con estas prácticas de comer familiar que naturalizan su “sentido originario” (Samaja, 2009) en la no-autonomía? Sea esta a partir de su desenlace en espacios públicos como son los comedores (comunitarios, escolares, centros de cuidado infantil) y/o mediante la asistencia alimentaria directa por parte del Estado (tarjeta magnética, módulo o caja alimentaria).

En ese sentido, para arribar en el cómo se construye y manifiesta la “política del hambre” en Villa La Tela, se comenzará con una identificación y lectura de las huellas alimentario-nutricionales que anidan en cada una de las dimensiones analíticas que propone Scribano para el abordaje del cuerpo: “cuerpo individuo”, “cuerpo subjetivo” y “cuerpo social”. Si se parte de entender al cuerpo como el lugar privilegiado de la experiencia, esta compleja trama de huellas resultan performativas de las sensibilidades y de las prácticas de las familias de esta comunidad tanto en relación a la *producción u obtención, intercambio y apropiación de los alimentos/comidas* como en relación a la *práctica de comer*. Asimismo, estas huellas constituyen pistas a partir de las cuales poder *dar cuerpo* a la “política del hambre” que opera a nivel de las familias dado su rol de mediadoras entre el alimento y el *cuerpo* de sus integrantes. En ese marco, la operatoria de esta política hará foco en determinados miembros, algunos para *priorizarlos*, a otros para *sacrificarlos* pero ocultándose detrás –y en nombre– de un *nos-otros*. De allí deriva la premisa

acerca de que mirando al interior de las familias se puede comenzar a esbozar unos primeros supuestos sobre la sutil operatoria silenciosa de la “política del hambre” en la mencionada Villa.

4.1. Las dimensiones analíticas del cuerpo

Hay un trípode que se arma y (se) juega entre sensaciones, emociones y percepciones, es a través de sus cuerpos que los sujetos conocen el mundo, intentan explicarlo y a partir de allí inter-actúan en él. Por y en el cuerpo, un conjunto de impresiones (comandadas y moldeadas por los “mecanismos de soportabilidad social” y “dispositivos de regulación de las sensaciones”) impactan en las formas de intercambio con el contexto socioambiental. En comunidades como Villa La Tela, la pobreza obliga a hablar de lo *in-nombrable* frente a un-Otro (que además de la clase social posee el título profesional de experto en alimentos): del hambre como materialización de una *falta* estructural. Paradojalmente, en el común de las familias se platica sobre este en tercera persona o como sucede en el caso de N colocando nombres gourmets a sus platos típicamente cotidianos (en lugar de guiso, *cazuela*; en lugar de torreja, *escalope*; en lugar de sopa, *consomé*). Cuesta apropiárselo y pronunciarlo en voz alta y en primera persona; si bien a nivel familiar es un fenómeno que preocupa, se reconoce que existe y que se encuentra muy cerca, se lo sitúa en ‘el afuera’. Lo no-definido como problema, aunque estructuralmente lo sea, para esta investigación constituye una pista en tensión sobre la cual seguir indagando. Lo previo, considerando básicamente que todo problema social, en tanto proceso, se encuentra asociado tanto a las condiciones estructurales como a las culturales.

En ese sentido, durante el segundo Encuentro² al preguntar acerca de qué cuestiones los presentes asociaban con la comida, LL y N se miraron y por lo bajo –pero desde lo profundo– dijeron: “hammmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmbre”. Este tipo de hambre³ no se refiere a las señales fisiológicas que al manifestarse desencadenan procesos de ingesta alimentaria para lograr su saciedad, sino a un hambre colectivo, estructural y al decir de De Castro (1955) de “fabricación humana”. Sólo aquel que (re)busca de manera cotidiana e itinerante alimentos/comidas para su familia conoce de esta Otra-connotación, dolorosa de por sí, para esta palabra (comida) que otras clases sociales nombran a viva voz y a diario solo que asociada a experiencias placen-

teras dado que su énfasis se coloca en los satisfactores: “tengo hambre”⁴. Hablar del hambre de manera indirecta, es decir, no hablando de él en primera persona o endulzando el comer habitual a partir de nombres ajenos a sus propias “cocinas”, parecería que lo aleja ‘del adentro’ al desanclarlo del tiempo y espacio de *lo inmediato*, de *lo próximo*. El cómo nos ven y el cómo nos vemos, determinan lo que podemos ver/sentir en un tiempo y espacio determinado. En palabras de Scribano (2007d), la imagen que brinda ‘el afuera’ (investigadora, sociedad, Estado) –a partir de lo que cada sujeto muestra– alerta sobre el lugar en que ese cuerpo se inscribe en el “campo” social y cuál es la geometría que lo acerca o aleja de los otros cuerpos (tanto de aquellos que padecen hambre como de aquellos que no). Este constituye uno de los motivos principales por los cuales la escala de percepción de seguridad alimentaria –inicialmente utilizada– fue desestimada como productora de datos objetivos. La idea de un hambre medible a partir de la percepción –anclada principalmente en el “cuerpo subjetivo”– ya fue abordada en el capítulo anterior en el ítem acerca de *La presentación ante el otro, el investigador en la mira*. De esta manera, la señalada escala no permite dar cuenta de las relaciones sociales que condicionan tal o cual respuesta en lo que respecta a cada uno de sus 12 interrogantes.

Retomando la idea de *cuerpo*, desde la perspectiva de la sociología del cuerpo y las emociones, se designa como tal a las distancias y proximidades en tensión entre “cuerpo individuo”, “cuerpo subjetivo” y “cuerpo social” (Scribano, 2007a, 2007b). Metafóricamente, si cada una de esas tres dimensiones se consideran vértices de un triángulo, el área comprendida entre esos tres puntos, será el *locus* desde el cual se enuncia una aproximación al concepto de hambre desde esta corriente teórica (Scribano, Eynard, Huergo, 2010). En ese marco, el *hambre individual* hace referencia a las ‘carencias de nutrientes’ experimentadas por el “cuerpo individuo” en un plano netamente biológico. Se refiere a la ausencia de energía para la reproducción biológica de ese cuerpo en términos de supervivencia. No poder cubrir el umbral mínimo de lo fisiológicamente necesario. Se da en el plano de las relaciones entre el ser humano y el ambiente. El *hambre subjetivo* afecta a la autoreflexividad del yo, es decir, se vincula a las consecuencias de orden identitario que trae aparejadas el hambre. Ocurre en el plano de las relaciones del ser humano consigo mismo, involucrando a los sentidos corporales que aparecen como lo social originalmente construido. Deriva en conse-

cuencias negativas en cuanto a la naturalización de sentimientos y emociones asociadas al hambre como *falta* de índole moral-individual. Por último, el *hambre social* impacta en la presentación social del sujeto. El hambre “hecho cuerpo” (*sensu* Bourdieu) a partir de la incorporación de estructuras sociales objetivas (bajo la forma *costumbre*): la heteronomía vivenciada por la familia a diario —e inter generacionalmente— en *la producción, obtención, apropiación de alimentos* y en *la práctica de comer* que se acepta como dada. Si el hambre individual hace alusión a la relación ser humano-ambiente y el hambre subjetivo a la relación ser humano consigo mismo, el hambre social tiene como plano de aplicación la relación ser humano-Otros, es decir, reconecta el hambre individual y subjetivo del sí mismo en relación a la vida-vivida-con-otros y para-otros. Las relaciones sociales no existen sin los cuerpos y sus interacciones, lo cual involucra un consumo de energía en cantidad y calidad para la (re)producción del *continuum* de la vida. Las consecuencias negativas del *hambre social* implican, entre otras, la estigmatización y más complejamente la entrada al mundo del NO (*sensu* Scribano). A este respecto, si se retoman palabras de De Castro (1955), los cuerpos-hambrientos se encuentran en una esclavitud biológica, la cual socialmente se traduce en estado de somnolencia, no-interacciones y no-aspiraciones.

4.1.1. Cuerpo individuo: el estado nutricional infantil como el ¿indicador? de la reproducción alimentaria-nutricional familiar

El “cuerpo individuo”, en esta investigación, se aborda a partir de la valoración nutricional antropométrica del cuerpo del niño que asistió al Centro de Cuidado Infantil Rayito de Sol en el año 2011, y cuya edad oscila entre uno y cinco años. Siguiendo a A. Cattáneo (2000), la desnutrición infantil que en el hoy se “hace cuerpo” construyendo identidades familiares e individuales no existió siempre como preocupación de índole médica. De esta forma, recién en el siglo XX, puntualmente en 1933, la desnutrición junto a la diarrea —dos de las grandes causas de la mortalidad infantil— fueron reconocidas como enfermedades pediátricas. Una de las razones que subyace a tal dilatación radica en la incapacidad de postular al hambre como consecuencia de una *relación social* de dominación —o de colonización—, resultando inverosímil que esta sea la responsable del achicamiento y la debilidad corporal. Por ende, en sus fundamentos etiológicos se ha hecho un fuerte hincapié en

la genética como *el* factor predisponente al menor tamaño corporal (ya sea por defectos congénitos o herencia familiar). Sumando a ello la irresponsabilidad de los padres para con el cuidado infantil cuando la herencia genética no era confirmada.

Tales acontecimientos denunciaron el carácter rutinario de la muerte infantil durante la historia de la infancia hasta ese tiempo. En otras palabras, la naturalización y normalización de la mortalidad infantil como parte del *paisaje social*. En consecuencia, al no representar un problema social ni sanitario, el Estado no era interpelado para intervenir en esa dirección. Recién en 1970, la desnutrición empieza a circular como enfermedad pediátrica bajo tal denominativo y en 1978 se la incluye en la agenda internacional (organismos internacionales mediante) para su abordaje desde la atención primaria de la salud (APS).

Por otra parte, si bien desde la mirada de los profesionales de la salud, el cuerpo del niño con malnutrición por déficit denota carencias nutricionales y ponderales específicas, para las mujeres madres y mujeres cuidadoras (del centro de cuidado infantil) no existen diferencias con aquellos diagnosticados dentro del patrón de crecimiento normal. Los justificativos que emergen refuerzan la idea de normalidad dado que: “la mamá es una enanita”, “son todos chiquititos y enanitos de familia”, “son todos flacos, fueron todos flacos mis hijos”, “después crecieron, y crecieron sanitos” (Herkovits, 2008; Aguirre y col., 1986). A lo anterior se le suma como insumo el no tener síntomas de enfermedad y el seguir en movimiento a la par de los otros niños. Herkovits (2008) destaca que en un contexto de inseguridad alimentaria los grupos *internalizan racionalidades* que además de *naturalizar el subconsumo, normalizan sus efectos en el cuerpo de los niños*. Lo cual, permite comprender la persistencia y re-emergencia de la malnutrición infantil.

Que los cuerpos pequeños o delgados de los niños queden solapados bajo tales denominativos (“son pequeños”), ya era algo que ocurría en la primera mitad del siglo XX cuando la urgencia era frenar en principio la morbilidad y mortalidad de las enfermedades carenciales en el grueso de la población. Pero, el mencionar que los niños “son”, según Bengoa (2003) cierra todo tipo de cuestionamientos. Frente a ello, este autor interpela acerca de: ¿son o están? Mientras el “son” cierra cualquier tipo de problematización, el “están” las abre.

La primera Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (Ministerio de Salud, 2007) realizada en el año 2005 en nuestro país, para la franja

etaria de los niños entre los seis meses y los cinco años de vida da cuenta del siguiente perfil nutricional: una baja prevalencia de desnutrición aguda (bajo peso para la talla)⁵, una marcada prevalencia de desnutrición crónica (talla baja para la edad)⁶, coexistiendo con crecientes niveles de sobrepeso y obesidad⁷ (alto peso para la talla) y deficiencias de micronutrientes⁸, principalmente anemia por déficit de hierro. La frecuencia de talla baja es mayor en niños pertenecientes a hogares en condición de privación socioeconómica; situación particularmente observada en las regiones del noreste (NEA) y noroeste argentino (NOA). La prevalencia de obesidad existe con alta prevalencia a lo largo de toda la escala socioeconómica. La diferencia radica en la calidad nutricional de lo consumido: a) en los sectores insertos en condiciones de pobreza se presenta una dieta prácticamente a base de hidratos de carbono; b) en los sectores altos se vincula con una dieta rica en grasa a partir de la comida rápida, sumado al sedentarismo.

En la provincia de Córdoba, de acuerdo al diagnóstico antropométrico referido por la señalada encuesta, el problema nutricional más importante para los niños es la obesidad, seguido por el retraso de la talla. Asimismo, las diferentes clasificaciones del estado nutricional según indicadores antropométricos (peso para la talla, peso para la edad, talla para la edad) se distancian del área de normalidad –estado nutricional eutrófico– en correlación a las condiciones materiales de existencia en las que se inscribe ese *cuero* (medidas a partir de la Línea de la Pobreza y las Necesidades Básicas Insatisfechas).

4.1.1.1. *El estado nutricional en su dimensión antropométrica: el caso de los niños de Rayito de Sol*

En lo que respecta a los 20 niños del centro de cuidado infantil valorados antropométricamente, cabe destacar que sus edades oscilaron entre los 19 meses y 67 meses (uno y cinco años respectivamente), presentando una distribución homogénea por sexos (50% de sexo masculino y 50% de sexo femenino). En lo que atañe al diagnóstico antropométrico nutricional puede mencionarse lo siguiente:

- El indicador *peso para edad* o P/E arrojó que 17 niños (85% de la muestra) se encontraron dentro del área de la normalidad (Pc10 - Pc90), mientras que los tres niños restantes (15% de la muestra) presentaron *riesgo de bajo peso* (Pc10 - Pc3). En relación a estos últimos, se aclara que

solo uno de ellos (5% de la muestra) se ubica dentro de la normalidad esperada en lo que respecta a los demás indicadores utilizados (talla para la edad-T/E, peso para la talla-P/T). Los otros dos niños (10% de la muestra) evidenciaron, además, alteraciones en el indicador de *talla para la edad* o T/E. La malnutrición por déficit reflejada por el indicador P/E colabora en afirmar que tres de los niños valorados antropométricamente no han alcanzado la masa corporal adecuada para su edad cronológica.

- El indicador *talla para la edad* o T/E dio cuenta que 18 niños (90% de la muestra) presentaron una talla normal para su edad (por encima del Pc3). Mientras que en dos niños (10%) se observaron valores por debajo del Pc3, es decir, presencia de *baja talla o acortamiento*. En efecto, la malnutrición por déficit expresada a partir del indicador T/E evidencia que dos niños no pudieron alcanzar un crecimiento lineal adecuado según su edad cronológica.

- El indicador *peso para la talla* o P/T reflejó que 14 niños (70% de la muestra) presentaron un estado nutricional normal (Pc10 - Pc84), dos niños (10%) un estado nutricional en condición de *riesgo de bajo peso o emaciación* (Pc10 -Pc3) y cuatro niños (20%) un estado nutricional con *malnutrición por exceso*. En ese sentido, dos de ellos (10% de la muestra) evidenciaron *sobrepeso* (Pc85 - Pc97) mientras que los otros dos (10% de la muestra) *obesidad* (por encima del Pc97). A raíz de lo anterior se desprende que la malnutrición arrojada por el indicador P/T es tanto por déficit (dos niños) como por exceso (cuatro niños), siendo este último de mayor prevalencia por sobre la primera. Lo anterior implica que dos niños no tienen el peso adecuado para su talla, mientras que cuatro niños presentan un sobrepeso frente al peso esperado o deseado para esa talla.

Si en este punto se vincula cada uno de los indicadores antropométricos hasta aquí desarrollados con la variable temporal inherente del transcurrir de los procesos alimentario-nutricionales desde su “sentido originario” (*sensu* Samaja) hasta el momento de la valoración nutricional, cabe señalar que la desnutrición aguda (P/T) brinda un margen de acción, la crónica no (P/E). Ser de menor talla que su dotación genética hubiese permitido –talla baja– implica que en etapas tempranas de la vida el niño ha debido hacer adaptaciones que le permitieron sobrevivir ante las situaciones carenciales que tuvo que afrontar pero a costa de sacrificar parcialmente algunas funciones biológicas. El retraso del crecimiento en la infancia se asocia con mayor morbimortalidad, disminución de la actividad y patrones de interacción –incluyendo el desarrollo psi-

comotor, el rendimiento escolar, menor tamaño corporal adulto y, en mujeres de baja talla, menor tamaño pelviano y peor aptitud reproductiva— (O'Donnell y Carmuega, 1998). Estas consecuencias son irreversibles: menos habilidades físicas y mentales (inteligencia, innovación), lo que se traduce en la perpetuidad dentro del “círculo de la pobreza”. Por el otro lado, la obesidad infantil (P/T) puede ser un buen predictor de obesidad adulta y un factor de riesgo potencial para la salud; posibilidad de desarrollar un patrón centralizado de adiposidad, asociado al desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles (diabetes, hipercolesterolemia, enfermedades cardiovasculares) (Peña y Bacalao, 2000).

Entonces, si se retoman los hallazgos obtenidos para cada indicador (P/E, T/E, P/T) se concluye que: a) el 55% (n=11) de los niños evaluados presenta un estado nutricional que en su dimensión antropométrica es adecuado para su edad y sexo; y b) el 45% (n=9) posee algún tipo de malnutrición al presentar valores que se ubican por fuera del rango de la normalidad según el indicador que se trate. Teniendo en cuenta que el peso se recupera rápidamente ni bien se mejora la alimentación pero no así la talla cabe destacar que no se evidenciaron casos de niños en los cuales coexistieran ambos tipos de malnutrición (por déficit y por exceso). O sea, niños petisos con sobrepeso/obesidad.

Los anteriores resultados obtenidos de las mediciones antropométricas del “cuerpo individuo” de los niños de Rayito de Sol no resultan comparables con los resultados anteriormente expuestos por la ENNyS para este grupo etario (en el marco de la provincia de Córdoba y a nivel país), ya que la muestra de niños seleccionada no resulta ser representativa del universo infantil de Villa La Tela. Sin embargo, se señala que aquí como tendencia acentuada también aparece la desnutrición aguda, además de la talla baja y el sobrepeso/obesidad que la primera refiere.

Tal como se describió, solo en dos niños se observó una alteración simultánea en dos de los indicadores antropométricos evaluados, siendo los valores del P/E y del T/E bajos en relación a la población de referencia: ellos son J y A. El bajo P/E determina la presencia de una desnutrición global cuya causa primera —pero no única— es una insuficiente alimentación en cuanto a calidad, cantidad e inocuidad. Si bien aquí se presenta en sus formas más leves (categoría de riesgo), altera las medidas antropométricas, los sistemas de defensas y posibilidad de construcción de nuevos tejidos. Por su parte, una T/E baja o desnutrición crónica, recuperando proposiciones ya dichas, se relaciona con una carencia his-

tórica de macro y micronutrientes que impacta en el óptimo desarrollo y crecimiento infantil.

Tabla N° 6: Diagnóstico antropométrico nutricional de los niños asistentes a Rincón de Luz, año 2011

Familia N°	Inicial del nombre (edad en meses)	Estado nutricional Dimensión antropométrica
1	K (63 meses)	Eutrófico o normal
2	M (64 meses)	Eutrófico o normal
3	S (55 meses)	Eutrófico o normal
4	T (38 meses)	Malnutrición por exceso: sobrepeso
4	C (58 meses)	Eutrófico o normal
5	M (34 meses)	Eutrófico o normal
6	A (43 meses)	Malnutrición por déficit: P/E: Riesgo de bajo peso T/E: baja talla
7	B (62 meses)	Malnutrición por déficit: P/T: riesgo de bajo peso
8	M (38 meses)	Malnutrición por exceso: sobrepeso
8	K (67 meses)	Eutrófico o normal
9	M (61 meses)	Eutrófico o normal
9	A (43 meses)	Eutrófico o normal
10	A (51 meses)	Malnutrición por déficit: P/T: riesgo de bajo peso
11	F (30 meses)	Eutrófico o normal
12	C (60 meses)	Malnutrición por exceso: obesidad
13	J (55 meses)	Malnutrición por déficit: P/E: riesgo de bajo peso T/E: baja talla
14	A (54 meses)	Eutrófico o normal
15	O (33 meses)	Malnutrición por déficit: P/E: riesgo de bajo peso
16	C (50 meses)	Eutrófico o normal

Fuente: Elaboración propia.

Al ser el estado nutricional una variable compleja, la dimensión antropométrica es solo una parte de su valoración. Se recomienda, entonces, complementar los datos antropométricos con estudios de índole clínico, indagaciones acerca de la historia alimentaria (insumos que hemos abordado en los capítulos anteriores) y pruebas bioquímicas. Asimismo, si la severidad del caso lo amerita, se deben incluir estudios radiológicos. Si bien aquí no se abordan estas otras dimensiones del estado nutricional, excepto la historia alimentaria familiar, siguiendo las partes analíticas que hacen a la *reproducción alimentaria-nutricional* de sus familias, la antropometría infantil relevada a continuación se pone en relación con su ámbito vincular inmediato, tanto familiar como comunitario.

En ese sentido, a partir de lo desarrollado hasta aquí, se puede acordar con Herkovits (2008) y con Garrote (1997, 2003) respecto a que determinados hechos en Villa La Tela favorecen la (re)construcción social de la malnutrición infantil. Entre ellas, el comer itinerante y a solas por fuera del marco familiar que, a su vez, involucra la presencia de varios actores en los procesos de alimentación-nutrición infantil (madres, hermanos mayores, encargadas de comedores, vecinas). Lo cual, propicia que se pierda el seguimiento/evaluación de su acontecer en términos de calidad (nutricional, organoléptica y social). Asimismo, a ello se añade la *comida a secas* junto al círculo de inapetencia que desata su “siempre-así”. En ese contexto, la presencia de redes mediadas por alimentos entre vecinos actúa como factor protector al crear lazos de familia que bregan colectiva y primordialmente por la protección de los niños (sean de la propia familia o vecina).

En lo que respecta a J, hijo de C y nieto de O, a raíz de la valoración antropométrica, bioquímica y clínica de su estado nutricional, desde el Sistema de Salud se sospechó la presencia de alguna patología de base, particularmente, de celiaquía. Durante el tiempo que duró el proceso de corroboración de este *supuesto* diagnóstico se observó una cronicidad entre un turno y otro, mientras tanto, al interior del sistema familiar se sucedieron los siguientes desenlaces:

a) Se le comenta el *supuesto* diagnóstico a su madre, quien no llega a comprender acerca de esta denominación biomédica pero tampoco se anima a preguntar, optando por sacarse las dudas que tal nombre raro le genera consultando entre las vecinas del barrio. Una de ellas le dijo que le iba a averiguar por internet cuando fuera al ciber que hay en la Estación de Servicio de la Ruta 20.

b) A su vez, se le entregan las pautas alimentarias a seguir, entre ellas: el consumo de leche deslactosada y alimentos libres de gluten. Tal situación ocurre sin antes indagar acerca de las *posibilidades concretas de llevar adelante tal régimen alimentario*. No se le pregunta a C acerca de cuál es su situación material de vida y cómo organiza su cotidianidad alimentaria familiar.

c) Tras la sospecha del diagnóstico de celiaquía su niño debe ser retirado del comedor del barrio, dado que solo se cocina para personas sanas y el trigo (y derivados) resulta ser la vedette de las preparaciones que allí se sirven: por su bajo costo, alto rendimiento y aceptación cultural. Más allá de la voluntad personal de las cocineras, el cocinar para celíacos implica un cuidado especial durante todo el proceso de manipulación de alimentos que es imposible de garantizar cuando diariamente se tienen que elaborar 180 raciones que, por lo general, llevan gluten. A ello se añaden los reducidos espacios y el faltante de equipamiento. Asimismo, las mujeres de los comedores no reciben capacitaciones sobre cómo actuar frente a estos casos particulares. Para C, contar con la vianda del comedor era un recurso considerado tanto un *logro* (ser meritoria de esa ayuda focalizada) como un *alivio* (la seguridad de que su hijo va a comer).

d) Contradictoriamente, al no estar confirmado aún el diagnóstico –todavía es solo una sospecha– no se dispone del certificado para hacer uso del *derecho a una dieta especial* en el marco del PAICOR ni para retirar el módulo alimentario de ayuda al celíaco del Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia.

Como resultante de estos acontecimientos, C manifiesta sentirse “angustiada” y, por sobre todo, “tiene miedo de estar haciendo algo mal como madre”.

Por otro lado, la situación de A es diferente. En su caso, no se sospecha de ninguna patología de base. Su mamá D (embarazada de pocos meses) y su papá G2, *caminan* todos los días hasta una panadería de la calle Colón que les guarda el pan del día de ayer (aproximadamente 14 km entre ida y vuelta). Esta familia ha sido la única de las entrevistadas (alrededor de 40 familias) que explicitó el “salir a pedir”, el “vender lo que juntan” (cualquier cosa que amerite ser comprada por un Otro) y que ha solicitado a la investigadora la “necesidad de ayuda material”. Asimismo, manifiestan que “Si sobra alguna moneda” la guardan como “colchoncito” para llevar a A al hospital en caso de ocurrir alguna urgencia

por fuera del horario de atención del UPAS 31. La dependencia del comedor para esta familia es fundamental, “el comedor es todo” (Entrevista a D). No hay otra opción más que un té con pan cuando este no abre: “Y, al A cuando no tengo directamente le doy una tacita de té con pan, le hago eso para que él tenga algo en el estómago. Hoy no hubo comedor y le hice un té con un poquito de pan” (Entrevista a D). En ese marco, D sabe a ciencia cierta los motivos de por qué su hijo no sube de peso: sin comida no hay construcción corporal posible sobre todo durante la primera infancia que es el tiempo-ventana para el crecimiento y el desarrollo óptimo. Este testimonio deja en explícita evidencia la construcción social de la malnutrición que el “cuerpo individuo” de A expresa a causa de vivir en condiciones de privación material.

D: Yo le digo a la doctora porque... cuando tengo le doy y cuando no tengo a lo mejor pasa el día que no come hasta el otro día. Puede ser por eso que él no sube de peso. *Un día que ellos [niños] no comen, no suben de peso* (Entrevista a D).

Además del contexto familiar adverso producto de la pobreza, el comunitario inmediato tampoco colabora con la promoción y prevención de la salud de los niños de Villa La Tela. Tal afirmación reside en que el equipo de salud –asignado a ese lugar desde la época del tornado– ha experimentado desde el año 2010 al 2012 una alta rotación por motivos políticos-ideológicos, básicamente, debido a disidencias respecto a las *formas de hacer salud* en las comunidades. Este grupo de profesionales estaba dotado de un marcado perfil comunitario, un reconocimiento y una confianza por parte de los pobladores cuya relación habilitaba a visitas –con o sin turno– para charlar y evacuar inquietudes como las que desvelan a C; en lugar de resolverlas vía una vecina o vía internet, más allá de las buenas voluntades de esta señora y sus habilidades informáticas. En consecuencia, se ha perdido el *caminar la Villa* que los caracterizaba como institución de salud, inviabilizando de esta manera la llegada a las familias que no tienen acceso regular al centro de salud. Sin lugar a dudas, el mayor costo de ello para la comunidad ha sido el perder los canales de comunicación ya aceptados entre ese equipo de salud y los pobladores, y las organizaciones locales, y las instituciones de otras esferas estatales (efectoras de salud, de desarrollo social, educativas). Canales a través de los cuales se monitoreaba la situación de salud y nutrición de los niños menores de seis años. Canales

que actuaban como vectores institucionales para el acceso a los recursos disponibles en el marco de la asistencia estatal (derecho a la salud y a la alimentación); ya sean estos bienes materiales, contactos o información. De allí en más, hasta finales del año 2011 que termina el trabajo de campo de la presente pesquisa⁹, producto de las detalladas pérdidas, cuando llega a un hogar el diagnóstico de alguna patología infantil –desnutrición, por ejemplo–, este quedaba *contenido* en la esfera individual/familiar, circunscripto a la impotencia de no saber qué hacer con ello; cuando, paradójicamente, hay un Sistema de Salud público preparado (y obligado) para dar respuesta.

Frente a los diagnósticos de malnutrición infantil, las acciones del equipo de salud disuelto se orientaban a la búsqueda de alternativas que le permitieran a la familia encontrarse con ese recurso-alimento disponible en el marco de la asistencia estatal. Se facilitaban certificados para refuerzos en los comedores escolares, se asesoraba para el acceso a los programas sociales (Ayudando a crecer, Vale Lo Nuestro), se realizaban mayor cantidad de controles (y más seguidos), se aconsejaba que los niños malnutridos sean inscriptos lo antes posible en los comedores comunitarios del lugar y, también, se realizaba consejería alimentaria (con previo conocimiento de las condiciones de vida familiares y preferencias culturales).

En este tenor, el equipo de salud disuelto sostenía que la causa principal de la malnutrición es la pobreza, la cual atraviesa hasta la fibra más íntima de esta comunidad. Y, a su vez, enfatizaba que la desnutrición aguda es el *marcador nutricional* característico de los niños menores de seis años de Villa La Tela; sustentando sus diagnósticos en la siguiente afirmación: “la presentación del niño es una extensión de las condiciones en las que vive”¹⁰. Siguiendo las estadísticas del UPAS N° 31 para el año 2009, la prevalencia de la desnutrición aguda osciló entre el 13-14% entre tales niños, acorde a las nuevas tablas de la OMS. Por su parte, la trabajadora social de esta institución refiere que la causa de la desnutrición es “la falta de recurso económico y de conocimiento de técnicas de cocina por parte de las familias”¹¹.

A raíz de lo señalado, H2 (médico el UPAS N° 31) discutía con su equipo de salud acerca de: “¿qué se puede hacer frente a la desnutrición infantil en esta comunidad?”, no obstante, comentó que luego de largos debates y caminatas por la Villa, la respuesta terminó siendo “nada”. Las causas se encuentran por fuera de la *biología infantil* y su tarea profesional lamentablemente tiene un límite. Si bien algunos referentes comu-

nitarios señalaron como premisa explicativa de la desnutrición infantil la presencia de parásitos dado que “se comen por dentro a los niños” (Entrevista a J), H2 y su equipo encontraron el límite manifestado en la impotencia que generan los parásitos en términos metafóricos, aquellos de característica estructural propios de este tipo de sistema económico-político. Parásitos externos que toman para sí todo tipo de energía socialmente disponible necesaria para producir y reproducir la vida cotidiana y las interacciones que esta conlleva. Si se ahonda en la etimología de la palabra parásito, esta habla por sí sola en ese sentido; proveniente de *pará* (a lo largo de) y *sito* (comida), hace referencia a un animal, en este caso a un sistema, que vive a costa de otro causándole daño pero no llegándolo a matar; condenándolo a habitar el mundo del NO. En otras palabras, condenando a los sujetos a la imposibilidad de “disponer de su propia presencia” (Scribano, Aimar, 2012). Configurando, de este modo, cuerpos colonizados por la propia necesidad de resolución de sus condiciones materiales de existencia.

En lo que respecta al equipo salud que le siguió al anteriormente disuelto¹², la causa de la malnutrición infantil para ellos se relacionó con la falta de conocimientos alimentario-nutricionales por parte de las familias. La “imagen del mundo” del MMH sigue operando en la actualidad. Motivo por el cual, frente a tal diagnóstico, las acciones a llevar a cabo se vincularon con la realización de “charlas educativas”. A pesar de ello, durante el período en que fueron frecuentados por la investigadora no realizaron ninguna. Al ser interpelados al respecto, advirtieron acerca de la imposibilidad de realizar un seguimiento más exhaustivo de los niños con malnutrición dada la “falta de recursos humanos”, por ende, debieron limitarse a realizar atención médica acorde a los turnos programados o espontáneos.

Recuperando la anterior afirmación esbozada por H2 acerca de que: “la presentación del niño es una extensión de las condiciones en las que vive”, ello permite dar cuenta de que: a) los días de lluvia están todos los niños embarrados; b) en invierno se dificulta el cómo calefaccionarse; c) las construcciones de las casas además de pisos de tierra presentan el agravante de la humedad que predispone a enfermedades respiratorias; d) “producto de la misma alimentación familiar –*comida a secas*– tenemos niños con sobrepeso/obesidad y desnutrición” (Entrevista a H2); e) la basura depositada en la calle aviador Valenti promueve la presencia de gran cantidad de roedores, vectores de enfermedades; entre otros; f)

al no disponer de cordón cuneta el agua queda estancada en los pozos de las calles predisponiendo a criaderos de larvas, mosquitos, insectos.

En ese marco, cuando la falta –en un sentido amplio–¹³ es parte constante del paisaje familiar y comunitario, se debe elegir *quién* resultará *beneficiado* en qué aspecto. En tal perspectiva, H2 refirió que todos los integrantes familiares “soportan la violencia” por tener que vivir donde viven y las peripecias que deben realizar para darles de comer a sus hijos. El criterio de focalización vuelve a ser puesto en acción al interior de las familias, solo que ahora sin formar parte de ningún lineamiento programático sino como mecanismo constitutivo del “ajuste” estrictamente necesario entre lo que entra producto de la *gestión femenina*, de los *subsidios estatales*, de la *remuneración laboral* y el cómo se distribuye entre la totalidad de miembros de la unidad familiar. Las premisas que sustentan la elección del *beneficiado* en estas familias radican principalmente en ser *el más pequeño de la casa*. Empero, “cuando no hay” para ofrecerles un menú especialmente diseñado, por ejemplo en el caso de los lactantes (sobre todo, durante el primer año de vida), están *obligados* a comer lo mismo que el resto de la familia, predisponiéndolos a una precoz introducción a la alimentación adulta.

Se recomienda que la alimentación complementaria a la leche materna siga pautas progresivas, además de ser óptima y oportuna. Comienza a los seis meses de vida, previo a lo cual se aconseja lactancia materna exclusiva, y debe ir acompañando la maduración digestiva, renal y el desarrollo psicomotriz del niño. La temprana introducción de esta, al no respetar la maduración digestiva, renal y neurológica de los niños sumado a la calidad e inocuidad del alimento ofrecido, puede predisponerlos a diversas patologías. La OMS (1996) manifiesta que a nivel mundial cada año ocurren 1.500 millones de episodios de diarrea en niños menores de cinco años y alrededor de tres millones de ellos mueren. La diarrea es un factor directo que conlleva a la malnutrición. En el 70% de los casos esto se origina debido a la contaminación durante la preparación de los alimentos y que tanto madres como cuidadoras de los niños pueden prevenirla aplicando buenas prácticas higiénicas a la hora del procesado de la comida. En Villa La Tela, la instalación de la red agua –más allá de su precariedad– propició que mermaran los casos de diarreas estivales.

El año de edad es el momento ideal para que el niño ingrese a la mesa familiar. Aunque aún deben realizarse consideraciones especiales

respecto a los picantes, la sal, los alimentos excesivamente grasos y las frituras. Si bien es política de los programas sociales alimentarios que la comida destinada para los niños menores de un año la consume su mamá ya que está atravesando la época de lactancia, ello no siempre sucede así y quien la termina consumiendo es el primero. Tal accionar materno se sustenta en que de esa manera ha criado a sus otros hijos (introducción precoz a la alimentación adulta), quienes producto de ello “están sanitos y fuertes”.

Al hablar con varios de los padres varones de los niños de Villa La Tela aparece como una hazaña digna de orgullo que el niño a corta edad (meses) coma asado y guisos muy condimentados. Retomando lo dicho en el capítulo anterior acerca de que las cualidades del alimento son transferidas a su comensal, se podría decir, entonces, que tanto el asado como el guiso condimentado representan comidas que denotan fuerza. Ambas son preparaciones culinarias que identifican al *cuerpo trabajador* y, de esta manera, se desea que su cualidad de *fortaleza* sea transferida al niño para garantizar de esta manera un crecimiento sano y sin obstáculos en el camino.

Tal como anteriormente se detalló, el “tener que priorizar” implica que hay que hacer consideraciones especiales en la distribución intra-familiar de alimentos porque “desde el vamos, no alcanza para todos”; además de circunscribirse estos al terreno de la *comida a secas*. Recuperando lo señalado por Scribano,

(...) todo agente social vive y performa prácticas de acuerdo al modo en que se expone a los procesos de *absorción, extracción y expropiación de energía*, vale decir, en razón del puesto que ocupa en el conjunto de relaciones sociales basadas en el consumo de energías suficientes y necesarias para la producción/reproducción de la vida (2007d: 103).

La situación de *ajuste* por parte de algunos miembros en pos de otros, produce *desajustes familiares e individuales* (por desigualdad de oportunidades en la apropiación de nutrientes para unos y otros). Estos ajustes son tanto prácticas generacionales de aprendizaje como de socialización, no resultan ser espontáneos; acompañan la historia alimentario-nutricional de estas familias en el tiempo. Entonces, si se reconoce que tales prácticas alimentario-nutricionales de ajuste ocurren en el “cuerpo individuo” de los no-priorizados de las familias, es decir los adultos, cabe preguntarse si, dadas las particularidades de Villa La Tela,

¿el estado nutricional de un niño menor a seis años, priorizado a la hora de comer, es un indicador fidedigno del estado de salud de su familia?, ¿mirar analíticamente al niño menor de seis años alcanza o hay que ampliar la mirada?

En efecto, si se alza la vista, en la inmediatez del cuerpo infantil, se encuentra el “cuerpo individuo” de las mujeres-madres. Su presentación social, a los ojos del equipo de salud o de las instituciones educativas, adquiere descriptores que dan cuenta que la *supervivencia* (*¿qué vamos a comer hoy?*) es lo que está en juego a cada instante y, por ende, precede a cualquier otra práctica en orden de importancia (*¿qué van a estar pensando en lavarse los dientes?*): *muy envejecidas, sin dientes, gordas pero desnutridas*. Descriptores que son la resultante de tener *menos calidad de vida* producto de vivir en condiciones de pobreza estructural.

H: Muy envejecidas, *muy envejecidas*. *Sin dientes*... están muy *gordas pero desnutridas* al mismo tiempo (Entrevista a directora de Escuela local).

X: Entonces, vos ves y decís: “oh, mirá aquellos si no trabajan nunca, no tienen para comprar [comida] y mirá qué gordos están”; y sí, se la pasan a pan y a lo mejor engordan, pero no están bien alimentados, no tienen las vitaminas suficientes (Entrevista a X).

H2: ... no sé si la palabra es avejentar, me parece que las condiciones hacen que su expectativa está disminuida en relación a otros... *menos calidad de vida*, no se alimenta bien, salud bucal malísima. En el caso de los hombres se agregan los trabajos más duros (construcción). ... Hay gente que piensa *¿qué vamos a comer hoy?*, entonces, *¿qué van a estar pensando en lavarse los dientes?* ... Se *prioriza la supervivencia*.

Asimismo, son estos “cuerpos individuos” los que gestaron y dieron a luz a los niños que fueron valorados antropométricamente. Esta premisa permitiría cerrar una parte del círculo de producción y reproducción social de la malnutrición infantil encontrada, producto de la desnutrición acontecida durante la gestación. No obstante, tal afirmación no puede ser extendida a la muestra de niños de esta pesquisa. Desde el UPAS 31, refirieron que es muy baja la prevalencia de bajo peso al nacer y en lo que respecta a los señalados niños tampoco es el caso. Solo uno de los niños evaluado antropométricamente nació prematuro, con un peso de 1,800 kg. Sin embargo, al momento de la va-

loración antropométrica presentó parámetros normales (evidenciando un adecuado crecimiento compensatorio).

Si las mediciones antropométricas obtenidas se contextualizan en el cómo se da la *reproducción alimentaria-nutricional* de sus familias, se llega a dilucidar que *solas* solo constituyen un mero dato descriptivo, no permiten expresar lo que pasa al interior de sus familias (entramado vincular inmediato). Los “cuerpos individuos” femeninos se *conforman, ajustándose* a lo culinariamente disponible, por ende, *posible*. De este modo, se concibe por qué tales corporalidades denotan *menos calidad de vida*, dando paralelamente cuenta de los límites de las habituales tácticas de reproducción alimentaria-nutricional familiares. En otras palabras, la reproducción de la unidad familiar –alimentaria, biológica, social– se logra pero con baja calidad de vida. De esta manera, se pone en evidencia un círculo vicioso entre desigualdades sociales y desigualdades en salud que tiende a perpetuarse en pos de la *supervivencia*. No obstante, Aguirre (2004: 94) sostiene que lo anterior de ninguna manera es el resultado de tácticas fallidas, sino el resultado esperable de tácticas exitosas que muestran sus límites: su fracaso al triunfar. Si no fracasaran se podría asumir, según sostiene esta autora, “que hubiéramos descubierto que las humildes, repetidas y cotidianas prácticas de los hogares estarían en posición de suplantar al Estado”.

4.1.2. Cuerpo subjetivo: la sensibilidad como discurso del cuerpo

Si en este punto se retoma lo ya descrito acerca del “cuerpo subjetivo”, en tanto bisagra entre las otras dos formas corporales, aquí se hará hincapié en las sensibilidades en un doble sentido (Scribano, 2010a: 256): la coagulación y la creatividad. En primera instancia, se abordará la coagulación de la acción a partir del juego de los “mecanismos de soportabilidad social” y los “dispositivos de regulación de las sensaciones”. La manipulación de la dimensión sensible de las prácticas sociales es el botín de guerra de esta operatoria. En relación a ello, para las familias de Villa La Tela la *costumbre* como repetición de ausencias en la práctica del comer se hace cuerpo, se naturaliza como *paisaje social cotidiano*. Estas ausencias remiten no solo a nutrientes (densidad nutricional) sino a los sentidos tanto corporales (palatabilidad, hedonismo) como sociales (inter-accionales) asociados al apetito bio-cultural que se busca satisfacer comiendo (Contreras Hernández y Arnaiz, 2005). Retomando lo ya se-

ñalado en capítulos precedentes, las familias de esta comunidad desde que se levantan hasta que se acuestan conviven y aprehenden a vivir con la falta. Esto implica una distancia entre:

a) Necesidades alimentarias y satisfactores disponibles, situación que “obliga” a realizar *ajustes alimentario-nutricionales* intra-familiares y a “inventar” con lo que se tenga una comida. Tal como se manifestó, los niños son priorizados a la hora de comer, particularmente los más pequeños dada la vulnerabilidad biológica producto de la etapa vital por la que transitan. Asimismo, el varón, fundamentalmente, si está desarrollando actividades laborales. El *ajuste alimentario-nutricional* se realiza a través de –la mediación– del “cuerpo individuo” de las mujeres que suprimen comidas y las reemplazan por mate dulce y pan (criollo¹⁴ o francés¹⁵). Es el cuerpo femenino el que soporta, reconociendo que la *falta de comida es un hecho objetivo mucho antes de que se inicie el reparto intrafamiliar*. A la hora de hablar sobre ello, emerge: “estoy *acostumbrada* a no comer”, “con mi marido estamos *acostumbrados* a comer solo a la noche”. Este “ajuste” se vincula a lo que Aguirre (2006) considera una práctica alimentaria de “auto-explotación”.

b) “Sistema culinario o cocina” familiar (Fischler, 1995) y necesidad de recurrir al Estado para poder alimentarse, denotando la no-autonomía de la primera y la sujeción alimentaria de las familias de esta comunidad; particularmente una sujeción-obligada a una *comida a secas* y a un *comer itinerante*.

c) Lo que la publicidad estipula a través del discurso autorizado de profesionales de la salud acerca de qué es comer bien y lo que a nivel familiar es *posible* de comer (Ibáñez, Huerco, 2012b). En esta dirección, al dialogar con las familias sobre sus “cocinas”, inmediatamente, estas preguntan por el interés de abordar un tema como el de la alimentación con ellas (en tanto productoras de esos haceres), sobre todo, proviniendo quien interrogaba de las Ciencias de la Nutrición. Si bien las familias (adultos) no se consideran portavoces *válidos/legítimos* en relación al *comer*, “no salimos del guiso ni del fideo”, aparece en los relatos de muchos jóvenes el querer ser “chef”. La curiosidad de comer “sushi” como lugar cognitivo-emocional señala las tensiones entre los imaginarios hegemónicos inherentes a la práctica del comer y las (im)posibilidades de inscribirse subjetivamente en ellos. Tal como ya se ha referido, el deseo de ascenso social comiendo *diferente*, o bien, como una forma para igualar o imitar a una clase considerada superior ha sido uno de los grandes motores de

transformación de la alimentación (Contreras Hernández y Arnaiz, 2005). La señalada curiosidad de probar lo que comen *otras* clases sociales (altas) asociadas al mundo gourmet (medios de comunicación mediante) no se refleja con tanto énfasis en los adultos como en los jóvenes (Huerdo, 2010). Sin embargo, frente a la monotonía alimentaria cotidiana familiar (*comida a secas*) se evidencia una imposibilidad de imaginar una ampliación de la paleta del “flavor” (Fischler, 1995) por otra vía que no sea la gastronomía profesional o haciendo *como-si* a partir del nombrar platos *gourmet* para hablar de la comida de todos los días tal como hace N.

Cuando la ausencia se transforma en norma se genera dolor social que se hace cuerpo –callo– a través de la *costumbre* que opera como un mecanismo de soportabilidad social y un dispositivo de regulación de las sensaciones (Scribano, 2009a) constitutivo de la “política del hambre” que allí se encuentra operando. Una de las lógicas que estos mecanismos y dispositivos tienen para operar, conjuga “fantasmas” y “fantasías sociales” vinculados a la falta de comida y al ser “beneficiario”. La desnutrición infantil se presenta como un “fantasma” equivalente a la muerte que merodea la sensibilidad de las madres; agentes socialmente responsables de la alimentación y salud del niño. En esa dirección, la presentación social de un niño *saludable*, en tanto cuerpo-individuo (Scribano, 2007a), es aquel adjetivado como “cachetón-regordete”. Las explicaciones que las mismas madres dan frente a ello giran alrededor del carácter per-formativo de los discursos de tinte culpabilizador que los grupos en situación de pobreza reciben tanto de la academia, como del sistema de salud y de los medios de comunicación. A través de los cuales se conecta: pobreza, desnutrición, irresponsabilidad de la familia (madres principalmente) y el desenlace fatal de la muerte del niño.

B: A mí eso de que en los sectores vulnerables le están todo el tiempo pensando qué le pueden dar al chico, es una repetición de lo que están todo el tiempo viendo o escuchando, de la gente pobre, de chicos que se mueren de hambre, que no tienen para comer, que no, entonces eso *lo asimilás de tal manera que a vos te parece que si ese chico no está comiendo las 24 horas del día, de algo se te va a morir...* está *tan internalizado* eso, de estar escuchándolo todo el tiempo en todos lados, que vos vas al dispensario y decís: carteles por todos lados de la mala alimentación, que el bebé debe tener tanta cantidad de kilos, el bebé tiene que tener esto, porque el bebé... *Entonces, vos decís: si el chico no come todo el día se me va a morir, ¿entendés?* (Entrevista a B).

El sobrepeso actúa como un factor protector frente a lo anterior (Hurgo, 2010). En ese sentido, como se expresaba anteriormente, es importante que las cualidades de alimentos considerados portadores de “fuerza” como la carne asada y el guiso se transfieran a los niños desde muy pequeños; a contra pelo de las recomendaciones de los organismos de salud que velan por una adecuada progresión alimentaria a merced de la maduración del cuerpo infantil. Estos comportamientos explican por qué algunas madres se ven en la situación de mentirles a sus esposos cuando los bebés no han aumentado de peso en el Control de Crecimiento y Desarrollo¹⁶:

La beba se toma una mamadera con yogur. Para G2 [esposo] es importante que la beba sea *grandota y regordeta*. Su esposa dice que la llevó al control y le mintió, diciéndole a G2 que subió de peso a 7,900 kg. Acto seguido nos manifiesta que: “Ese peso a él le pareció poco; cuando en realidad está en 7,600 kg; imagínate”. La beba comió helado de crema a los cinco meses, lo cual representa una hazaña y un orgullo para su padre (Nota de campo, visita a una familia de Villa La Tela, diciembre 2009).

Por otro lado, aparece el “alivio” de ser ungido por la política alimentaria estatal (ya sea, el PAICOR, el Programa Centro de Cuidado Infantil y Promoción de la Familia, el Proyecto Abordaje Comunitario). Las prestaciones alimentarias recibidas en ese marco implican para muchas familias el garantizarles a sus hijos la comida nutricionalmente más “fuerte” del día, operando esto como una “fantasía” de “salvación”. Salvarlos del peligro y de las consecuencias del hambre. Lo anterior, ocurre más allá de que se conozcan las características *reales* de esa comida, que para el caso del PAICOR adquiere las siguientes valoraciones: “es fea, pero por lo menos es algo”, “mientras nos den”. Aun así, angustia a las madres el “no ver” cómo se desenlaza el acto de comer de sus hijos, corroborar que efectivamente ha ingresado al organismo de sus niños la materia energética necesaria para su crecimiento y desarrollo.

Las “fantasías” diluyen el conflicto, invirtiendo el lugar de lo particular como un universal e impiden la inclusión de ese sujeto en los terrenos fantaseados. En el caso del PAICOR, se reforzó esa sensación a partir de la limpieza de padrones realizada en el año 2011, la cual dejó afuera a 20.000 niños/as. Ello ocurrió luego de cotejar los datos

que constaban en la ficha socioeconómica de solicitud del PAICOR con el Sistema de Identificación Nacional Tributario y Social (Sintys).

Por todo lo hasta aquí dicho, al interrogar acerca de la proyección de sus “cocinas” hacia un tiempo futuro, en términos de deseos o necesidades en materia alimentaria, ninguno de los entrevistados adultos pudo hacer propia esa interpelación. La comida habla de quiénes somos y de cómo es nuestra sociedad. Entonces ¿qué nos dice el cambio de denominación de una comida cotidiana –no de sus ingredientes ni de formas de preparación– por un léxico inherente al mundo gourmet? El carácter performativo de las sensibilidades a partir del lenguaje actúa como una “fantasía” que intenta convencer que se ha roto el hechizo de la *comida a secas* y, principalmente, la fijación de ese cuerpo que la consume a una desfavorable condición y posición social de clase. Paradojalmente, durante el segundo Encuentro expresivo-creativo, acto seguido de que N comenzara a hablar en clave gourmet para referirse a sus comidas, cuando la investigadora pregunta acerca de qué cuestiones asociaban al comer, junto a su hermana trajeron a escena al hambre; hambre estructural inherente al no tener con qué comer, al no tener con qué alimentar a su prole. En ese sentido, lo primero que a N se le vino a la cabeza al hablar de comer es: el HAMBRE (un hambre *internalizado*) mientras que contradictoriamente su comida preferida es un plato gourmet (“roulet de pollo con papas noisette y mix de verduras”) que dicho sea de paso nunca ha podido replicar en su casa por lo costosa que resulta ser su elaboración. Colocar otros nombres a los platos de todos los días (llamar *cazuela al guiso*, *escalope a la torreja*, *consomé a la sopa*) colabora con aportar formas-otras para recepcionar a la *comida a secas*; y, junto a ello, demostrar el ingreso de la lógica mercantil del mundo gourmet a la “cocina” de esta familia de Villa La Tela, transformando la comida monótona en una versión más atractiva para el oído y reafirmando la idea *de ser a partir de lo que se consume*.

De esta manera, paulatinamente las sensibilidades familiares se persuaden de que eso que se está comiendo, *imitando* a otras clases sociales que *saben comer*, la hacen pertenecer a un mundo mejor o diferente del que habita. Mintz se plantea que para analizar la imitación se debe estudiar el contexto en que se da ese deseo, dado que son tan importantes las circunstancias en las cuales se realiza un cambio o una incorporación de un hábito como así también la forma de comportamiento de quienes el hábito es aprendido o imitado. En esta circunstancia, los que saben

comer, viven en la abundancia, no tienen problemas de hambre. Aunque ello se reduzca al tiempo durante el cual transcurre esta charla.

En esa escena quedan condensados dos polos opuestos en tensión y ambivalencia: el mundo del hambre - el mundo gourmet, el plato del *ser* y el plato del *parecer, lo próximo, lo lejano*. No obstante, en el caso de N, ambos polos se cruzan en sus pliegues al compartir la ausencia. El primero (hambre) remite a una ausencia de alimentos, el segundo (gourmet) está ausente como tal en su hogar. La “fantasía” se construye alrededor del considerar que quien elige platos que se denominan de esa *distinguida* manera es quien *sabe comer* y, en efecto, tal posición en el “campo” social lo coloca en territorios alejados y protegidos del hambre, ocluyendo así su carácter *fantasmático*. La mercancía del mundo *gourmet* interpela como ensueño para todos, aunque solo *fantasiosamente* opera de manera transclasista porque si se realiza una lectura *materialista* a partir de lo vivenciado por N, se observa que no se comporta en ni con todas las clases por igual.

La publicidad también interviene como “fantasía” frente al “fantasma” del hambre, sobre todo, la de aquellos productos destinados al consumo infantil, aunque no de una manera inocente, silenciosa y/o desapercibida. Desde el discurso publicitario, un producto comercial, contenido en un solo envase, cubre gran parte de las faltas o vacíos de la alimentación de los más pequeños, particularmente en estos contextos. La aprobación de dichos consumos presenta sólidos argumentos: todos los días se convive con saber que sus hijos para crecer necesitan una amplia gama de satisfactores, que ellas como madres están imposibilitadas de ofrecerles. Entonces, si “hoy” pueden comprarle ese alimento que nuclea bondades de muchos otros para su crecimiento (lactobacilos para las defensas, fortificado en vitaminas, energía para sus actividades y juegos) lo compran sin dudar. Similar lógica subyace detrás de otros consumos que no son alimentarios. Sin ir más lejos, los contenidos que se manejan desde la educación alimentaria nutricional cuando no tienen un anclaje en la realidad local, no hacen más que colaborar con la publicidad, ya que estigmatizan a aquellos que no los pueden materializar bajo una especie de *infracción* alimentaria-nutricional constante. A su vez, cuando los integrantes de la familia son numerosos y la compra del alimento publicitado responde solo a una unidad, se interpela nuevamente el “campo” moral materno al tener que decidir qué integrante lo consumirá. Por lo general, en el caso de los lácteos su destino es siempre para el más pequeño de la casa.

S2: Ahora somos siete. O sea, siete grandes, *el bebé* no lo cuento como comensal, pero *es el que más come. El que más gasta* porque a él hay que comprarle su fruta, su yogurt, el bebé come verduras, hígado, fruta, lo grueso; como que es aparte su consumo. Si yo hago un guiso él no lo come. Mi marido dice: “somos siete, ¡pero el bebé...!” (Encuentro N° 1. S2. Año 2011).

Así como fue referido en capítulos anteriores, las mujeres son juzgadas como buenas madres según cómo realicen las tareas de cuidado, alimentación y salud de sus hijos. Si un niño tiene alguna patología, sobre todo desnutrición, inmediatamente aparecen comentarios como los siguientes: “pero, ¿cómo puede ser? Si esa mamá es re bien”. Esa concepción presenta a la mala-alimentación-nutrición estrictamente asociada a la *irresponsabilidad de los padres pobres* no al “complejo mundo de la pobreza”. De allí deriva la solución que algunos equipos de salud encuentran en las “charlas educativas” frente al *desconocimiento* familiar de ciertos temas vinculados a la crianza infantil. No obstante, frente a tales circunstancias, B comenta que la desnutrición también constituye un problema para otras clases sociales, tratando de interpelar al Sistema de Salud y a la academia frente a la permanente culpabilización de la que son víctimas las mujeres-madres que viven en situación de pobreza. Lo cual, provoca que estas no se “animen”, se “bloqueen” a la hora de accionar la pregunta sobre lo que no se entiende; tal como le sucedió a C con el supuesto diagnóstico de celiaquía de su hijo. En consecuencia, *es lo que ellos dicen*, se acepta lo que dice la autoridad médica, dando cuenta de la verticalidad de la relación médico-paciente en el siglo XXI (luego de severas críticas constructivas al MMH, nada ha cambiado para estos *pacientes*).

B: Como que la mala alimentación está tan relacionada a la pobreza y a la *irresponsabilidad de los padres pobres* que no les importa, esteee, no me pareció. Era una charla que pasaban y vi, así como, los chicos pobres que vivían así cerca de los basurales, esos chicos estaban mal nutridos, mal alimentados, mal... por una cuestión será de pobreza, de vulnerabilidad, de *desconocimiento* a lo que ellos [institución que pasaba ese video] creen fundamental. Que no me parece, *porque yo conozco gente, por ejemplo, María que viene la chica de la red, ella es técnica de Fundación Arcor Minetti, que me parece que no debe tener problemas para comprar alimentos ni nada de eso, y me decía que su chiquito está desnutrido, el nenito*, y que lo estaba llevando a un homeópata y que ella me

lo recomendó para llevarla a mi hija. *Porque el nene no comía y no me parece que ella tuviera problemas de mal cuidado* (Entrevista a B).

C nos comenta que la doctora le recetó leche deslactosada, pero que ella no la puede comprar. Reconoce que ella *no se anima* a preguntarle cosas, que no entiende a los médicos, y mucho menos a expresar que no lo puede comprar. Le preguntamos si la doctora le preguntó si ella podía comprar o no esa leche y nos dijo que No. En relación a ello, ella dice que la mamá le dice que ella tiene que preguntar a las doctoras el por qué, que ella sabe que es así, pero que *se bloquea, no se anima*. Que se enteró que el J tenía un problema respiratorio crónico en una charla informal entre doctoras durante la consulta, ella no estaba enterada de ello. *“No soy mucho de hablar o preguntar, es lo que ellos dicen”* (refiriéndose a los médicos) (Nota de campo, visita a C. Año 2011).

Lo señalado evidencia cómo las mujeres-madres de Villa La Tela siguen estigmatizadas desde diversos ámbitos como irresponsables frente a la desnutrición de sus hijos. El diagnóstico de desnutrición angustia a las mujeres madres dado que las interpela directamente en su rol de madres. En palabras de Herkovits (2008), lo viven como una “condena moral”. En el caso de C si su hijo está mal de salud, se siente “culpable”. En ese marco, el *sacrificio* es la única forma (y vía) para otorgar centralidad a la atención del cuadro clínico-nutricional infantil y, asimismo, para soportar esa inevitable condena moral por parte de las mujeres-madres. Tal es así que C dejó de tratarse por su enfermedad (dieta especial para insuficiencia renal crónica) para reservar el dinero y las energías puestas en ello tras la intencionalidad de invertirlos en la compra de los alimentos que J necesita para llevar adelante una dieta sin gluten y en la realización de un seguimiento pormenorizado de su crecimiento. Recuperando los aportes de Fortes y Fortes (1936), el “sacrificio alimentario” emerge como un mecanismo de solidaridad, en este caso, intrafamiliar.

De esa manera, el cuerpo de la mujer, sostén de la *reproducción alimentaria-nutricional* familiar, a la par de soportar el peso cotidiano de la pobreza, se sacrifica, consumiéndose a partir del “ajuste” energético. La palabra *sacrificio* proviene del latín *sacro* y *facere*, es decir, hacer sagradas las cosas, honrarlas, entregarlas. Una actitud de entrega, en pos de su mandato de buena madre, al servicio de los suyos. Olvida su cuerpo, y sus señales; “me agunto el hambre” en función de las tareas reproductivas. Solo logran percibir el cansancio cuando el cuerpo somatiza su “agotamiento” con algún síntoma tal como un pico de tensión o un ataque de pánico,

entre otros. No se puede “dar el lujo” de enfermarse porque de esta manera “¿quién alimentará y cuidará a mis hijos?”

B2: A veces para nosotras cocinamos [para ella y su hermana] pero a veces no. *Con tal que coman ellos* [hijos], después cuando no hay comedor, hace dos o tres días que no hay comedor, entonces sí cocinamos. Nosotras tomamos té o mate. *Ella* [hermana] *se tiene que tomar como tres tazas de té para llenarse* (Entrevista a B2, 28 años, habitante de Villa La Tela, vive con sus cinco hijos junto su hermana y su sobrino).

Si se vuelve al inicio de este apartado, también se hacía referencia a la creatividad como la otra dimensión analítica aquí propuesta para el abordaje de las sensibilidades. Aquí la noción de “táctica” requiere una consideración especial que la diferencie de las habituales tácticas alimentario-nutricionales que se realizan a diario y de manera repetitiva en el marco de la *gestión femenina de recursos*: construcción del rol de beneficiario y todas sus implicancias. Las “tácticas” que se intentan recrear desde la creatividad desbordan a las primeras dado que implican ciertas rupturas fugaces, silenciosas, que en tanto prácticas heterodoxas se realizan de manera cotidiana aprovechando las fallas y fisuras del sistema para robarle un momento a la dominación (mimetizada en la *costumbre*). Y, aunque no tienen autonomía, dejan su marca, son *cultura*. Es la impronta cultural la que define la *originalidad* de estas prácticas que presentan al *cuerpo* como arena de lucha y resistencia.

Tal es así que en el juego entre la evitación conflictual de una “vida vivida como si y siempre será así” (*sensu* Scribano), se le oponen prácticas que burlan por un momento la dominación o la colonialidad en materia alimentaria-nutricional, destrabando estentóreamente la colonización mercantil de la vida y sus interacciones cotidianas: *ser a partir de lo que se consume*. De esta manera, des-dicen, des-hacen el carácter heterónimo de las “cocinas” en contextos de pobreza. La evitación conflictual a partir de la operatoria de los “mecanismos de soportabilidad social” y los “dispositivos de regulación de las sensaciones”, da cuenta de que tales prácticas ideológicas resultan ser una forma de colonialidad más perversa y difícil de combatir que otras formas de dominación como lo fue la política-territorial vivenciada en la época de la conquista española. Dentro de las *tácticas disruptivas de la costumbre* se pueden recuperar ciertas premisas que ya han sido anticipadas en capítulos anteriores:

a) **Los encuentros quincenales o mensuales de la familia exten-**

dida para comer, estos se viven en el marco de un “gasto festivo”. Al decir de Scribano y Boito (2012: 116), el “gasto festivo” destituye el carácter mercantil de las relaciones sociales, es decir, el gobierno de las cosas sobre la vida. El “gasto festivo” como práctica de felicidad “tensiona y anula las prácticas de control (propias del sistema capitalista) sobre la gramática de las acciones al ser el gasto festivo una «práctica indócil»” (Scribano 2009b: 169).

(...) es una modalidad de práctica intersticial que *destituye* las conexiones entre valor de uso y cambio: *no* hay –en ese tiempo/espacio– equivalencias de intercambio entre las mercancías mediadas por el dinero, *no* hay tiempo, hay duración; *no* hay consumo, hay gasto; *no* se produce para acumular, se produce para gastar. De allí que podemos decir que el gasto festivo es una *in*-versión y una *sub*-versión de los lugares que habitualmente ocupan los hombres y las cosas, rompiendo con el carácter de fetiche de los objetos y proporcionando nuevamente a los hombres el poder de su administración. Las energías corporales y sociales de los sujetos dejan de estar comandadas por los caprichos de las cosas; hay cosas para los hombres y no a la inversa. La festividad implícita en el gasto que destituye al fetichismo de la mercancía, instala nuevas estéticas como re-apropiación o descubrimientos de otras formas de percibir-experimentar (Scribano, Boito 2012: 116. Las negritas son de los autores).

Lo anterior quedó revelado a partir de la materialización gráfica y oral de los mundos *alimentarios-nutricionales* de las mujeres participantes de los Encuentros expresivo-creativos. A la hora de seleccionar lo importante/significativo inherente a las tradiciones propias del comer y del beber familiar, particularmente, priorizaron las experiencias estrictamente vinculadas a aquellos momentos donde se goza de autonomía alimentaria-nutricional familiar: en las reuniones de la familia extendida. El lazo social que enmarca y atraviesa subrepticamente esos encuentros familiares es el que dota de sentido a la práctica de comer y a la comida misma, transformándola en una práctica deseosa de ser comunicable con otro (investigadora).

b) La creación de lazos de familia (aún sin serlo en términos de sangre o políticos) a partir de la mediación del alimento. Retomando un aspecto mencionado en el Capítulo 2, pero esclarecedor de las ideas expuestas, Le Breton recurre a Durkheim para referirse a la significatividad de estos enlaces ya en tiempos pasados:

(...) las comidas celebradas en común pasaban, en una multitud de sociedades, por crear entre quienes asistían a ellas un lazo de parentesco artificial. Parientes, en efecto, son los seres que están naturalmente hechos de la misma carne y de la misma sangre. Pero la alimentación rehace incesantemente la sustancia del organismo. Una alimentación común puede producir, pues, los mismos efectos que un origen común (Durkheim, 1968: 481 citada por Le Breton, 2009: 311).

Apareciendo allí el alimento como un fuerte estructurador de lazos sociales (Maus, 1971). Se rompe, de este modo, el discurso de la mercancía como la única forma de lazo social (una transacción económica).

c) **El filtrarse por las propias fisuras de la asistencia focalizada estatal.** Este punto contiene una pluralidad de matices: *en el caso de las organizaciones*, a la hora de pedir fondos para proyectos comunitarios se sigue el siguiente principio rector: “poner lo que los organismos financiadores quieran leer”, “vamos para donde esté el recurso”¹⁷; *en el caso de las familias*, el ir al comedor con todos los hijos para que la encargada se “sensibilice” y la asista en materia alimentaria para todos ellos, por más que solo uno esté inscripto en el padrón de beneficiarios, a sabiendas de que los comedores son una especie de depósito alimentario en la Villa (ya sea por donaciones o por compra directa a partir de subsidios estatales); el negociar de manera particular con las escuelas para que a escondidas del PAICOR no tiren la comida y, de esa manera, esas raciones sean re-destinadas a buen puerto (a su familia); el recurrir al certificado de bajo peso para acceder a una diversidad de recursos. Sobre este último aspecto se profundizará a continuación.

4.1.2.1. *El certificado de desnutrición infantil, una de las tácticas disruptivas de la costumbre*

Hintze (1989), recurre a J. Lomnitz (1975) y a L. Bartolomé (1985), quienes plantean que los sectores en situación de pobreza sobreviven gracias a un tipo de organización social: las redes de intercambio entre parientes y vecinos que reemplazan la falta de seguridad social. De esa manera, se maximizan los escasos recursos disponibles mediante la optimización de los vínculos y la disminución de la incertidumbre propia de su contexto de vida (Hermitte y otros, 1983 citada por Hintze, 1989). Por su parte, M. Sahlins (1983) denomina a ese fenómeno como “reciprocidad generalizada”, es decir, intercambios de carácter altruista que

solo reciben su respectiva contrapartida cuando es posible y necesario no tiene por qué ser inmediata ni material. En esa ida y vuelta de recursos se conjuga: a) el conocerse –no ser partes anónimas– y b) la moral.

En estas redes o circuitos se movilizan recursos o capitales estratégicos tales como la información –inherente al trabajo de *gestión* femenina– vinculada a la oportunidad de acceso a otros bienes como utensilios, artefactos del hogar, herramientas, ropas, medicamentos, alimentos, dinero, etc. Según H. Hermitte y otros (1983, citada por Hintze, 1989) las redes constituyen “la estructura básica” de organización de las Villas. A las cuales, C. Barsotti (1981, citado por Hintze) ha denominado como “circuitos de satisfacción de necesidades”. Aunque, en esta investigación se puede observar que son más que ello cuando se trata de redes entre familia-vecinos, tramando lazos de parentesco entre ellos.

En Villa La Tela, la temática que configura una red densa (*sensu* Garrrote) es la desnutrición aguda o el bajo peso en menores de seis años. Lo anterior, responde a:

a) Una necesidad material en el marco de la supervivencia familiar, es decir, hay una coherencia implícita en el uso de la desnutrición como parte de las *tácticas disruptivas de la costumbre en el marco de la reproducción alimentaria-nutricional familiar*, aprendida bajo la forma de oportunidad en la *gestión* de recursos. Resulta importante destacar aquí que lo anterior no implica desnutrir a los hijos, sino especular con que el equipo de salud firme el certificado de bajo peso –aunque su hijo esté eutrófico (estado nutricional normal)–, al hacer hincapié en la *necesidad familiar* de contar con los recursos institucionales que la desnutrición inmediatamente activa;

b) Se activa la acción por parte de las instituciones estatales, ya sean educativas o sanitarias, o bien, las organizaciones comunitarias, dado que la desnutrición infantil interpela el “campo” moral.

Llevar adelante esta “táctica” da cuenta que las familias no son pasivas frente a las restricciones contextuales: desempleo, precarización de las condiciones laborales, familias numerosas y bajos ingresos. En la investigación llevada a cabo por Hintze (1989), los dos últimos factores estuvieron asociados a familias que presentaban entre dos y tres casos de miembros con desnutrición. Esta autora plantea que si bien estas prácticas tácticas no se despliegan siguiendo un instructivo, implícitamente tienen claro un objetivo: son un medio *oportuno* (en este caso el certificado de desnutrición de menores de seis años) para llegar a un fin *necesario* (recursos para satisfacer las *necesidades familiares*).

Tabla N° 7: El certificado de desnutrición en niños menores de seis años: recursos y actores que interactúan a nivel comunitario

Táctica	Recursos que activa (complementarios entre sí)	Actores que interactúan hasta que el problema desaparece
C E R T I F I C A D O D E S N U T R I C I Ó N	a) En la escuela el PAICOR les brinda una dieta reforzada.	Equipo de salud (certificado de bajo peso) - Familia- Escuela
	b) Incorporación inmediata al Centro de Cuidado Infantil local (más allá de que no haya más cupo, el niño con desnutrición tiene prioridad).	Equipo de salud (certificado de bajo peso y acompañamiento) - Centro de Cuidado Infantil
	c) En el Comedor Comunitario se refuerza la porción de alimentos.	Equipo de salud (certificado de bajo peso y acompañamiento) - Comedor Comunitario
	d) Obtención del Módulo del Programa Ayudando a Crecer del MDSPC.	Equipo de salud (certificado de bajo peso) - Familia -Técnicos del programa Ayudando a Crecer
	e) Se le otorga una caja extra de la leche del Programa Materno Infantil (PMI) del Ministerio de Salud de la Nación.	Equipo de salud (acompañamiento) - Familias
	f) Incorporación inmediata al Programa Social Vale Lo Nuestro.	Equipo de salud (certificado de bajo peso) - Familia - Trabajadora Social del CIC/CPC
	g) Controles de salud más frecuentes.	Equipo de salud (acompañamiento) - Familia
	h) Ayuda personal de encargada de comedor.	Encargada de comedor - Familias
	i) Ayuda personal de un puntero político.	Puntero - Familias

Fuente: Datos generados por la propia investigación a partir del trabajo de campo.

Los seis años representan en esta comunidad una edad crítica, ya que los niños *deben* abandonar el Programa de Crecimiento y Desarrollo de la Dirección de Atención Primaria de la Salud de la Secretaría de Salud de la Municipalidad de la ciudad de Córdoba; es decir, el contacto regular con el equipo de salud, y a su vez, *deben* abandonar los CCI. En otras palabras, *deben* dejar dos ámbitos locales de monitoreo de su alimentación-nutrición. Al dejar el primero, se deja de recibir la caja de leche del PMI; que muchas de las mujeres-madres utilizan al interior de la familia en su totalidad, no solo para el integrante que la recibe. Al retirarse de los CCI, en el caso de Rayito de Sol, se pierde el acceso a los vales para la compra de alimentos que operan de manera similar que la caja de leche (para todos los miembros presentes en el hogar).

Tal como se puede evidenciar en el cuadro anterior, el certificado de desnutrición en menores de 6 años –*indicador negativo* por excelencia¹⁸– da estabilidad en acceso a los recursos a las familias mientras el niño esté desnutrido o, mejor dicho, se consigan los certificados que así lo refieran. Asimismo, en las redes del Cuadro N° 6, se evidencia una primacía de aquellas formales, es decir, las donaciones por vía estatal. Solo los dos últimos casos responden a redes informales, que también están sostenidas –en parte– por fondos gubernamentales. Las redes informales son preservadas para cuando no se cuenta con la opción estatal, similar a lo encontrado por Hintze (1989) en Villa La Cava, Buenos Aires.

El seguimiento de la recuperación ponderal se va haciendo formalmente a través de los controles de salud y la presentación de los respectivos certificados. En el caso de las organizaciones locales, el equipo de salud disuelto realizaba un acompañamiento técnico dadas estas circunstancias junto a la realización de censos de peso y talla ante la solicitud de las primeras.

En ese contexto, a la hora de realizar un certificado de bajo peso por parte del equipo de salud, desde el “campo” moral se puso en tensión:

a) Las necesidades nutricionales dada la etapa de crecimiento crítica del niño (OMS, 2006). Si bien está estudiado y comprobado que el ingreso de las mujeres se destina directamente a la salud de sus hijos (Hintze, 1989; Aguirre, 2006; Herkovits, 2008), durante este período etario, muchas de ellas disponen de menor tiempo para poder salir a trabajar. Motivo por el cual se refuerza el *círculo vicioso entre ingreso-desnutrición*. Por lo cual, Hintze (1989) refiere que los CCI son de gran ayuda a nivel local en ese sentido.

b) El saber que si bien el niño no está con bajo peso, la familia en su totalidad necesita de ese recurso. Tal como plantea Herkovits (2008), la condición de madre indigente, en la medida en que es reconocida por los interlocutores (comunitarios, estatales) actúa de condición habilitadora para recibir una *ayuda* por los dos motivos implicados allí: la maternidad y, especialmente, la infancia. El mencionado autor refiere que el hambre de un niño es solo tolerable si ocurre en el anonimato, o bien, cuando se sospecha acerca de su veracidad. En otras palabras, los pedidos de asistencia frente al hambre tienen mayor legitimidad si se posicionan desde un nombre y un apellido.

E... no, no, y esto de nutrición es porque mientras esté bajo peso, yo voy a recibir la caja, voy a recibir esto, aquello, entonces, claro que por ahí, por eso viste por ahí acá ellos les cuesta explicarle que no, que está bien de peso, pero “*es que yo necesito la caja*” (E2, Administrativa del equipo de salud disuelto, 39 años, exhabitante de Villa La Tela).

En el marco del equipo de salud disuelto en el año 2010, se instalaban de manera permanente los siguientes interrogantes: ¿qué hacer?, ¿es profesionalmente ético ser fieles al diagnóstico? o ¿es humanamente ético ser fieles a la *realidad* local y familiar?, ¿es ético que la satisfacción de necesidades de las familias quede bajo la decisión de técnicos y/o encargadas de CC o CCI?, ¿es ética la visible-invisibilidad del Estado? Tal como señala Cattáneo (2002: 232) a partir de su experiencia de trabajo como miembro de un equipo de salud comunitario, intervenir en situaciones de difícil-solución genera angustia e impotencia para ambas partes: familias y equipo de salud. En el caso de este último, se debe enfrentar a sus propios límites, tal como señalaba H2 en apartados precedentes, los cuales tensionan entre “lo deseable”, “lo posible”, “lo tolerable” y “lo inaceptable”. Límites que en algunas ocasiones son seducidos por el poder del MMH y optan por tirarse a descansar en “el alejamiento”, “la negación”, “el acostumbramiento”, “la desconfianza frente al otro”. Aunque, para el caso de las familias, según la mencionada autora, cabe preguntarse ¿cómo repercute este mirarlas valorativamente desde el lugar social que ocupa el equipo de salud?, ¿cómo impacta en sus sensibilidades? El poder dimensionar la determinación social de la “problemática alimentaria nutricional” y su condición social constitutiva (“fabricación humana”), colabora con vislumbrar dónde el equipo de salud debiera colocar el acento, la mirada reflexiva.

4.1.3. Cuerpo social: cuerpos agotados, detenidos en movimiento y acción

El “cuerpo social” “es (en principio) lo social hecho cuerpo” (Scribano, 2008a). Las relaciones sociales no ocurren sin la inter-acción de los cuerpos y, a su vez, para que esto suceda los cuerpos deben disponer de energía propia, de su “propia presencia” (Scribano, Aimar, 2012). La existencia de la condición humana se inscribe en el otro –en el lazo social– como condición para imprimir su propio sentido. De este modo, sin lazos sociales no existe sentido alguno para nuestra existencia.

De allí se deriva que mirando el “cuerpo social”, desde las lentes de las inter-acciones sociales, se devela la materialidad o la concreción de la coagulación de la acción a partir de la *costumbre* o bien la creatividad a partir de las “tácticas” que sorpresiva y fugazmente la irrumpen. En ese sentido, como estas últimas ya fueron descritas en el apartado anterior, aquí nos centraremos en aquello que en lugar de ser poderosamente efímero (“tácticas”) es poderosamente cotidiano dado que atraviesa subrepticamente las *sensibilidades* de las familias de Villa La Tela, por ende, condiciona su *re-accionar* frente al *paisaje social* dado. Reconociendo, para ello, que si bien en cada capítulo de esta pesquisa (incluido el presente) estos sentires constreñidos y *contenidos* en el marco de “una vida vivida como sí y siempre será así” (*sensu* Scribano) ya fueron desarrollados de manera particionada, aquí se intenta recuperarlos como lo que son: un todo en sí mismo, que si bien tiene una pluralidad de aristas, forman parte del mismo conflicto que se vive sosegadamente bajo el reinado de la *costumbre*: la *heteronomía alimentaria-nutricional*. Esto es, una situación de colonialidad alimentario-nutricional que permea tanto ‘el adentro’ como ‘el afuera’ familiar. Ello implica que otros actores (Estado, academia, equipo de salud, encargadas), con disímiles posiciones y condiciones de clase, *tienen el poder de decidir sobre la vida de estas familias, habitando sus tiempos y sus espacios a la hora de obtener/apropiarse de sus alimentos y, también, en el momento mismo de comer* (Scribano, Boito, 2010).

La materialización de los “mecanismos de soportabilidad social” y los “dispositivos de regulación de las sensaciones” se traduce en un “cuerpo social” *agotado* que no dispone de energía para inter-actuar. El *cuerpo agotado* des-miembra, fragmenta el *cuerpo colectivo* o, antes aún, impide su construcción. Para comprender ello, es preciso en este punto

recuperar los antecedentes acerca del cuerpo como objeto sociológico. Esto es, para el caso de gran parte de las familias de la Villa La Tela, como la resultante de una dialéctica entre sus tres formas entrecruzadas y superpuestas: un “cuerpo individuo” que no dispone de una recarga diaria de energía ni en cantidad ni en calidad porque tiene que “ajustarse” acorde a “lo que hay”, a lo que le toca en suerte; un “cuerpo subjetivo” que está *acostumbrado* a colocar el acento en llenar de contenido la cotidianeidad alimentaria familiar construyéndose como “beneficiario”, deviniendo –de esta manera– la *gestión* como prótesis que logra alivianar la soportabilidad de la pobreza, coagulando y licuando la potencialidad conflictiva del hambre; y un “cuerpo social” que termina siendo prisionero de su hambre (individual y familiar) y producto de ello solo intenta rebuscárselas para comer. Es un cuerpo *contenido* en la resolución de sus propias necesidades de supervivencia. Durante esa constante y rebuscada travesía para obtener satisfactores, se *cansa*, se *agota*. Al decir de De Castro,

Ningún factor exterior hiere tanto al hombre como el alimentario. El hambre, en efecto, no lo marca solamente en el cuerpo, sino en su alma: lo “deshumaniza”. *Un hombre que tiene hambre no es, no puede ser, un hombre libre; es el prisionero de su hambre no tiene sino un deseo, un pensamiento, un fin: comer. Después, si el hambre se prolonga, cae en una profunda apatía y pierde, poco a poco, todo deseo, aún el de alimentarse. La pereza, el fatalismo de ciertos pueblos, de ciertas razas, no son sino consecuencias del hambre sufrida de generación en generación* (De Castro, 1955: 22-23. Las cursivas son de esta pesquisa).

En Villa La Tela, la gestión *des-borda* todos los módulos de sociabilidad involucrados en la reproducción social ya que se busca *contención* en estratos superiores cuando el familiar/comunitario no resuelve. El “cuerpo social” *agotado* se observa a partir de los roles sociales que resultan centrales para la vida de esta comunidad y de sus niños: *el ser madre, el ser varón proveedor de ingreso, el ser encargada de comedores*.

En lo inherente al rol de madre, la *gestión alimentaria constante* para el acceso a la asistencia de las políticas sociales estatales *agota: ni el ánimo, ni el cansancio te dejan participar en ninguna actividad (...)* *Tenemos las horas contadas para descansar y volver al ruedo de la gestión*.

D: No, a veces yo no puedo participar de las actividades de acá [de Rincón de Luz] porque estoy ocupada.

Marido: Por ejemplo, cuando nosotros no salimos [a pedir], usamos al tiempo para limpiar la casa y el otro tiempo nos queda para *descansar*. Porque, calculá, nosotros nos vamos caminando hasta Colón [14 km ida y vuelta] y de allá venimos recolectando el pan. O sea, que *ni el ánimo, ni el cansancio, no te dejan participar en ninguna actividad*. Tenemos contadas las horas. Nosotros traemos el pan para acá y le damos pan para ellos también (cuñada que vive en el fondo), eso no nos permite participar en nada. Y, ahora en sí, tomo un té y a las 6 salimos de vuelta a buscar el pan... yo ya tengo esos lugares que la gente me da (pan) (...) siempre salimos a la tarde ella retira la comida de la noche [del comedor para el hijo, A] y después nos vamos. Acá la dan a las 7, retira la comida y después nos vamos, y después estamos volviendo 10:30-11 de la noche (Entrevista a D y su marido. Padres de A, niño valorado antropométricamente).

Por otra parte, las mujeres encargadas de comedores refieren *poner el cuerpo* a la ejecución de las políticas sociales alimentarias en el ámbito local. Y se definen como “la tracción a sangre” (B) del engranaje asistencial del Estado. Lo ya dicho en el capítulo anterior colabora en ilustrar esta idea. Particularmente, la sensibilidad de B acerca de que *la guardería es de Perspectiva Social, el comedor de la noche es del Fopar y la murga es de Minetti*. La autoridad está en ‘el afuera’. Los que *contienen* poniéndole el *cuerpo* a los problemas están en ‘el adentro’; problemas estructurales inherentes a la pobreza, a los que se le suman los problemas generados por la propia lógica de la focalización.

En el caso de los varones en edad económicamente activa, la situación resulta ser un tanto similar a lo ya mencionado en el Capítulo 2: se sienten un *cuerpo descartable* producto de la expropiación absoluta de su fuerza de trabajo en el rubro de la construcción durante su juventud, cuyo daño repercutió el eje vertebral tanto de su organismo (columna) como de sus *artes de hacer cotidianos* (*sensu* De Certeau). Solo se sienten necesitados por el sistema a la hora de ir a votar.

L: Te usan para que vayas a votar y luego *te tiran como si fueses papel higiénico*; te arrugan y te hacen paf (Entrevista a L).

Vivir en situación de pobreza implica que las ausencias en materia de *elección*, bajo la lógica de los “mecanismos de soportabilidad social” y “dispositivos de regulación de las sensaciones”, desapercibidamente *en-callen en el cuerpo*.

Entrevistadora: ¿Por qué eligió un negocio de venta de alimentos?
Ch: ¿Yo? NO elegí (responde de manera seria pero un tanto desconcertada por el tipo de pregunta).
(Entrevista a Ch2, 40 años. Vive con su marido e hijos en Villa La Tela. Tiene una despensa desde hace años en el lugar).

De esta manera, el dolor social producido por el hambre en estos contextos se instala como un no-conflicto. El “cuerpo subjetivo” se anes-tesia bajo los efectos narcóticos de la *costumbre* que lo *contiene* en un espacio *conocido*, que como ya se conoce se sabe que “siempre será así”. Tal situación condiciona negativamente el poder salir del laberinto asis-tencial excepto a través de la “fantasía” de libertad de elección y disfrute que promete la lógica del consumo en el sistema capitalista. La “fantasía” de ser a partir de la mercancía que se consume (comida gourmet, pro-ductos infantiles todo en uno) protege del “fantasma” del hambre al desvincular la fijación de ese *cuerpo* a su condición de dependencia de la asistencia estatal para comer y nutrirse. La expropiación sistemática de energías humanas (corporales y sociales) producto del hambre se puede observar en Villa La Tela representada como postal a través de *cuerpos agotados, consumidos tras la incesante gestión de recursos*.

Desde los primeros años de vida, la *reproducción alimentaria-nutri-cional familiar* está intervenida por dispositivos de evitación del conflicto (frente a la no-autonomía alimentaria) inherentes al funcionamiento del sistema capitalista, mediante cuerpos colonizados al tener expropiadas las energías corporales y sociales necesarias para reconocerse y ser reconocidos. La *costumbre* opera desde el inicio de la vida de los *cuerpos*, atravesando todas las dimensiones de su reproducción alimentaria-nu-tricional familiar: *acostumbrarse a la apropiación alimentaria mediante una gestión itinerante* (particularmente de la asistencia estatal siguiendo los criterios de focalización de los comedores), *acostumbrarse a comer “eso”* (la comida a secas) *y a comer “así”* (de una manera itinerante, fami-liarmente desmembrada y solipsista), *acostumbrarse a sentirse agotado en la adultez*.

Tanto A. Richards (1932) como De Castro (1955) manifiestan a partir de sus investigaciones que las principales razones por las cuales los personas no aspiran a superarse, no responde a que sean haraganes sino a una nutrición deficiente. Como ya se dijo, si las energías sociales están en estrecha relación con las energías corporales, a mayor deficien-cia nutricional mayor probabilidad de estructurar un conjunto de rela-

ciones humanas débiles. Aun así, frente a este panorama-diagnóstico todo estaría indicando que las mujeres-madres de Villa La Tela no pueden sostener un vínculo inter-subjetivo sólido a nivel comunitario, empero, más allá de los hechos objetivos que dan cuenta de que efectivamente debería ser así, las primeras saben que el invertir tiempo y energía en el sostenimiento de las redes informales es, en *lo inmediato*, el secreto de la supervivencia familiar en contextos de pobreza estructural.

No obstante, el *statu-quo* contenido por la *costumbre* en un plano individual-familiar, toma otros matices cuando la *sensibilidad* se sitúa en ‘el afuera’, en lo comunitario, tensionando –aunque quizá fugazmente– sus bordes encapsuladores. Aquí es preciso retomar como ejemplo el cómo B se representa ese espacio (comunitario), como un escenario de guerra. *Estás todo el tiempo a capa y espada*, no hay descanso cuando existe una proyección colectiva o comunitaria. Estar en guerra implica movimiento ya que, recuperando nuevamente sus palabras, *No podemos quedarnos allí*. Un “cuerpo social” agotado se queda allí, necesita descansar para volver a salir a gestionar. El *allí* responde a ese punto del “campo” social que permite dar cuenta de un cuerpo estaqueado, inmóvil, fijo en un lugar, en una actividad: *hacer de comer en el comedor*. Sin embargo, a la larga, ese *cuerpo agotado* tanto de las mujeres-madres como de los varones llega a contagiar a los *cuerpos* que yacen en la *frontera* entre ‘el adentro’ y ‘el afuera’, es decir, a los *cuerpos* de las encargadas de comedores. Tal es así que la *sensibilidad* impregnada de derrota *desubica* a las personas del campo de *batalla*, rindiéndose ante la amenaza enemiga del hambre. La recurrente frustración captura las posibilidades del hacer. El círculo de acciones posibles se cierra y vuelve a abrirse en el mismo *allí*: *haciendo de comer para el caso de las organizaciones sociales, gestionando para el caso de las mujeres-madres y desorientándose respecto a su histórico rol de proveedor en el caso de los varones*.

4.2. Política del hambre: el parásito externo

Las “políticas del hambre” (Scribano, Huergo, Eynard, 2010) constituyen un capítulo esencial de las políticas de los cuerpos y las emociones ya que regulan los límites entre la vida y la muerte, entre la posibilidad de cambio y la posibilidad de no retorno. Tal es así que agredir –etimológicamente avanzar, el avance de este tipo de políticas– a una sociedad es dejar a sus futuras generaciones sin las energías tanto naturales, corporales-in-

dividuales como sociales para reconocerse y ser reconocido. La relación que se trama entre alimento, hambre y estructuración social anula la gramática de las acciones de los sujetos obligándolos al aislamiento porque se dificulta la posibilidad de interacción (encuentros intersubjetivos). Esos cuerpos están centrados en resolver sus propias necesidades materiales de vida, disponiendo aún de escasa energía para hacerlo.

Los cuerpos marcados por el hambre son invisibles en el paisaje social, no obstante, cuando salen del anonimato se presentan bajo la forma de amenaza (Scribano, 2002). Estos cuerpos, *agotados, de descarte, cansados* y, además, de tinte amenazador para otras clases sociales, generan las condiciones perfectas para justificar la intervención externa. En ese sentido, uno de los ejes de estas políticas, vislumbrado como central y estructurador de relaciones sociales y sensibilidades, es la impronta discriminatoria que produce y reproduce el hambre. Si la economía política de la moral de las antiguas colonias latinoamericanas encontró en la raza¹⁹ su argumento esencial para construir la estructura cognitivo-emocional de la expropiación y destrucción, el hambre hoy constituye un “operador simbólico” de las actuales practicas ideológicas del capital en su fase imperial, colonial y dependiente (Scribano, Huergo, Eynard, 2010).

El hambre como nodo cognitivo-emocional presenta cuatro diferentes formas de estructurar las sensibilidades, las cuales se presentan siguiendo una disposición relacional, superpuesta y moebiana (Scribano, Huergo, Eynard, 2010: 29):

Los *usos metafóricos del hambre* indican cómo su experienciación sirve para mapear y significar prácticas asociadas a ella de modo tal que se desempeña como una capacidad para hablar sobre terrenos no conocidos desde las experiencias concretas conocidas. La metáfora aquí es usada para abrir caminos de expresión a prácticas que de otra manera pasarían desapercibidas y desvinculadas de la estructura de la acción. En Villa La Tela, el ejemplo más claro en ese sentido es hablar del *hambre* en tercera persona o en primera persona pero en clave *gourmet*²⁰.

Las *marcas del hambre* hacen evidentes los lugares-momentos donde dicha experiencia queda grabada en el cuerpo formando parte de los equilibrios y desequilibrios entre “cuerpo individuo”, subjetivo y social de modo tal que constituyen “mojones vivenciales”. En este punto, en Villa La Tela se recupera la dialéctica anteriormente esbozada entre las tres formas entrecruzadas y superpuestas del cuerpo: un “cuerpo individuo” que se acostumbra a la apropiación diferencial de nutrientes

al interior de su familia (hay priorizados y no-priorizados a la hora de comer), un “cuerpo subjetivo” que se acostumbra *a comer “eso”* (la comida a secas) y *a comer “así”* (de una manera itinerante, familiarmente desmembrada y solipsista) y un “cuerpo social” *agotado* que hizo callo la cadena secuencial entre pobreza, hambre, muerte e irresponsabilidad de los padres. En palabras de B, *Se te hace carne y chau*.

La ***geopolítica del hambre*** muestra cómo el hambre está inscrita en la instanciación tiempo-espacio, indica cómo los sujetos “territorializan” las experiencias del hambre y cómo su vivencia depende de su localización. Para el caso de Villa La Tela, el vivir allí implica que “solo se entiende de comer”. Si sos de Villa La Tela y estás participando de un encuentro de organizaciones, desde el vamos los otros participantes (de otras clases y trayectorias sociales) sostienen como pre-concepto que “sos de un comedor”; no existe otra opción posible. Sin embargo, contradictoriamente, al entender solo de comer, pero de comer *comida a secas*, los sujetos no se sienten legítimos portavoces de sus *comidas* ni de sus *haceres culinarios*.

Los ***usos políticos del hambre*** instancian dos tipos de prácticas: por un lado, las de auto-organización y auto-responsabilización por parte de los que “sufren” el hambre y, por otro lado, aparecen fuertemente asociados a prácticas instrumentales de los actores sociales vinculados a la gestión de los programas alimentarios. En Villa La Tela, podemos referir cómo la *sujeción alimentaria* va enhebrando los diferentes módulos de sociabilidad, las familias para con los comedores (que se iniciaron auto-organizadamente para dar respuesta al hambre del lugar), los comedores para con el Estado, el Estado para con las empresas, ya sea de catering o de alimentos. En ese sentido, B comenta lo siguiente:

Un niño le dice a B: “Tengo que venir a tu murga porque yo vengo a tu comedor”. Frente a ello, B comenta: “La comida que yo te doy la manda el Estado para vos, ni siquiera la compro yo”. Refiriendo que, a su vez, la puso mal ese comentario pero es algo que seguramente le dijo la mamá, señala B. Entonces, sorprendida frente a tal situación, B se pregunta: “¿qué estará pensando la gente?” (Nota de campo, Visita a B. Año 2010).

A la *sujeción alimentaria* se agrega la exigencia de agradecimiento para con quien da y la responsabilidad frente a lo recibido. En este punto recuperamos lo señalado a partir de U, en el Capítulo 2, quien audita

el cómo la familia que ella asiste en materia alimentaria (a través de fondos estatales) se comporta en relación a sus ingresos.

4.2.1. Política del hambre: ¿la perspectiva de las necesidades fundamentales como eje rector?

La noción de necesidad oculta sus raíces epistemológicas. Siguiendo esa perspectiva, la interpretación de este concepto plantea tres interrogantes (Rist, 1980: 160): "... ¿qué es un ser humano?, ¿es posible concebir la existencia de un ser humano aislado?, ¿es posible concebir un objeto cualquiera bajo la forma de un simple «satisfactor»?".

El impulsor del enfoque de la satisfacción de las necesidades fundamentales dirigido a países "subdesarrollados" como "estrategia de desarrollo" estuvo a cargo de Robert S. McNamara, presidente del Banco Mundial, en el año 1972²¹ (Allain, 1980: 184). Básicamente, este enfoque constituyó un "nuevo" intento de resolver los problemas del subdesarrollo. El discurso de las necesidades básicas y la definición de quiénes eran los pobres no resultó ser una novedad, tuvo sus comienzos en la Europa del siglo XIX, solo que McNamara recicló la noción de necesidad adjetivándola como "fundamental o esencial". De este modo, las necesidades *esenciales* se transformaron en el sostén de la seguridad pública (control social) para el Banco Mundial. El discurso oficial de McNamara hace visibles tres connotaciones fundacionales acerca de la estrategia de las necesidades fundamentales (Allain, 1980: 185-186) que seguidamente se detallan:

1) **Metáforas de tipo militar para referirse a la pobreza:** "población blanco", "combate", "estrategias eficaces", "apartando los obstáculos". Esto logra dar cuenta del horizonte perceptivo que yace bajo este tipo de iniciativas gubernamentales, el cual opera otorgando determinada direccionalidad a sus estrategias de intervención: combatir el conflicto coagulando toda posibilidad de acción por parte de los afectados. En consecuencia, se intenta *combatir* la pobreza a partir de conceptos que auto-responsabilizan a los sujetos de sus condiciones estructurales de vida: vulnerables, podres e indigentes (Espoz, 2008). De esta manera, se ocuye que dar batalla *real* a la pobreza implica posicionarla en clave relacional con la acumulación de la riqueza. Por otra parte, este tipo de ocusión es propia de las explicaciones que actúan como reverso solidario del sistema capitalista neocolonial.

2) **Una idea de justicia social a un umbral de pobreza políticamente admisible y a bajo costo para el Estado.** La estrategia de las necesidades básicas ha remplazado a la del empleo, junto a ello, la organización de los trabajadores para reclamar sus derechos. Bajo el opio del necesitar se coloca el acento más en los consumidores que en los productores. Se mercantiliza cada rincón de la vida cotidiana. En ese contexto Spitz se pregunta: “¿quiénes son los pobres? «Consumidores despojados ya de sus preferencias, sus deseos, sus derechos» [de su matriz simbólica]” (Spitz, 1980: 17).

3) **Connotaciones positivas propias del modelo universal e in cuestionable de desarrollo de Occidente.** Entre ellas podemos encontrar nociones como: “progreso”, “desarrollo”, “racionalidad”, “eficacia” y “necesidades fundamentales”, las cuales se presentan como la contracara visible de una idea implícita de control social afín a la perpetuidad y a la expansión del sistema capitalista neocolonial.

No obstante, si a nivel mundial hay más alimentos que personas para alimentar ¿no se llega a poner en tela de juicio la validez de un enfoque arraigado a la idea de necesidad? Siguiendo a G. Berthoud (1980), circunscribir al pensamiento de que “hay que comer para vivir” como metonimia del enfoque de las “necesidades” evita la posibilidad de toda crítica a este tipo de perspectiva dado que nos aparta de la comprensión acerca de qué tipo de relaciones sociales configuran tales situaciones de colonialidad en materia alimentaria-nutricional. Si la miseria resulta explicada a través de una descripción basada en la racionalidad económica (línea de la pobreza/indigencia), la estrategia de las necesidades fundamentales da perpetuidad al modelo occidental expansionista a través de *cuerpos agotados que solo se ocupan individualmente de buscar comida* porque “hay que comer para vivir”.

M. Guillaume se pregunta cómo pudo reducirse el hombre deseante a un simple “sujeto de necesidades”. Tal es así, que en un plano social el hombre puede llegar a sacrificar la satisfacción de sus “necesidades fundamentales” en pos de una buena integración social en su entorno cotidiano: *tomar mate dulce con pan y picadillo durante la semana, para invertir lo económicamente disponible en la fiesta del encuentro familiar una vez al mes.* Frente a ello, G. Rist recupera los pensamientos de H. Lefebvre agregando que: “la satisfacción de las necesidades elementales no llega a matar la insatisfacción de los deseos fundamentales”: *la interacción en reciprocidad del amor filial* (Rist, 1980: 157).

El término necesidad no debería ser punto de partida ni de llegada de ninguna teoría social, “Es un verdadero instrumento de dominación” (Rist, 1980: 126). Rist adhiere a estos planteamientos considerándolos una expresión del “imperialismo cultural”. Transformadas en “ingeniería social”, la estrategia de las necesidades fundamentales poco se interesa por conocer/estudiar las situaciones que se propone paliar (sistemas sociales).

Guillaume (1980) señala que esta perspectiva está al servicio de la ciencia económica, la cual, a su vez, se ha convertido en el centro del discurso político. Los conceptos centrales de la estrategia de necesidades le pertenecen a la economía: trabajo, producción, fuerza de trabajo, utilidad y escasez y, curiosamente, son inseparables de una concepción individualista (en sintonía con el *homo-economicus*). Un individuo que se presenta en una doble dimensión: productor y principalmente consumidor, a través de cuyas fuerzas (de trabajo y consumidora) el mercado crece.

De esta manera, tal como antes se mencionó, han entrado a escena los administradores –los técnicos– con un rol central dada su experticia en fijar una ración alimentaria mínima que permita la supervivencia a un bajo costo para el Estado (ejércitos, cárceles, pensionados de mujeres, programas sociales alimentarios). Esto es, racionando las necesidades básicas pero con la suficiente perspicacia de respetar las excepciones a la regla a través de la apertura del restringido abanico de comidas en conmemoraciones populares como fiestas patrias o religiosas, etc. La idea de una alimentación racional, medida, calculada no es más que la ilusión de un administrador –alineado al MMH– que *desconoce* acerca de la condición humana de *seres sociales* (no sólo biológicos). La regla de oro está clara para los administradores: precio del pan e índice salarial deben ir de la mano. Hambrear a los pobres es poner en peligro la riqueza –la seguridad– de los ricos.

Aunque, esperanzadamente, este autor refiere que la crisis de las economías occidentales podrían acabar –por sus propias consecuencias objetivas: hambre, pobreza– con el dogma de las necesidades a partir de desnaturalizar como ineludible la aculturación en este orden económico que homogeneiza diferencias culturales. Rist señala enfáticamente el carácter positivista y racionalista de este tipo de estrategias que solo ignoran al sistema y no se preocupan por combatirlo. Este mundo es el lugar de la abundancia, de la exuberancia, de la profusión no de la escasez que arroja a los hombres a la necesidad. Por tal motivo, plantea

que las necesidades fundamentales deben ser postuladas en términos políticos antes que biofilosóficos.

Como corolario de estos debates puede afirmarse que la “política del hambre”, claramente, presenta a la perspectiva de las necesidades fundamentales como eje rector. Postulando a estas como una “forma de ocupación” de los cuerpos y sensibilidades necesaria para la expropiación energética del sistema capitalista a escala global. El hambre es el territorio permanente de cuerpos colonizados. Un *cuerpo hambriento* como bien lo saben los administradores es un *cuerpo peligroso*. Entonces, el garantizar sus necesidades fundamentales, estrictamente supeditadas al nivel de supervivencia (*comida a secas*) es la clave para mantener la seguridad pública. En ese marco, este tipo de política performa el tiempo-espacio, *conteniendo* a los cuerpos fijados a la *costumbre* como único horizonte de posibilidad. Solo cuando la *costumbre* es fugazmente burlada, la *comida es una fiesta, la práctica del comer es en el marco de la familia extendida* y los *cuerpos gozantes no quieren volver a sus casas porque ello da cuenta que ese destello culmina*.

Asimismo, cabe destacar que la “política del hambre” se ve favorecida por cómo se implementa y ejecuta la intervención estatal en materia alimentaria en nuestro país. Las políticas sociales alimentarias argentinas analíticamente presentan una doble perspectiva: medicalizadora y mercantilizadora (Ibañez, Huergo, 2012a). En el caso de la primera, se pretende normalizar la “desviación” representada por el hambre de las familias que habitan en condiciones de marginalidad y/o pobreza (Garrote, 1997). En el caso de la segunda, el PAICOR condensa dicha situacionalidad, al ingresar los comedores escolares a la lógica de la tercerización mediante empresas de catering con el argumento de asegurar una mayor eficiencia y rendimiento. Estas explicaciones –tanto la medicalización como la mercantilización– enmarcan a la problemática del hambre en el horizonte perceptivo del MMH catalogándola como una enfermedad de índole biológica, individual, ahistórica, asocial y mercantil (Menéndez, 2005). Esto circunscribe las respuestas y las acciones para revertir sus efectos al plano individual, esquema que ocluye el carácter social y político de la accesibilidad alimentaria o derecho al alimento.

En ese marco, las “imágenes del mundo” de las corrientes teóricas que *contienen* a los programas sociales alimentarios llevan como equipaje intangible el performar intervenciones que “dejan todo como está, como un-siempre así” (Scribano, Huergo, Eynard, 2010: 44). La noción de

seguridad alimentaria es el concepto clave que las contiene, siendo el objetivo central a alcanzar por parte de las políticas alimentarias internacionales (por ende, regionales y nacionales). En relación a la mencionada noción, aquí se pretende reflexionar sobre lo siguiente:

a) La perspectiva de los derechos humanos implica –en términos discursivos– abandonar el paradigma del asistencialismo. Si bien ello se corresponde con el debate académico y político vinculado al enfoque de derechos humanos, al pasar del plano discursivo al plano del diseño y de la implementación los programas sociales alimentarios, el primero de los planos se traduce con “filtros” de derechos (Arcidiacono, Pautassi, Zibecchi, 2011). Con lo cual, siguiendo a Arcidiacono, Pautassi y Zibecchi (2011: 55) “(...) se renuevan viejas prácticas focalizadoras con una retórica de derechos”. De esta manera, la seguridad alimentaria termina siendo una categoría clave de los diseños de políticas de asistencia alimentaria estatales de corte focalizado y de tinte verticalista que, como se observó en Villa La Tela, traen a escena la colonización: desposeer capacidades de acción a los cuerpos (alimentos que solo “llenan la panza”), tener el poder de decidir sobre la vida de los otros (heteronomía alimentaria-nutricional) (Scribano, Boito, 2010); dando cuenta que políticamente falta un largo trecho para que los beneficiarios salgan de su condición de sujetos/sujetados al Estado para comer.

b) Si lo anteriormente señalado pasa por el tamiz de los acalorados debates acerca de las necesidades fundamentales, ¿se puede afirmar que la perspectiva de los derechos humanos que sustenta los programas sociales alimentarios al traducirse del plano discursivo al plano operativo (diseño e implementación) constituyen otra “novedad” que enmascara un enfoque de necesidades fundamentales? La respuesta resulta afirmativa teniendo en cuenta que la resultante de la reproducción alimentaria-nutricional que estos programas promueven es una *comida a secas*, una *práctica de comer solipsista* y *cuerpos agotados de gestionar*.

c) La seguridad alimentaria, tal como sucede con el diseño de necesidades fundamentales, en la práctica está por fuera de la matriz simbólica-cultural. Es decir, no refleja las “cocinas” o “sistemas culinarios” que unen a aquellos que comparten una misma cultura alimentaria (relaciones sociales que dotan de sentido a la práctica del comer). Scribano (2002: 123) plantea que: “hoy nos enfrentamos a un curioso proceso dialéctico de homogeneización de la heterogeneidad que implica la ruptura de las prácticas sociales comunes y que impone la diferencia desde

afuera, restringiendo el espacio de decisión individual básico para ser lo que uno quiera ser”.

d) En el seno de las iniciativas en nombre de la seguridad alimentaria, las mujeres deben tomar un rol protagónico, de esta manera, el Estado se retrae de la prestación de sus servicios públicos y sociales, transfiriendo a las familias la resolución de su reproducción alimentaria-nutricional en contextos materialmente adversos (Arcidiacono, Pautassi y Zibecchi, 2011).

e) La noción de derecho al alimento normaliza el conflicto de intereses entre clases sociales e intra-clase (encargadas-familias), diluyendo la posibilidad de explicitar las relaciones de poder inscriptas en la práctica de comer. Esta afirmación no intenta tildarla de noción errónea sino que se le atribuye responsabilidad a partir de lo que glosa de silencio, de lo que oculta: no se cuestiona acerca de por qué no todos partimos de las mismas condiciones estructurales de existencia para acceder *por derecho* a los bienes comunes alimentarios. Esto contribuye a que el sujeto sea el *responsable* de luchar contra su propia pobreza, ante las tantas necesidades que lo acechan debe activarse. Sin embargo, al no tener las necesidades fundamentales satisfechas su rol de agente (*cuerope adormecido, debilitado y aislado*) se ve dificultado para la acción habilitando –de este modo– la ayuda externa, legitimando la intervención estatal y corriendo –una vez más– el foco de la problematización (Espoz, 2008).

f) Tampoco deja entrever al decir de De Certeau (1996) las “tácticas” disruptivas de la costumbre a través de las cuales los sectores subalternos “burlan”, durante un destello temporal, la dominación (por más que las reglas de juego social se mantengan intactas) en materia alimentaria-nutricional.

g) Es un concepto que parcializa el abordaje de la “problemática alimentaria nutricional” ya que lo aquí desarrollado da cuenta que *lo alimentario* en términos asistenciales no va de la mano de *lo nutricional*. Y, asimismo, tampoco logra tensionar críticamente la dimensión asistencial con dimensión productiva que la constituye. El enfoque integral en ese sentido es una deuda pendiente de la política pública internacional, regional y nacional. En ese sentido, Vía Campesina coloca a este enfoque en términos de *soberanía alimentaria* (qué y cómo producir, distribuir y consumir los alimentos).

Las “políticas del hambre”, refuerzan –reproduciendo– una “geo-

metría corporal” clasista, internalizando sensibilidades en los cuerpos de las familias de Villa La Tela a partir de su fijación a posiciones subalternas dentro del “campo” social. Sensibilidades que *individualmente* se harán *cuerpo* (bajo la forma de *costumbre*), *práctica* (en términos de *gestión* y *ajuste*-intrafamiliar) y *narración* de su propio mundo (en términos de *agotamiento*). Sensibilidades performadas ayer pero que encallan en el hoy para el mañana, construidas a partir del silencioso y des-conflictuado dispositivo del *acostumbrarse* a las condiciones material y sensiblemente *posibles* que esos contextos diacrónicamente han trazado y trazan como horizonte familiar: *gestionar recursos* de manera incesante para poder comer, a *comer* de manera itinerante y desmembrada, *estar agotados para dedicar energías corporales en prácticas inter-accionales extras a la supervivencia (necesidades fundamentales)*. Esto permite visibilizar la relación *material* existente entre alimentos-cuerpos-sensibilidades-dominación, nodo primordial en la configuración de la experiencia de comer, por ende, experiencia social de estas familias.

Sin embargo, los grandes administradores de las “políticas del hambre” no se han detenido para reparar en aquellas prácticas fugaces que *cotidianamente* burlan por un instante la relación alimentos-cuerpos-sensibilidades-dominación para llevarla a la máxima relacional: alimentos-cuerpos-sensibilidades-destitución de la lógica colonial. Prácticas socio-culturales que sellan de manera cómplice lazos de familia aún sin serlo en términos sanguíneos o políticos. Prácticas socio-culturales que como ráfagas momentáneas y oscilantes repentinamente traen a escena al *cuerpo colectivo*.

Notas

¹ Este capítulo se encuentra elaborado a partir de esbozos analíticos preliminares realizados junto a Martín Eynard, bajo la dirección de Adrián Scribano. Se desarrollan en los siguientes trabajos: Scribano, Huergo, Eynard (2010); Scribano, Eynard, Huergo (2010). Asimismo, en este capítulo se recuperan aportes teórico-analíticos desarrollados en el marco del Seminario “Cultura Popular, Cultura Masiva”, ECI, UNC, dictado por María Eugenia Boito. Por otro lado, el ejercicio de construcción analítica del cuerpo infantil quedó plasmado en Huergo J., Casabona E. (2016) “El estado nutricional infantil en contextos de pobreza urbana: ¿indicador fidedigno de la salud familiar?”, en *Revista de Salud Colectiva*, Universidad Nacional de Lanús. Argentina; 12(1):97-111.

² Realizado en la casa de LL, hermana de N.

³ Desde una perspectiva homeostática el hambre es un estado de necesidad caracterizado

por una carencia de elementos nutricios en la célula de un organismo. Esto es detectado por el sistema nervioso a través de receptores neuroquímicos específicos, representando de esta manera el hambre un principal estímulo para que un organismo inicie un período alimentario (López Espinosa, Martínez, 2002). Sin embargo, este concepto adquiere diferentes conceptualizaciones acorde a la perspectiva disciplinar desde la cual se lo intente definir e identificar.

⁴ En esta circunstancia sería más pertinente hablar de apetito. R. Turró (1912, citado por López Espinosa, Martínez, 2002) añade que el apetito no es un hambre distinta a la celular, sino que es un hambre representativa de las cosas alimenticias. Lo reconoce como un elemento psicológico de la alimentación.

⁵ Presenta prevalencias marginales: 1,4%, es decir, aproximadamente 1 de cada 100 niños presenta desnutrición aguda (bajo peso para su talla).

⁶ Uno de cada 10 niños presenta desnutrición crónica (baja talla para su edad).

⁷ Uno de cada 10 niños de la Argentina presenta obesidad (exceso de peso para su talla).

⁸ La prevalencia de anemia por déficit de hierro, considerada una forma de desnutrición oculta por déficit de micronutrientes (en este caso, el hierro) en los niños y las niñas de seis meses a 23 meses es de 34,1%, porcentaje que desciende a 8,9% en los niños de dos a cinco años. La anemia guarda relación con la ingesta de nutrientes específicos –como ya se mencionó, en este caso el hierro–, con el estado de salud (presencia de parásitos o síndrome de malabsorción) así como también con las condiciones socioeconómicas en que viven los niños.

⁹ Por comentarios de allegados al UPAS 31 se ha tenido conocimiento que desde el año 2013 en adelante se ha consolidado un grupo de profesionales fijo y de renovado plantel con experiencia en trabajo en comunidades aledañas a Villa La Tela.

¹⁰ Entrevista a H2, 41 años, médico del UPAS N° 31.

¹¹ Entrevista a I2, 50 años. Trabajadora social del UPAS N° 31.

¹² Vale aclarar que este grupo interdisciplinario de profesionales, que le sucedió al equipo de salud originario del Centro de Salud N° 31, no responde al actual (año 2013).

¹³ Alimentación, hábitat, trabajo, transporte, salud, vestimenta, etc.

¹⁴ Producto de panificación característico de la provincia de Córdoba, que tiene alto contenido de grasa (llamado bizcochito de grasa en otras regiones de la Argentina).

¹⁵ Es el pan común elaborado a partir de levadura, harina, agua y sal.

¹⁶ Programa de Crecimiento y Desarrollo de la Dirección de Atención Primaria de la Salud de la Secretaría de Salud de la Municipalidad de la ciudad de Córdoba.

¹⁷ Independientemente que ello implique que, una vez conseguidos los aportes, deban convivir en terreno grupos antagónicos, ya sean religiosos, políticos, etc. Ello no se vivencia como un problema para la organización, corre por cuenta de los disímiles actores el aprender a convivir.

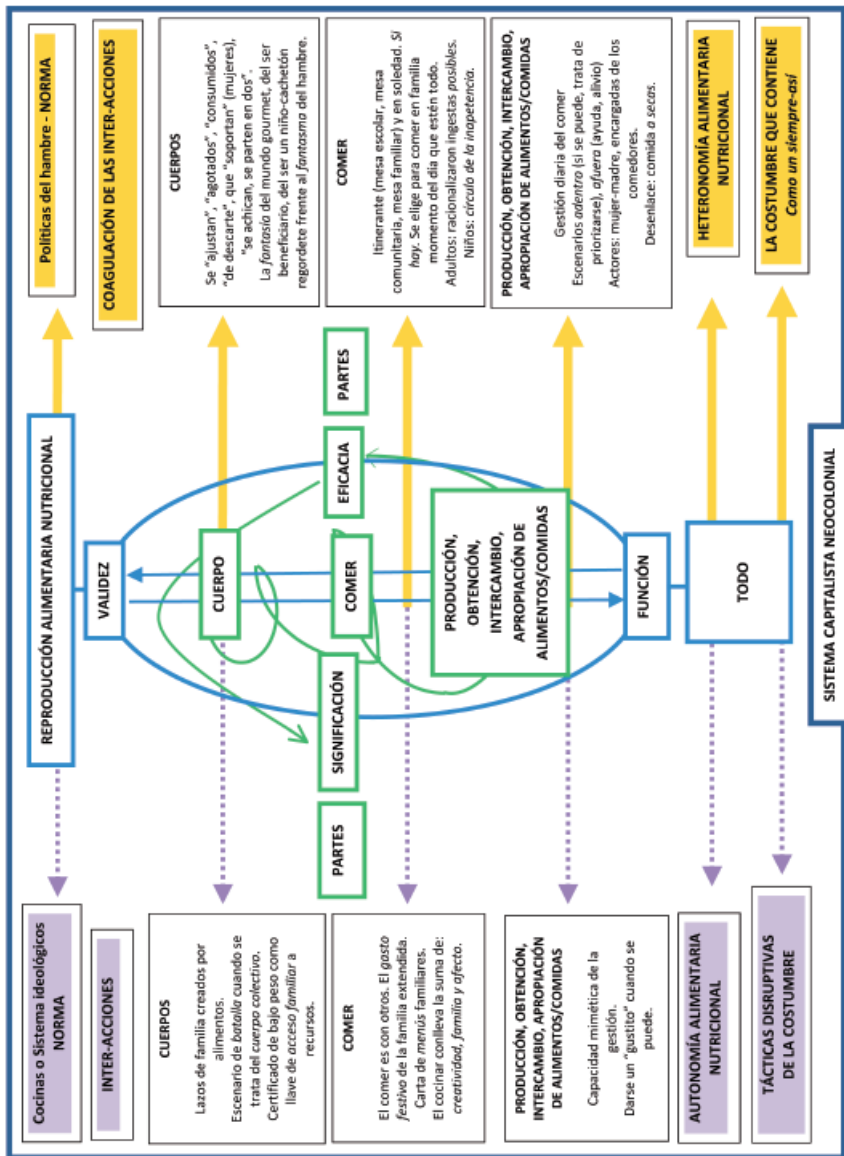
¹⁸ A. Blanco y F. Chacón (1985) distinguen a los indicadores positivos, es decir, aquellos que se comportan de manera directamente proporcional a las mejoras de las condiciones de vida, de los *indicadores negativos* que producen tales mejoras al decrecer. Si bien las actuales conceptualizaciones de salud propuestas por la OMS se configuran alrededor de términos positivos tales como bienestar y calidad de vida, generalmente estos con-

ceptos a la hora del diseño de sus mediciones siguen la lógica de la ausencia de *indicadores negativos*; la ausencia de todo aquello que se considere una preocupación social.

¹⁹ Sobre la idea de ‘raza’ véase el trabajo: Quijano, Aníbal (2000). “Colonialidad del poder, eurocentrismo y América latina”. En E. Lander, *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas*. Buenos Aires: CLACSO.

²⁰ Aquí se detallan otras metáforas encontradas: “la olla de mi mamá no es mezquina” (P2), una adjetivación humana dada a un objeto. En este caso, es la mamá (sumado a su condición de abuela) quien siempre intenta *estirar* lo que tiene disponible para llegar a más comensales. Seguramente, también se abstendrá de servirse una porción hasta tanto todos estén servidos; “cargar nafta y chau” (U), esta frase describe a la *comida a secas* como un mero combustible para el cuerpo-máquina del MMH, dada su ubicación culinaria por fuera de los territorios del placer y la nutrición, sumado a su desanclaje respecto de lo culturalmente elegible como *bueno para comer*; “con una cebolla y un tomate te hago un guisito” (S2), refiere a la estricta necesidad de ser creativo armando un plato de comida “con lo que hay”, de hacer algo nuevo a partir de *lo posible*; “el FOPAR es más bondadoso” (B), en realidad, sus técnicos suelen, más allá de las exigencias programáticas, comprender las realidades sociales en las cuales estas “bajan”; “estos criollos tienen gusto a sol” (N3), intenta describir un alimento que ha pasado un tiempo considerable a temperatura ambiente (o fuera de un recipiente contenedor) desde que se cocinó hasta que se consume. El “gusto a sol” indica que no es un alimento fresco.

²¹ En la década del 70, puntualmente en el año 1973, se produce la primera crisis de petróleo mundial. Los países exportadores de petróleo decidieron frenar el abastecimiento de combustible tanto a Estados Unidos como a sus aliados de Europa Occidental por haber apoyado a Israel en la guerra del Yom Kippur. El aumento del precio unido a la gran dependencia del petróleo por parte del mundo industrializado provocó inflación y recesión económica de los países afectados (ya sea directa o indirectamente) que, a su vez, decantó en los países en vías de desarrollo. A partir de allí, estos comenzaron a *necesitar* ayuda externa.



Reflexiones finales

B: Igual que si vos vas a algún lado, a una charla qué sé yo...

Otro: ¿De dónde sos?

B: De Villa La Tela.

Otro: ¿Sos de un comedor?

B: ¿No es cierto? Si vos vivís en Villa La Tela nosotros no podríamos ser de una biblioteca o de un centro cultural, ¿por qué?, porque como *somos de una Villa* no entendemos de biblioteca, ni de cultura, ni de arte, ni de pintura, ni de música, ni de nada. *Entendemos de comer*. Entonces, está tan estigmatizado a través de los años, a través de generación en generación, de que *al último se vuelve parte, se te vuelve carne y chau*. A mí, lo que me desespera, por ahí, es ver de que ellos piensan de que bueno, *uno nació acá y no hay otra cosa. De acá a la ruta, y de acá a la Pettrossi, y chau. ¿Entendés?* (Entrevista a B).

La presente investigación estuvo orientada a comprender de qué manera las familias de Villa La Tela, ciudad de Córdoba, se *reproducen en materia alimentaria-nutricional*. El cómo este proceso acontece está marcado y, a su vez, marca la situación material y social de esa familia en tanto cuerpo colectivo. En ese sentido, para su lectura analítica, aquí se construyó un Modelo teórico-metodológico, inspirado en la perspectiva epistemológica “totalidades complejas” de Samaja para el abordaje de la reproducción social de los problemas de salud. Teniendo en cuenta la especificidad del objeto de estudio de esta pesquisa que, siguiendo al mencionado autor, presenta la cualidad de “sistema complejo con historia” requirió para su (re)construcción ser retornado a su “sentido originario”. Esto es, ser historizado rastreando las disímiles y encontradas “imágenes del mundo” *disciplinares* desde las cuales se lo nominó, describió, interpretó e intervino, sus rupturas y continuidades respecto a

las actuales operatorias de representación. De allí se deriva que, para situar la mirada en la complejidad de cómo *lo alimentario-nutricional familiar* se reproduce en contextos de pobreza, resultó pertinente plantearlo desde los bordes “indisciplinarios” de tres campos científicos específicos: la antropología alimentaria, la sociología del cuerpo y las emociones y las ciencias de la nutrición. En esos cruces (in)disciplinarios se postuló que la *reproducción alimentaria-nutricional* como proceso presenta en su “jerarquía descriptiva de la complejidad” tres diferentes grados (partes, estructuras o dimensiones): 1) la producción u obtención, intercambio y apropiación de alimentos/comidas, 2) el comer y 3) el cuerpo. En su fase productiva (ascendente), este proceso refiere a que primero se deben hacer presentes los alimentos y las comidas (en cantidad, calidad, inocuidad, adecuación cultural) en términos de apropiación familiar para posibilitar posteriormente la práctica sociocultural de comer (incorporación de nutrientes como de significados asociados al cocinar, al comer propiamente dicho, que derivan de la historia de recetas familiares y del entramado relacional del compartir la mesa) para que el cuerpo pueda tomar materialidad (orgánica, sensible y establecer determinadas inter-acciones con otros y con el ambiente). A su vez, el cuerpo –acorde a su estado de salud/nutrición y “estado del sentir el mundo” (*sensu* Scribano)– estará preparado (o no) para apropiarse de los nutrientes y de los significados que le son proveídos al comer dando un nuevo inicio del ciclo pero ya como fase reproductiva (descendente). Entendiendo que la *reproducción alimentaria-nutricional* familiar es la totalización (ciclo de ciclos) de sus tres partes o peldaños (ciclos en sí mismos), se reconoce que su naturaleza procesual se sostiene en relaciones de la categoría “comunidad” (término kantiano).

Cada uno de los tres grados o dimensiones señaladas estructuraron la escritura de este trabajo. Si bien a los fines metodológicos cada uno de los señalados peldaños fue particularmente individualizado, ontológica y epistemológicamente resulta inadmisibles considerarlos de manera separada dado que presentan como vector transversal al cuerpo en tanto materia sensible y materia para la acción y, asimismo, dependen del todo (y su normativa) que los *interpela* y *determina*. Sin desconocer, asimismo, que a su vez la parte es la *condición* de posibilidad de ese todo que la *determina*. De esta manera, frente a las imputaciones normativas de la totalidad (orden de lo imperativo), las partes (orden de lo aceptable/obedecible) van a reaccionar entre ellas según el grado de sensibili-

dad al contexto que presenten. Además, cabe destacar que la imputación normativa dependerá de cómo se resuelva la *tensión* imperante en el todo, es decir, la tirantez entre la política del “sistema culinario o cocina” familiar (autonomía alimentaria-nutricional) y la “política del hambre” (heteronomía alimentaria-nutricional).

Esa tensión conflictual, propia de sistemas capitalistas neocoloniales intenta de manera permanente ser licuada o disciplinada mediante la mutación de la noción de *ciudadanos* (“sujetos de derechos”) a la noción de *consumidores* (acceso diferencial acorde al poder adquisitivo). En sociedades clasistas, el alimento (condensación de energía + nutrientes + significados) es una mercancía y, por lo tanto, existe una apropiación diferencial según la capacidad de pago. Sin capacidad de pago o capacidad de pago limitada, la vía *posible* para lograr la accesibilidad alimentaria deriva en *sujeción alimentaria* (heteronomía alimentaria-nutricional): aplicando a “beneficiario” por los canales de la asistencia gubernamental o no gubernamental, o bien recurriendo a las redes sociales informales.

Los fenómenos humanos, la reproducción alimentaria-nutricional como uno de ellos, como contenedores de un complejo tejido de subsistemas ordenados jerárquicamente, obtienen su estabilidad mediante la auto-reproducción de cada uno de sus estratos de sociabilidad (familiar, comunal, estatal, sistema capitalista) y de las *interfaces* o *fronteras* que los vinculan. Las sensibilidades no se localizan en los estratos o módulos de sociabilidad del ser-humano sino en esas interfaces. Samaja (2009), define a la interface como una dialéctica particular a través de la cual la parte interactúa no con la otra parte sino con el todo, siendo la interacción autorreferencial; al actuar sobre el todo, actúa sobre sí misma y viceversa. Teniendo en cuenta que *reproducción alimentaria-nutrición familiar* se sitúa de manera transversal a los señalados estratos y sus interfaces, las acciones familiares inherentes a cada una de las partes o peldaños que se (re)producen aparecen impregnadas de significados o valoraciones (positivas o negativas) pero nunca en sí mismas, sino en relación a la normativa que garantiza o regula la convivencia. En las interfaces, bordes o fronteras del sistema se debaten las perspectivas reguladoras de la acción, por ende, allí habita una *tensión esencial* entre la *eficacia* demandada por las partes y la *validez* impuesta por el todo. Lo relevante es que en estas interfaces se decide el sentido de la acción en relación a la norma: creatividad versus coagulación a partir de la disputa

entre la política del “sistema culinario o cocinas” familiar y las “políticas del hambre”.

A continuación, se recuperan ciertas ideas fuerzas respecto a la *reproducción alimentaria-nutricional* familiar en Villa La Tela a partir de cómo se van hilando y deshilando los conflictos inherentes a la interacción de sus partes en el plexo relacional de la primera postulada como totalidad.

En Villa La Tela, las comidas y el dinero deben *estirarse* mientras los cuerpos se *conforman, ajustándose y reduciéndose a lo que hay, a lo que quedó en tanto sobra*. Remontándonos a sus orígenes y a la razón de ser de su nombre, *la tela* de alambre de la Escuela de Suboficiales de la Fuerza Aérea ya por aquel entonces aparecía como *contenedora* para que las familias que allí residían no pasaran ni se proyectaran más allá de ella, *De acá a la ruta, y de acá a la Pettirossi, y chau ¿Entendés?* Su materialidad (de alambre) la dotó de mayor resistencia que cualquier otro tipo de género o *tela*. Los cuerpos que la habitan se *acostumbraron* a estar contenidos por ‘la tela’ en tanto límite físico e ideológico que opera desapercibidamente configurando un “siempre-así” en cuanto a reiteraciones constantes de ausencias que *agotan, consumen hasta volverse carne y chau*. Estos procedimientos inscriben en los cuerpos de los sujetos una visión y di-visión del mundo (*sensu* Scribano) y de ellos mismos discriminando *lo posible* de lo *im-posible*.

Posteriormente, apareció el comedor como la primera organización local que *contuvo* a las familias, llenando ciertos vacíos estructurales propios del vivir en situación de pobreza como el no tener qué comer. Solo *entendemos de comer* porque hace más de una década que el paisaje lugareño *contiene* a estos espacios como parte natural de su geopolítica y que, a su vez, en lo inmediato, no pueden dejar de existir dada su centralidad en la cotidianeidad alimentaria familiar. Sin ir más lejos, aquí se retorna al círculo sin fin (y sin salida) que consterna a B en relación al centro comunitario Rincón de Luz: “¿qué hicimos?, hicimos de comer, hicimos de comer, hicimos de comer, hicimos de comer...”.

A su vez, las prestaciones alimentario-nutricionales que los comedores comunitarios brindan están *contenidas* en lineamientos de programas sociales alimentarios de tinte focalizado (que solo puede *disfrutar* el niño) y verticalista (que bajan y caen). El presupuesto reducido que manejan por ración obliga a una comida cuyo *contenido* se encuentra adentro de una olla y solo puede ser asequible mediante el uso de una

cuchara o cucharón: *comida a secas*. En este tipo de preparación culinaria, anclada en el territorio de una monotonía *acostumbrada*, tanto la densidad nutricional como la palatabilidad placentera propia del disfrute de comer resultan ser foráneas.

Paradojalmente, todas las encargadas entrevistadas reclaman mayor *contención* para los niños y las familias de Villa La Tela y también para ellas ya que se sienten *corporalmente des-bordadas de exigencias* producto del lugar que ocupan en el “campo” comunitario: responsables y administradoras de los alimentos que llegan ‘del afuera’ y sus destinos en ‘el adentro’. En esa dirección, se auto-definen como la *tracción a sangre* de la ejecución de la política alimentaria estatal en el plano local.

El *contener* implica una acción direccionada a sujetar el movimiento de un cuerpo. Al hacerse *carne que uno nació acá y no hay otra cosa*, siguiendo a Scribano y Boito (2010), se fijan cuerpos a lugares; en los que solo se *entiende* de necesidades fundamentales (comer una de ellas). Para *entender* de biblioteca, de cultura, de arte, de pintura, de música es necesario derribar muchos muros de *contención* que colaboran con *dejar todo como está, como siempre así*, estos son: el propio cuerpo (sus “mecanismos de soportabilidad social” y “dispositivos de regulación de las sensaciones”), el cuerpo familiar, el comedor y *la tela* de alambre; como condición indispensable para empezar a cuestionar a otras esferas co-partícipes de esa *contención*: sociedad, Estado, sistema capitalista neocolonial.

Para el caso de la presente investigación, la sujeción se realiza a partir del punto cero de la vida: los alimentos/comidas. La *contención* viene a disciplinar el des-borde tanto de las familias por no poder cumplir con sus funciones primordiales (dar de comer) como de las encargadas de los comedores por estar superadas de demandas diversas (de la comunidad, de sus propias familias y del Estado). La posibilidad de ruptura de esta contención sólo es posible al *detenerse*, en términos de “pararse a considerar algo”, congelando por un momento el juego entre “fantasmas” y “fantasías sociales” que fijan los cuerpos a satisfactores de necesidades fundamentales –a obtener mercado mediante– como horizonte de máxima posibilidad para sus “cocinas”. No obstante, el estar *capa y espada gestionando recursos* de manera continua no resulta favorecedor para tal detenimiento.

En ese sentido, al detener la mirada en las diferentes *mesas* que arman el rompecabezas del comer de Villa La Tela queda claramente evidenciado que *comer siempre es más que comer*. Pudiéndose, de este

modo, postular el análisis de estas *mesas* como una potencial vía de observabilidad de ciertos haceres o tácticas que la atraviesan *descomprimiendo* la *contención* en estos espacios de por sí constreñidos material y socialmente. Una de las fórmulas de *descompresión* encontradas radica en que cocinar para un nosotros invoca a volar creativamente por fuera de los límites culinarios de índole *posible* desde la certeza que el producto obtenido será *rico* porque lleva impreso el afecto que constituye el principal sentido de dicha práctica.

La modalidad familiar de llevar adelante una *práctica de comer itinerante*, mediante la *construcción del rol de beneficiario*, implica que las *mesas* de las familias de Villa La Tela se materialicen simultánea y complementariamente en el *adentro* y en el *afuera*. Esto es, la *mesa familiar* al interior de la casa, la *mesa comunitaria* en el contexto inmediato barrial y la *mesa escolar* en el comedor de la institución educativa (Huelgo, Ibáñez, 2012b). La primera está relacionada con el amor filial dado que es el lugar de condensación de entramados intersubjetivos de cuidado. En ella, lo festivo emerge como momento de excepción, como espacio-tiempo distinto, donde el hacer con otros en el encuentro familiar se estructura alrededor de una comida de fiesta que sale de la ruta ordinaria de ingredientes y platos mediante el atajo del placer y del disfrute. Lo festivo es aquello digno de ser contado a un Otro-investigadora. Los encuentros quincenales o mensuales de la familia extendida para comer se viven en el marco de un “gasto festivo” que como práctica de felicidad destituye el gobierno de las cosas por sobre el de la vida. Este tipo de práctica destituyente del orden imperativo (inherente a la “política del hambre”) aquí ha sido llamada *táctica alimentaria-nutricional disruptiva de la costumbre* (inherente a la política del “sistema culinario o cocina”).

Asimismo, frente a ese mismo Otro (con las investiduras del Modelo Médico Hegemónico), las tribulaciones de la cotidianeidad alimentaria familiar se mimetizan bajo denominaciones *gourmets* o mediante la cualidad de las cocineras por autodefinirse como: *creativas, con gran poder de improvisación e inventoras*. Claro está que todas estas capacidades o facultades culinarias no se sostienen a partir de hechos sobrenaturales; crear, improvisar e inventar requieren partir de cierta materialidad alimentaria (muchas veces inexistente o disponible en baja cantidad). Que la experiencia diaria de comer no sea deseosa de ser comunicada, vaticina acerca de que *algo anda mal* a la luz del “sistema culinario o cocina” desde el cual esa familia la está intentando relatar: “nosotros no

sabemos de comer” es la primera reacción frente a ese Otro que pregunta en ese sentido. En ese marco, hablar del hambre de manera indirecta, es decir, no hablando de él en primera persona o endulzando el comer habitual a partir de nombres ajenos a sus propias *cocinas* (términos gourmets), lo aleja ‘del adentro’ al desanclarlo del tiempo y espacio de *lo inmediato*, de *lo próximo*. El cómo nos ven y el cómo nos vemos, determinan lo que podemos ver/sentir en un tiempo y espacio determinado. Sobre todo, si quien los ve tiene legitimada su mirada a partir de una titulación universitaria de Licenciado en Nutrición, profesión que desde las representaciones sociales locales se lee como experto en alimentos, por ende, un evaluador neto en la materia.

En la búsqueda de la materialidad alimentaria antes referida, dentro del contexto de la *mesa familiar*, aparece otra *táctica alimentario-nutricional disruptiva de la costumbre* (inherente a la política del “sistema culinario o cocina” familiar). La creación de lazos de familia (aún sin serlo en términos de sangre o políticos) a partir de la mediación del alimento. Emerge aquí la comida como una fuerte estructuradora de lazos sociales (Mauss, 1971). Rompiéndose, de este modo, el discurso de la mercancía como la única forma de lazo social (una transacción económica) entre las familias pobladoras.

Por otra parte, a nivel familiar, la *mesa comunitaria* también se vincula con la afectividad. El amor filial está puesto en la incesante *gestión femenina de recursos* a los fines de resolver el *qué* comer colectivo. En ese marco, cuando lo que prima en la *gestión* está supeditado a la esfera de *lo posible* —a la supervivencia— el decidir *cómo* llevar adelante la práctica de comer queda relegado a situaciones excepcionales; aquellas en las que “hay con qué” (dinero). La excepción, comer en familia, emerge en carácter de “darse un *gustito*”. De este modo, la secuencia de *mesas* descrita muestra la construcción de cuerpos colonizados por la propia necesidad de resolver sus condiciones materiales de existencia. En ese sentido, la acción de *ir al comedor* está movilizadora por una necesidad familiar básicamente material: “es una ayuda”, “un alivio” contar con esa ración de comida. Esta acción no resulta ser una originalidad de los tiempos que corren, sino que representa una herencia familiar cuya duración abarca ya varias décadas producto de su exitosa funcionalidad en sociedades estructuralmente desiguales: *concretamente, resuelve* para quien no puede pagar por los alimentos-mercancías. Al leer el envés de dicha práctica, se llega a comprender el por qué se ha instalado como *costumbre* el re-

currir al comedor para comer en Villa La Tela (sobre todo en lo que respecta a los menores de la casa). No obstante, esta sujeción alimentaria es estrictamente suplementaria a lo que no llega a ser cubierto por las familias. Cuando se tienen las posibilidades de llevar adelante la práctica de comer de manera colectiva (familiar), comer todos lo mismo en tiempo y espacio, se opta por ello sin dudar; las familias así se dan ese *gustito* (táctica alimentaria-nutricional disruptiva de la costumbre).

De lo anterior se desprende la necesidad de problematizar de qué manera los programas sociales alimentarios de carácter focalizado (con una duración de décadas), desde una perspectiva de derechos humanos (seguridad alimentaria), tienen un rol protagónico en fortalecer aún más la desigualdad social estructural en sistemas capitalistas neocoloniales. Producto de crisis económicas, políticas y sociales a nivel país, el discurso médico ha legitimado la existencia e institucionalización de los comedores como un modo de intervención y regulación de la *reproducción alimentaria-nutricional saludable* de los niños; tal legitimación tenía una fuerte impronta coyuntural (crisis). Su cronicidad en el tiempo, en consecuencia, colaboró con el borramiento de la mesa familiar como condensadora de uno de los roles socializadores primarios, el ser la mediadora (y decisora) entre el alimento y el cuerpo –en sus múltiples dimensiones: individual, subjetivo, social– de sus integrantes, dada su imposibilidad estructural de llevar adelante esa tarea más allá de sus deseos.

En la actualidad, los comedores en general (escolares, comunitarios) constituyen los programas alimentarios de mayor envergadura en todos los niveles gubernamentales. En la *mesa escolar*, a partir de los programas sociales alimentarios descritos, PAICOR, Abordaje Comunitario y Centros de Cuidado Infantil y Promoción de la Familia, se aplican mecanismos y técnicas de control, formas de regulación sobre los cuerpos de sus asistentes en relación a la comensalidad, los tiempos, los espacios y las formas de vincularse con los alimentos. Esta operatoria que performa silenciosamente sensibilidades, modos de ser y estar con otros, constituye una política de identidad que condiciona las posibilidades de ser y desear de sus destinatarios (Scribano, 2005). Asimismo, esta operatoria constituye una nítida postal de la presencia diaria de prácticas colonizadoras de la práctica de comer. En otras palabras, una clara “imagen del mundo” que la “política del hambre” performa. Si colonizar implica (*sensu* Scribano y Boito) forjar relaciones de sujeción, quedan en evidencia aquí ciertos actores (técnicos administradores del Estado y del

mercado), con disímiles posiciones y condiciones de clase, con el poder de decidir sobre la vida de los destinatarios de estos programas, habilitando sus tiempos y sus espacios a la hora de obtener/apropiarse de sus alimentos y, también, en el momento mismo de comer. El Estado, junto al mercado (empresas de catering), señala a los “beneficiarios” como cuerpos biológicos, recopilaciones de *necesidades fundamentales, a partir de imponer que deben comer lo que se les da y cómo se les da*; ser satisfechos por un alimento que tiene el gramaje necesario, pasando por alto los vínculos intersubjetivos que se han configurado históricamente alrededor del acto de comer por parte de los cuerpos deseantes (Ibáñez, Huergo 2012a).

En ese marco, las distintas formas que ha adoptado la comensalidad en la *mesa escolar* predisponen al *solipsismo alimentario* en torno a una *comida a secas*. El disfrute de la comida no es reconocido como parte del derecho al alimento de los asistentes (Ibáñez, Huergo 2012a). En este punto resulta interesante, salvando las distancias en términos de elección de uno y otro, reparar en el paralelismo existente entre comer en comedores y recurrir a los fast-food para ello. Lo que se encuentra en ambos espacios no responde solamente a tipologías de comidas sino fundamentalmente a tipos de relaciones sociales que decantan en el aislamiento. Acorde a ambas lógicas de funcionamiento: no se come junto a otros (relaciones sujeto-objeto/comida), cada uno tiene su hora para alimentarse, cada uno come una comida diferente. El comensal es solitario y, además, está apurado. Los sabores, tanto del *fast food* como de la *comida a secas* del comedor, siguiendo a Le Breton (2009), conjugan “lo peor” de la mundialización de la alimentación, lo cual involucra una reducción a mínimos sabores y consistencias quedando excluida la posibilidad de sorpresa en términos sensoriales. Se come pero no para compartir *la mesa y la comida* con otros, sino para “aguantar por algunas horas”. El acento no se coloca en la acción de comer, sino en la *acción de llenarse* (ese es el fin). Allí queda reflejada la crisis bio-cultural que atraviesa la alimentación en sociedades modernas, la cual no es solo de acceso alimentario sino también en relación a los sentidos sociales que se traman alrededor de la comida.

Retomando, nuevamente, palabras de Scribano (2002: 6): “La potencial identidad personal es manejada en su raíz más natural con el alimento y las relaciones sociales que ello implica (...)”. Esta afirmación deja claramente asentado que sin alimentos no hay cuerpos, sin cuerpos

no hay bio-grafías ni agentes, por ende no hay inter-acciones posibles. Más allá de la presencia diaria de los nutrientes, se necesita de interacciones-afectivas-asociadas para poder llevar adelante una vida que sea receptiva a los estímulos.

Teniendo en cuenta que el cuerpo se presenta como energía social disponible y, por ello, como el límite final de la acción, la distribución desigual y diferencial de energía regula el contacto entre sujetos imponiendo distancias y proximidades entre sus cuerpos y, a la par, prácticas de aceptación y rechazo, que van trazando una particular “geometría corporal”. Esta determina qué inter-acciones son posibles y cuáles no en un tiempo y espacio determinado. En esa dirección, en los barrios en situación de pobreza como Villa La Tela, si se profundiza en el cruce entre el hambre social *generalizada* y las políticas sociales alimentarias de *carácter focalizado*, emerge en los relatos la noción de bronca frente al *acaparador* y *dador* de alimentos en el espacio local (las encargadas de comedores). Sin embargo, el *acostumbramiento* a ese *siempre-así, siempre será así* de la operatoria de este tipo de política en los barrios, suaviza este sentir destrabando su potencialidad conflictiva tramada a partir de: una *comida a secas*, un *comer a solas*, el *portar carencias para merecer un derecho*, las *decisiones externas que definen qué, quién, cuánto, cómo se come*. Que la bronca, posible punta del ovillo para la acción, decante en impotencia, *contiene* al cuerpo en el “campo” de la in-acción haciendo *soportable* sobrellevar la producción y reproducción de la vida cotidiana en contextos de dominación.

En ese sentido, mirar al sesgo de la “política del hambre” latente en Villa La Tela posibilita desnaturalizar lo dado en las (in)conexiones entre alimentación-sensibilidades-estructuración social. En el marco de sistemas capitalistas neocoloniales, la primera en tanto norma hegemónica del sistema de *reproducción alimentaria-nutricional* de las familias pobladoras, ha logrado neutralizar –aunque no del todo– la fuerza simbólica de su “sistema culinario o cocina”. Partir de la afirmación acerca de que el que domina los alimentos, domina los cuerpos y, en consecuencia, domina la energía y el mundo, colabora con la comprensión del porqué todos los imperios han tenido una “política del hambre” para mantener a sus pueblos al servicio del orden (sistema capitalista neocolonial) regulando las fronteras *contenidas* entre la vida y la muerte.

En dicho escenario, la *costumbre* opera como un *mecanismo de soportabilidad social* y un *dispositivo de regulación de las sensaciones* consti-

tutivos de la “política del hambre” que allí maniobra. La *costumbre* como repetición de ausencias en la que se hace cuerpo, se naturaliza como paisaje social cotidiano. Como hasta aquí se ha referido, estas ausencias remiten no solo a nutrientes (densidad nutricional) sino a los sentidos tanto corporales (palatabilidad, hedonismo) como sociales (inter-accionales) asociados al apetito bio-cultural que se busca satisfacer comiendo. Las familias de Villa La Tela desde que se levantan hasta que se acuestan conviven y aprehenden a vivir con la *falta*. Esto implica una distancia entre:

a) Necesidades alimentarias y satisfactores disponibles, situación que *obliga* a realizar *ajustes alimentario-nutricionales* intra-familiares y a *inventar* con lo que se tenga una comida. Los niños son priorizados a la hora de comer, particularmente los más pequeños. Asimismo, el varón, sobre todo, si está desarrollando actividades laborales. El *ajuste alimentario-nutricional* se realiza a través de –la mediación– del *cuerpo* de las mujeres que suprimen comidas y las reemplazan por mate dulce y pan (criollo o común). Estos cuerpos llevan la soportabilidad a su límite máximo. A la hora de hablar sobre ello, emerge: “estoy *acostumbrada* a no comer”, “con mi marido estamos *acostumbrados* a comer solo a la noche”.

b) “Sistema culinario o cocina” familiar y necesidad de recurrir al Estado para poder alimentarse, denotando la no-autonomía de la primera.

c) Lo que la publicidad estipula a través del discurso autorizado de profesionales de la salud acerca de qué es comer bien y lo que a nivel familiar es *posible* de comer. En esta dirección, al dialogar con las familias sobre sus “cocinas”, inmediatamente estas preguntaron acerca del porqué del interés de abordar un tema como el de la alimentación con ellas (en tanto productoras de esos haceres), sobre todo proviniendo quien interrogaba de las Ciencias de la Nutrición. Si bien las familias (adultos) no se consideran portavoces *válidos/legítimos* en relación al comer, “no salimos del guiso ni del fideo”, aparece en los relatos de muchos jóvenes el querer “ser chef”. La curiosidad de comer sushi como lugar cognitivo-emocional señala las tensiones entre imaginarios hegemónicos referidos a la práctica de comer y las (im)posibilidades de inscribirse subjetivamente en ellos. En dicho escenario, frente a la monotonía alimentaria cotidiana familiar se evidencia una imposibilidad de imaginar una ampliación de la paleta del “flavor” (Fischler, 1995) por otra vía que no sea la gastronomía profesional. La señalada curiosidad de probar lo que comen *otras* clases sociales (altas) asociadas al mundo gourmet (medios de comunicación mediante) no se refleja en los adultos; en

quienes la *comida a secas* está tan hecha cuerpo que no pudieron apropiarse de la interpelación realizada por la investigadora respecto a qué *necesitan o desean* en materia alimentaria-nutricional.

Cuando la ausencia se transforma en norma se genera *dolor social* que se hace cuerpo –callo– a través de la *costumbre*. Las condiciones de perceptibilidad del cuerpo están socialmente determinadas por la *posibilidad* de producir, administrar, distribuir energía –tanto corporal como social– en estado de disponibilidad (Scribano, 2007a). De lo anterior se deriva que la *costumbre* como dispositivo ideológico *encierra* a las familias dentro de muros de contención que se inscriben en el cuerpo definiendo *lo cercano* de *lo lejano*, *lo posible* de *lo im-posible*, *lo pensado* de *lo im-pensado* y, a partir de ello, regulan la (im)potencia de las acciones.

Por el contrario, las *tácticas alimentario-nutricionales disruptivas de la costumbre abren* la experiencia corporal al mundo, burlando los “mecanismos de soportabilidad social” y “dispositivos de regulación de las sensaciones” que se presentan metamorfoseados bajo la forma de *costumbre*. Entre ellas, en Villa La Tela, se pueden mencionar: los lazos de familia creados por alimentos, la definición del hambre a partir de una escena de *batalla* al involucrarse el *cuerpo colectivo comunitario*, el *negociar* el certificado de bajo peso como llave de *acceso familiar* a recursos, el “gasto festivo” de comer en el marco de la familia extendida, la *Carta de menús* familiares que aún en contextos carentes de alimentos se la lleva como estandarte de lucha y protector de la historia alimentaria-nutricional familiar para ponerla en práctica ni bien la coyuntura lo permita (darse un *gustito*), el cocinar como vía de escape de *lo real* dando rienda suelta a la mixtura perfecta entre la creatividad y el afecto.

Estas prácticas, de por sí fugaces, *cotidianamente* burlan por un instante la relación cuerpos-sensibilidades-dominación para llevarla a la máxima relacional: cuerpos-sensibilidades-destitución de la lógica colonial, trayendo a escena al *cuerpo colectivo* a modo de ráfaga momentánea y oscilante. Tal es así, que “Cuando todo lo demás desaparece [o tiende a desaparecer], la cocina constituye la última huella de la fidelidad a las raíces” (Le Breton, 2009: 247). El “sentido originario” del “sistema culinario o cocina” es el cuerpo colectivo. Las *tácticas alimentario-nutricionales disruptivas de la costumbre*, inherentes a la política del “sistema culinario o cocina”, logran devolverla a su génesis aunque más no sea por un instante. Y, a su vez, a modo de pequeños pliegues estas tácticas van resquebrajando el engranaje de la “política del hambre” dejando su huella al pasar.

Retomando palabras iniciales para finalizar, *uno nació acá y no hay otra cosa*. Vivir en Villa La Tela *se te hace carne y chau*. La tela de alambre que *contiene* a los cuerpos, los ata al(h)ambre *agotándolos* a partir de un “siempre así” y un “siempre será así” en materia alimentaria-nutricional. Al de-velar cómo estas familias se reproducen en materia alimentaria-nutricional, dejando al descubierto la calidad de las iniciativas que desde los estratos superiores de sociabilidad (Estado, Sociedad en general) se ponen en marcha para brindar atención, cobra clara significación el siguiente dicho del sentido común: “lo atamos con alambre [o al(h)ambre]”. El atar con alambre, al hambre, aparece a través de estas páginas obscenamente reflejado, devolviéndonos el horror de lo real-social a nuestra ceguera y sordera de clase (*sensu* Boito, Giannone, Aimar).

Bibliografía

- Abeyá Gilardon E.; Calvo, E.; Durán, P.; Longo, E.; Mazza, C. (2009). *Evaluación del estado nutricional de niñas, niños y embarazadas mediante antropometría* (1ª Edición). Buenos Aires: Ministerio de Salud de la Nación. [En línea] <http://www.msal.gov.ar/images/stories/bes/graficos/0000000256cnt-a07-manual-evaluacion-nutricional.pdf> [Consulta: 30 de mayo de 2010]
- Aguirre, P. y col. (1986). “El encubrimiento en el estudio de la desnutrición o de cómo las víctimas son convertidas en culpables”. *Revista de Antropología*, 1. Buenos Aires.
- Aguirre, P. (2001). “Del gramillon al aspartamo. Las transiciones alimentarias en el tiempo de la especie”. *Boletín Techint* N° 306, Buenos Aires. [En línea] <http://latinut.net/documentos/antropologia/articlin/3transiciones.pdf> [Consulta: agosto 2008]
- Aguirre, P. (2004). *Ricos flacos y gordos pobres*. Buenos Aires: Capital Intelectual.
- Aguirre, P. (2006). *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen* (2ª Edición). Buenos Aires: Miño Dávila-Ciepp.
- Alazraqui, M.; Mota, E.; Spinelli, H. (2007). “El abordaje epidemiológico de las desigualdades en salud”. *Cad. Saúde Pública*, 23(2): 321-330. Río de Janeiro.
- Allain, A. (1980). “A propósito del discurso de McNamara”. En Spitz, Galtung, Preiswerk, Berthoud, *et al.*, *Comer para vivir* (traducc. Eva Grosser) (pp. 184-206). México: Folios Ediciones.
- Aranda Jiménez, G.; Esquivel Guerrero, J.A. (2006). “Ritual funerario y comensalidad en las sociedades de la edad del bronce del sureste

- peninsular: La cultura del Argar”. *Revista Trabajos de Prehistoria* N° 2, pp. 117-133. España.
- Arango, J.; Alfieri, A.; Martínez, L.; Garrote, N.; Bertapelle, A.; Seghesso, A.; Bela, L.; Sosa, E.; Lapalma, A. (1999). “Asistencia Alimentaria Institucional Comunitaria a pobres, Rosario, Argentina”. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición*, 13 (2): 98-103. Cuba.
- Arcidiacono, P.; Pautassi, L.; Zibecchi, C. (2011). “Respuestas estatales en torno a la alimentación y al cuidado: los casos de los Programas de Transferencia Condicionadas de Ingreso y el Plan de Seguridad Alimentaria en Argentina”. *Boletín Científico Sapiens Research*, Vol. 1 (2), pp. 54-59. Colombia.
- Barsotti, C. (1981). “La organización social de la reproducción de los agentes sociales, las unidades familiares y sus estrategias”. *Demografía y Economía*, Vol. XV, N° 2 (46). México.
- Barthes, R. (1974). “Retórica de la imagen”. En R. Barthes, C. Bremond, T. Todorov, C. Metz C., *La Semiología* (pp. 127-140). Buenos Aires: Tiempo Contemporáneo.
- Bartolomé, L. (1985). “Estrategias adaptativas de los pobres urbanos: el efecto 'entrópico' de la relocalización compulsiva”. En L. Bartolomé (Comp.), *Relocalizados: Antropología Social de las Poblaciones Desplazadas* (pp. 67-115). Buenos Aires: Ediciones IDES.
- Beardsworth, A. (1997). *Sociology on the menu. And invitation to the study of food and society*. Londres: Routledge.
- Beardsworth, A. y Keil, T. (1992). “The vegetarian option: varieties, conversions, motives and careers”. *The Sociological Review*, 40 (2). Londres.
- Bengoa, J.M. (2003). *Panorama mundial de la desnutrición en el siglo XX*. Sociedad Latinoamericana de Nutrición, Capítulo Venezolano. [En línea] http://www.slan.org.ve/publicaciones/completas/panorama_mundial_desnutricion_siglo_xx.asp [Consulta: enero 2013]
- Bernal, J. y Lorenzana, P. (2007). “La escala de seguridad alimentaria en hogares aplicada a adolescentes en Caracas: una medida válida y confiable”. *Agroalim*, 12 (24): 47-54. Bogotá.
- Bernal, J.; Lorenzana, P. (2002). “Escala de satisfacción alimentaria-

- nutricional para representantes y madres cuidadoras de niños atendidos en multihogares de cuidado diario”. *ALAN*, 52 (2): 137-144.
- [En línea] http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_art-text&pid=S0004-06222002000200003&lng=es&nrm=iso [Consulta: julio 2009]
- Berthoud, G. (1980). “La trampa de las necesidades”. En Spitz, Galtung, Preiswerk, Berthoud, *et al.*, *Comer para vivir* (traducc. Eva Grosser) (pp. 122-142). México: Folios Ediciones.
- Blanco, A.; Chacon, F. (1985). “La evaluación de la calidad de vida”. En J.F. Morales, A. Blanco, C. Huichi y J.M. Fernández Dols (Eds.), *Psicología Social Aplicada*. Bilbao: Desclée de Brouwer.
- Boito, M.E.; Giannone, G.; Aimar, L. (2010). “La ciudad pulcra y el conflicto de la basura como síntoma de tensiones socio-urbanas”. En A. Scribano, M.E. Boito (Comps.), *El purgatorio que no fue. Acciones profanas entre la esperanza y la soportabilidad*. Buenos Aires: CICCUS.
- Boito, M.E.; Huergo, J. (2011). “El hambre como punto de origen y de llegada de las políticas alimentarias vigentes”. *Boletín Científico Sapiens Research*, Vol. 1 (2): 49-53. [En línea] <http://www.sapiensresearch.org/boletin-cientifico/numeros-publicados/volumen-1-numero-2-2011/134-sociologando-el-hambre-como-punto-de-origen-y-de-llegada-de-las-politicas-alimentarias-vigentes-pp-49-53> [Consulta: junio 2016]
- Boulding, K.E. (1976). *La economía del amor y del temor. Una introducción a la economía de las donaciones*. Madrid: Alianza.
- Bourdieu, P. (1988 [1979]). *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- Bourdieu, P.; Chamboredon, J.C.; Passeron, J.C. (2002). *El oficio del sociólogo*. Buenos Aires: Siglo XXI Editores Argentina.
- Bronfman, M. (1995). “Multimortalidad infantil y familia. Dinámica, estructura y riesgo diferenciado”. *Perinatal Reprod Hum*. 9: 11-28. Ámsterdam, Países Bajos.
- Buck-Morss, S. (2005). *Walter Benjamin, escritor revolucionario*. Buenos Aires: Interzona.

- Burnett, J. (1966). *Plenty and want. A Social History of Diet in England from 1815 to the Present Day*. Londres: Routledge.
- Busdiecker, S.; Castillo, C.; Salas, I. (2000). “Cambios en los hábitos de alimentación durante la infancia: una visión antropológica”. *Revista chilena de pediatría*, vol. 71, N° 1: 5-11. ISSN 0370-4106. doi: 10.4067/S0370-41062000000100003 [En línea] http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0370-41062000000100003&lng=es&nrm=iso [Consulta: junio 2012]
- Cabral, X.; Huergo, J.; Ibáñez, I. (2012). “Políticas alimentarias en el avance de la frontera sojera: cuerpo(s) y disponibilidad(es) de la geometría colonial”. *Revista Papeles del CEIC* (Centro de Estudios sobre la Identidad Colectiva), Universidad del País Vasco, N° 78. [En línea] <http://www.identidadcolectiva.es/pdf/78.pdf> [Consulta: marzo de 2012]
- Cattáneo, A. (2000). “Alimentación, salud y pobreza: la intervención desde un programa de desnutrición”. Ponencia presentada en las Jornadas de Nutrición, organizadas por el Instituto Universitario de Ciencias de la Salud. Buenos Aires.
- Cattáneo, A. (2002). “Alimentación, salud y pobreza: la alimentación desde un programa contra la desnutrición”. *Arch.argent.pediatr*, 100(3) / 222. [En línea] <http://www.sap.org.ar/docs/publicaciones/archivosarg/2002/222.pdf> [Consulta: septiembre 2008]
- Coelho, M.; Glas, A.L. (2003). “Sociedad productiva/Sociedad reproductiva”. En *El sostén de los hogares. Trabajo, participación social y relaciones de género* (pp. 6-10). Buenos Aires: Secretaría de Desarrollo Social del Gobierno de Buenos Aires.
- Contreras Hernández, J.; Arnáiz, M.G. (2005). *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Cook, et al. (1999). “Eating into Britishness: multicultural imaginaries and the identity politics of food”. En S. Roseneil y J. Seymour (Eds.), *Practising identities: power and resistance*. Basingstoke: Macmillan.
- Cordón, F. (1980). *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona: Tusquets.
- Couceiro, M. (2007). “La alimentación como un tiempo de la nutrición, su disponibilidad y accesibilidad económica”. *Revista cu-*

- bana de salud pública*, vol. 33, N° 3. [En línea] http://www.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-34662007000300019&lng=en&nrm=iso [Consulta: noviembre 2008]
- Coulon, C. (2000). “La cocina como objeto político”. En F. Letamendía y C. Coulon (coords.), *Cocinas del Mundo. La política en la mesa* (pp. 19-28). España: Editorial Fundamentos.
- Cruz Neto, O. (2003). “El trabajo de campo como descubrimiento y creación”. En M.C. de Souza Minayo (Org.), *Investigación Social. Teoría, método y creatividad*. Buenos Aires: Lugar Editorial.
- De Castro, J. (1955). *Geopolítica del hambre*. Buenos Aires: Editorial Raigal.
- De Certeau, M. (1996 [1974]). *La invención de lo cotidiano. I. Artes de hacer*. Méjico: Universidad Iberoamericana.
- De Souza Minayo, M.C. (1997 [1992]). *El desafío del conocimiento. Investigación cualitativa en salud*. Buenos Aires: Lugar Editorial.
- Denzin, N. K.; Lincoln, Y. S. (Eds.) (1994). *Handbook of Qualitative Research*. California: Sage Publications.
- Douglas, M. (1971). *De la souillure*. París: Máspero.
- Durkheim, E. (1993). *Las formas elementales de la vida religiosa*. Madrid: Alianza.
- Eco, U. (1972). “Una semiología de los mensajes visuales”. En AA.VV., *Análisis de las imágenes*. Buenos Aires: Tiempo Contemporáneo.
- Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENNyS) (2005). *Manual del Encuestador*. Buenos Aires: Ministerio de Salud de la Nación.
- Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENNyS) (2007). *Informe de Resultados*. Buenos Aires: Ministerio de Salud de la Nación.
- Espoz Dalmasso, M.B. (2008). “Las ausencias en las producciones teóricas sobre la pobreza ¿una intervención biopolítica?”. *Intersticios. Revista Sociológica de Pensamiento Crítico*, Vol. 2 (2). [En línea] www.intersticios.es/article/download/2756/2134 [Consulta: julio 2012]
- Espoz Dalmasso, M.B. (2011). *Subjetividades y corporalidades en las vivencias producidas en contextos de socio-segregación urbana: Ser joven en ‘Ciudad de mis Sueños’*. Tesis Doctorado en Semiótica

- Centro de Estudios Avanzados (CEA), Facultad de Filosofía y Humanidades (FFyH). Universidad Nacional de Córdoba.
- Etienne, G. (1980). “Pobreza absoluta: la tentación de los imposibles y los falsos pretextos”. En Spitz, Galtung, Preiswerk, Berthoud, *et al.*, *Comer para vivir* (traducc. Eva Grosser) (pp. 226-260). México: Folios Ediciones.
- FAO (2011). *Seguridad Alimentaria y Nutricional. Conceptos Básicos* [En línea] <http://www.fao.org/3/a-at772s.pdf/> [Consulta: junio 2016]
- FAO (2012a). *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo*. Roma: FAO.
- FAO (2012b). “33 millones de personas sufren hambre en Sudamérica a pesar de ser una de las mayores productoras de alimentos del mundo”. *Comunicado de prensa*. [En línea] <http://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/229880/> [Consulta: junio 2016]
- Figuroa Pedraza, D. (2005). “Medición de la seguridad alimentaria y nutricional”. *Respyn*, Volumen 6, N° 2. México.
- Fischler, C. (1980). “Food habits, social change and the nature/culture dilemma”. *Social Science Information*, 19 (6): 937-953. Estados Unidos.
- Fischler, C. (1995 [1990]). *El (h)Omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Fischler, C. (2002). “Gastro-nomía y gastro-anomía: Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea”. En J. Contreras (Comp.), *Alimentación y cultura: Necesidades, gustos y costumbres* (pp. 357-380). México, DF: Alfaomega.
- Freud, S. (1900). *La interpretación de los sueños*. Madrid: Biblioteca Nueva. [En línea] <http://www.dos-teorias.net/2011/02/freud-volumen-4-la-interpretacion-de.html> [Consulta: febrero 2009]
- Fortes, M.; Fortes, S. L. (1936). “Food in the domestic economy of the Tallensi”. *Journal of the International African Institute*. Problems of African Native Diet, Vol. 9, N° 2: 237-276. África.
- Foucault, M. (1984). *Historia de la sexualidad. El uso de los placeres*. España: Siglo XXI de España Editores.

- Garrote, N. (1997). "Una propuesta para el estudio de la alimentación: las estrategias alimentarias". En *Antropología y práctica médica*. Buenos Aires: INALP (Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano).
- Garrote, N. (2000). "Algunas reflexiones acerca de la contribución de la Antropología a la problemática de la alimentación y la salud". *Investigación en Salud*, Publicación Científica de la Secretaría de Salud Pública Municipal, Vol 3, N° 2: 1-6. Rosario.
- Garrote, N. (2003). "Redes alimentarias y nutrición infantil. Una reflexión acerca de la construcción de poder de las mujeres a través de las redes sociales y la protección nutricional de los niños pequeños". *Cuadernos de Antropología Social. Antropología, poder y salud*, Instituto de Antropología Social, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires, N° 17: 117-137. Buenos Aires.
- Geldstein, R. (2003). "Jefatura de hogar y nuevos roles femeninos". En *El sostén de los hogares. Trabajo, participación social y relaciones de género*. Ateneo (pp. 16-21). Buenos Aires: Secretaría de Desarrollo Social del Gobierno de Buenos Aires.
- Geldstein, R. (2004). "De 'buenas' madres y 'malos' proveedores. Género y trabajo en la reestructuración económica". *Subjetividades y Procesos Cognitivos. Departamento de Investigaciones, Universidad de Ciencias Empresariales y Sociales (UCES)*, N° 5: 126-155. Buenos Aires.
- Giard, L. (2010). "Hacer de comer". En M. de Certau, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. México: Universidad Iberoamericana.
- González, L. y col. (2012). "Convergencia de metodologías para estudio del rol de la mujer en la movilidad social de hogares marginales. El caso de Villa La Tela (Córdoba, Argentina)". Ponencia presentada en el *V Congreso de la Asociación Latinoamericana de población*. Montevideo.
- Goody, J. (1995 [1984]). *Cocina, cuisine y clase*. Barcelona: Editorial Gedisa.
- Graham, H. (1987). "Women's smoking and family health". *Soc Sci Med*, 25: 47-56. Ámsterdam, Países Bajos.

- Grassi, E. (1999). "La familia: un objeto polisémico. Cambios en la dinámica de la vida familiar y cambios de orden social". En M.R. Neufeld y col., *Antropología social y política. Hegemonía y poder. El mundo en movimiento*. Buenos Aires: Eudeba.
- Guber, R. (2006). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Colombia: Editorial Norma.
- Guillaume, M. (1980). "El voto de ignorancia, condición del saber económico". En Spitz, Galtung, Preiswerk, Berthoud, *et al.*, *Comer para vivir* (traducc. Eva Grosser) (pp. 143-157). México: Folios Ediciones.
- Gutiérrez, A. (2005). *Pobre, como siempre... Estrategias de reproducción social en la pobreza. Un estudio de caso*. Argentina: Ferreyra Editor.
- Harris, M. (1997). *Bueno para comer*. Madrid: Alianza Editorial.
- Herkovits, D. (2008). *La construcción de la malnutrición infantil: Una etnografía sobre las condiciones y posibilidades que contribuyen a su producción y reproducción en hogares pobres de la Ciudad de Buenos Aires*. Argentina: CEDES, FLACSO.
- Hermitte, E.; Bouvin, M.; Guber, R.; Tiscornia, V. (1983). *Análisis sociocultural de dos comunidades del Gran Buenos Aires. Impactos externos y autogestión*. Buenos Aires: FLACSO.
- Herzer, H.; Rodríguez, C.; Redondo, A.; Di Virgilio, M.; Ostuni, F. (2004). "Organizaciones sociales en el barrio de La Boca: cambio y permanencias en un contexto de crisis". *Estudios Demográficos y Urbanos*, Vol. 20, Nº 2 (59), pp. 269-308. México.
- Hintze, S. (1989). *Estrategias alimentarias de sobrevivencia 1 y 2. Un estudio de caso en el Gran Buenos Aires*. Buenos Aires: Centro Editor de América Latina.
- Hintze, S. (1991). "Las relaciones entre salud y alimentación: acerca de la autonomía de lo alimentario". *Cuadernos Médico Sociales*, 58. Rosario.
- Hintze, S. (1997). "Apuntes para un abordaje multidisciplinario del problema alimentario". En M. Álvarez y L.V. Pinotti, *Procesos Socioculturales y Alimentación* (pp. 11-33). Buenos Aires: Ediciones del Sol.
- Hintze, S. (2005). "La problemática del acceso a los alimentos". *FCE-UBA*, Buenos Aires, Argentina. [En línea]

www.econ.uba.ar/planfenix/docnews/III/Políticas%20alimentarias/Hintze.pdf [Consulta: febrero 2009]

- Huergo, J. (2010). *Proceso de construcción de autonomía en materia de seguridad alimentaria y nutricional*. Tesis de Maestría en Formulación y Desarrollo de Estrategias Públicas y Privadas, Centro de Estudios Avanzados, Universidad Nacional de Córdoba.
- Huergo, J.; Butinof, M. (2013). “La organización cotidiana del comer familiar en contextos de pobreza urbana en Córdoba, Argentina”. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*, 18(4): 164-177 (en prensa). España.
- Huergo, J.; Ibáñez I. (2012a). “Contribuciones para tramar una metodología expresivo-creativa. Ejercicio de lectura de dibujos de mujeres de Villa La Tela, Córdoba”. *Revista Latinoamericana de Metodología de la Investigación Social – ReLMIS*, Estudios Sociológicos Editora, N° 3, Año 2, abril-septiembre, pp. 66-82. Argentina. [En línea] <http://www.relmis.com.ar/ojs/index.php/relmis/article/view/56/30> [Consulta: diciembre 2012]
- Huergo, J.; Ibáñez, I. (2012b). “La comensalidad de niños y niñas en comedores: Hábitats, gramáticas culinarias, cuerpos y emociones”. *2nd. ISA Forum of Sociology. Social Justice & Democratization*, International Sociological Association, 1 al 4 de agosto de 2012, Buenos Aires, Argentina. Sitio de publicación: Libro de Resúmenes on line. [En línea] <http://isaconf.confex.com/isaconf/forum2012/webprogram/Paper16425.html> [Consulta: agosto 2012]
- Ibáñez I.; Huergo, J. (2012a). “«Encima que les dan, eligen», políticas alimentarias, cuerpos y emociones de niños/as de sectores populares”. *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad – RELACES*, Estudios Sociológicos Editora, N° 8, Año 4, abril-julio, pp. 29-42. [En línea] <http://www.relaces.com.ar/index.php/relaces/article/view/156/113> [Consulta: septiembre 2012]
- Ibáñez, I.; Huergo, J. (2012b). “Mercantilización, medicalización y mundialización de la alimentación infantil”. *Intersticios. Revista Sociológica de pensamiento crítico*. [En línea] <http://www.intersticios.es/article/view/10446> [Consulta: septiembre 2012]

- Le Breton, D. (2004). *Antropología del cuerpo y modernidad*. Argentina: Nueva Visión.
- Le Breton, D. (2009 [2006]). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Levi-Strauss, C. (1968). *Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Lindsmith, A.; Strauss, A.; Denzin, N. (2006). *Psicología Social*. Madrid: CIS.
- Lomnitz, J. (1975). *Cómo sobreviven los marginados*. México: Siglo XXI.
- López Espinosa, A; Martínez, H. (2002). “¿Qué es el hambre?, una aproximación conceptual y una propuesta experimental”. *Investigación en Salud*, IV (001): 1-14. [En línea] <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=14240104> [Consulta: febrero 2012]
- Lorenzana, P; Sanjur, D. (1999). “Abbreviated measures of food sufficiency validly estimate the food security level of poor households: Measuring household food security”. *The Journal of Nutrition*, 129: 687-692. Estados Unidos.
- Lo Vuolo, R.M., et al. (1999). *La pobreza... de la política contra la pobreza*. Buenos Aires: Miño y Dávila, CIEPP.
- Lupton, D. (1996). *Food, the body and the self*. Londres: SAGE Publications.
- Mayol, P. (2010). “Habitar”. En M. De Certeau, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar* (pp. 3-150). México: Universidad Iberoamericana.
- Marcús, J. (2006). “Ser madre en sectores populares”. *Revista Argentina de Sociología*, 4(7) 99:118. Buenos Aires.
- Marx, K. (1978). *Elementos fundamentales para la crítica de la Economía Política*. México: Siglo XXI.
- Mauss, M. (1971). *Ensayo sobre el Don. Forma y razón del intercambio en las sociedades arcaicas*. Sociología y Antropología. Madrid: Ed. Tecnos.
- Menéndez, E. (2005). “The Medical Model and Worker's Health”. *Salud Colectiva*, 1 (1), pp. 9-32. [En línea] http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-82652005000100002&lng=es&nrm=iso [Consulta: febrero 2012]

- Mennell, S.; Murcott, A. y Van Otterloo, A. (1992). *The Sociology of Food. Eating, diet and culture*. Londres: Sage Publications.
- Mennell, S. (1985). *All Manners of food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford: Basil Blackwell.
- Mintz, S. (1985). *Sweetness and power. The place of sugar in modern history*. Nueva York: Viking Penguin Inc.
- Mintz, S. (1996). *Tasting food, tasting freedom: excursions into eating, culture and the past*. Boston: Beacon Press.
- Mintz, S. (1999). “La comida como un campo de combate ideológico”. Conferencia de clausura del VIII Congreso de Antropoloxía. Homenaje a la Xeración Nós. Santiago de Compostela.
- Minujin, A. (Comp.) (1992). *Cuesta abajo*. Buenos Aires: UNICEF, Losada.
- Murcott, A. (1988). “Sociological and Social Anthropological Approaches to Food and Eating”. *World Review of Nutrition and Diet*. Karger, Basel.
- Neufeld, M.R.; Cravino, M.C. (2001). *Entre la hiperinflación y la devaluación: “saqueos” y ollas populares en la memoria y trama organizativa de los sectores populares del Gran Buenos Aires (1989-2001)*. Buenos Aires: Facultad de Filosofía, Universidad de Buenos Aires (UBA). [En línea] http://www.ungs.edu.ar/cm/uploaded_files/publicaciones/119_1u21%20-%20resistiendo%20en%20los%20barrios.pdf [Consulta: junio 2016]
- O'Donnell, A.; Britos, S. (2002). “CESNI, la crisis, el hambre y el mañana”. *Boletín Cesni*, Vol. 12. CESNI, Buenos Aires.
- O'Donnell, A.; Britos, S. (2003). “Iniciativa cuchara, tenedor y cuchillo en casa”. *Boletín CESNI*, Vol. 13. CESNI, Buenos Aires.
- O'Donnell, A.; Carmuega, E. (1998). *Hoy y mañana. Salud y calidad de vida de la niñez argentina*. CESNI, OMS y Universidad del Salvador. Buenos Aires: CESNI.
- Organización Mundial de la Salud (OMS) (1996). “Basic Principles for the preparation of safe food for infants and young children”. *Infant and Young Child Feeding – Tools and Materials*. Ginebra: OMS.

- Organización Mundial de la Salud (OMS) (2006). *Patrones de Crecimiento Infantil*. Departamento de Nutrición. Ginebra: OMS. [En línea] <http://www.who.int/childgrowth/standards/es/> [Consulta: junio 2007]
- Organización Panamericana de la Salud (OPS) (2006). *Métodos cualitativos*. Publicación Científica y Técnica N° 614. OPS, Washington.
- Peirce, C.S. (1987). *Obra lógico-semiótica*. Madrid: Taurus.
- Peña, M.; Bacalao, J. (2000). “La obesidad en la pobreza: un problema emergente en las Américas”. *La obesidad en la pobreza: un nuevo reto para la Salud Pública*, Publicación Científica N° 547, OPS, Washington.
- Pérez Sainz, J.P.; Mora Salas, M. (2006). *De la pobreza a la exclusión social. La persistencia de la miseria en Centroamérica*. Informe final presentado al Centro de Estudios para América Latina y la Cooperación Internacional de la Fundación Carolina. FLACSO-Costa Rica.
- Poulain, J.P. (2002a). *Sociologies de l'alimentation*. París: P.U.F.
- Poulain, J.P. (2002b). *Manger aujourd'hui. Attitudes, norms et pratiques*. Toulouse: Éditions Privat.
- Priotti, V.; Aguado, M. (2005). “Las representaciones sociales del cuerpo de las mujeres del Barrio San Roque y Villa La Tela”. *Revista Topia*. [En línea] <http://www.topia.com.ar/articulos/las-representaciones-sociales-del-cuerpo-de-las-mujeres-del-barrio-san-roque-y-villa-la-te> [Consulta: junio 2009]
- Raffaele E. (2014). *Mallines: aspectos generales y problemas particulares*. Montevideo: Unesco. [En línea] <http://goo.gl/umQEWN> [Consulta: abril 2014]
- Richards, A. (1932). *Hunger and Work in a Savage Tribe: a functional study of nutrition among de southerm Bantu*. Londres: Routledge.
- Rist, G. (1980). “Preguntas fundamentales sobre las necesidades fundamentales”. En Spitz, Galtung, Preiswerk, Berthoud, *et al.*, *Comer para vivir* (traducc. Eva Grosser) (pp. 158-206). México: Folios Ediciones.
- Rivera Márquez, J.A. (2007). “La satisfacción colectiva de las necesidades de alimentación-nutrición y su relación con la salud-enfer-

- medad”. En E. Jarrillo Soto y E. Guinsberg, *Temas y desafíos en Salud Colectiva* (pp.128-170). Buenos Aires: Lugar Editorial.
- Sadler, M.; Aguayo, F. (2006). *Gestión adolescente y dinámicas familiares. Estudio de las “Dinámicas familiares en familias de padres y madres adolescentes”*. Centro Interdisciplinario de Estudios del Género (CIEG). Santiago: Universidad de Chile. [En línea] http://www.engagingmen.net/files/resources/2010/faguayo/2007-8-28_Inv_Gestacion_Adolescente_y_Dinamica_Familiar.pdf [Consulta: septiembre 2012]
- Sáenz, A.; Di Paula, J. (1981). “Precisiones teórico-metodológicas sobre la noción de estrategias de existencia”. *Demografía y Economía*, XV, N° 2 (46). México.
- Sahlins, M. (1983 [1974]). *Economía de la Edad de Piedra*. Madrid: Akal.
- Samaja, J. (2009). *Epistemología de la salud*. Buenos Aires: Lugar.
- Sandoval-Priego, A.A.; Reyes-Morales, H.; Pérez-Cuevas, R.; Abrego-Blas, R.; Orrico-Torres, E.S. (2002). “Estrategias familiares de vida y su relación con desnutrición en niños menores de dos años”. *Salud Pública de México*, 44(1), pp. 41-49. [En línea] www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0036-36342002000100006&lng=es&tlng=es [Consulta: enero 2013]
- Scribano, A. (1998). “Texto Sociológico y Metáfora”. En E. Giménez y A. Scribano (Comps.), *Red de Filosofía y Teoría Social, Tercer Encuentro* (pp. 221-240). Catamarca: Centro Editor de la Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de Catamarca.
- Scribano, A. (2002). *De gurúes, Profetas e Ingenieros*. Ensayos de Sociología y Filosofía. Córdoba: Copiar.
- Scribano, A. (2003). *Una Voz de Muchas Voces. Acción Colectiva y Organizaciones de Base*. Córdoba: SERVIPROH.
- Scribano, A. (2005). “La batalla de los cuerpos: ensayo sobre la simbólica de la pobreza en un contexto neo-colonial”. En A. Scribano (Comp.), *Itinerarios de la Protesta y del Conflicto Social*. Córdoba: Centro de Estudios Avanzados (CEA), Universidad Nacional de Córdoba (UNC), Instituto Académico Pedagógico de Ciencias Sociales, UNVM, Editorial Copiar, Córdoba, Argentina.

- Scribano, A. (2007a). “La sociedad hecha callo: conflictividad, dolor social y regulación de las sensaciones”. En A. Scribano (Comp.), *Mapeando Interiores. Cuerpo, Conflicto y Sensaciones*. Córdoba: CEA-CONICET-Universidad Nacional de Córdoba, Jorge Sarmiento Editor.
- Scribano, A. (2007b). “¿Vete tristeza... viene con pereza y no me deja pensar!... hacia una sociología del sentimiento de impotencia”. En R. Luna y A. Scribano (Comps.), *Contigo Aprendí... Estudios Sociales de las Emociones*. CEA-UNC-CUSCH-U de Guadalajara. Córdoba.
- Scribano, A. (Comp.) (2007c). *Policromía corporal. Cuerpos, Grafías y Sociedad*. Córdoba: CEA-CONICET, Universidad Nacional de Córdoba, Universidad Nacional de Guadalajara, Jorge Sarmiento Editor, Colección Acción Social.
- Scribano, A. (2007d). “Salud, dinero y amor...! Narraciones de estudiantes universitarios sobre el cuerpo y la salud”. En A. Scribano (Comp.), *Policromía corporal. Cuerpos, grafías y sociedad*. Córdoba: UNC CEA/CONICET y Universidad de Guadalajara, Jorge Sarmiento Editor, Colección Acción Social.
- Scribano, A. (2008a). “Fantasmas y fantasías sociales. Notas para un homenaje a T. W. Adorno desde Argentina”. *Intersticios Revista Sociológica de Pensamiento Crítico*, Vol. 2, Nº 2, pp. 87-97. España.
- Scribano, A. (2008b). *El Proceso de Investigación Social Cualitativo*. Buenos Aires: Prometeo.
- Scribano, A. (2009a). “Capitalismo, cuerpo, sensaciones y conocimiento: desafíos de una Latinoamérica Interrogada”. En J. Mejía Navarrete (Ed.), *Sociedad, cultura y cambio en América Latina*. Lima, Perú: Universidad Ricardo Palma.
- Scribano, A. (2009b). “¿Por qué una mirada sociológica de los cuerpos y las emociones? A Modo de Epílogo”. En A. Scribano y C. Figari (Comp.), *Cuerpo(s), Subjetividad(es) y Conflicto(s). Hacia una sociología de los cuerpos y las emociones desde Latinoamérica* (pp. 141-151). Buenos Aires: CLACSO-CICCUS. [En línea] <http://biblioteca.clacso.edu.ar/ar/libros/coedicion/scribano/10epilogo.pdf> [Consulta: agosto 2012]

- Scribano, A. (2010a). “Un bosquejo conceptual del estado actual de la sujeción Colonial”. *Boletín Onteaiken*, Programa Acción Colectiva y Conflicto Social, CEA UE-CONICET/UNC, 9 (5), pp. 1-25. Córdoba, Argentina.
- Scribano, A. (2010b). “Metáforas y Analogías”. *Que cazzo é esse?!!* sexta-feira, 23 de abril de 2010. [En línea] <http://quecazzo.blogspot.com/2010/04/metafora-y-analogias.html> [Consulta: enero 2012]
- Scribano, A. (2011). “Vigotsky, Bhaskar y Thom: Huellas para la comprensión (y fundamentación) de las Unidades de Experienciación”. *Relmis*, N° 1, año 1, pp. 21-27. Buenos Aires.
- Scribano, A. y Aimar L. (2012). “Geometrías de los cuerpos. Distancias, proximidades y sensibilidades”. *Revista Latinoamericana de Cuerpos, Emociones y Sociedad – RELACES*, N° 9, Año 4, pp. 28-37. Buenos Aires.
- Scribano, A.; Boito M.E. (2010). “La ciudad sitiada: una reflexión sobre imágenes que expresan el carácter neocolonial de la ciudad (Córdoba, 2010)”. *Actual Marx Intervenciones* N° 9, Cuerpos contemporáneos: nuevas prácticas, antiguos retos, otras pasiones. Santiago de Chile: LOM Ediciones y Universidad Bolivariana.
- Scribano, A.; Boito M.E. (2012). “Experiencias festivas: una recuperación teórico-metodológica”. En A. Scribano, G. Magallanes, M.E. Boito (Comps.), *La fiesta y la vida. Estudio desde una sociología de las prácticas intersticiales*. Buenos Aires: CICCUS.
- Scribano, A.; Eynard, M.; Huergo, J. (2010). “Alimentación, energía y depredación de los bienes comunes: la invisibilidad de la expropiación colonial”. *Boletín Onteaiken*, Programa Acción Colectiva y Conflicto Social, CEA UE-CONICET/UNC, 9 (5), pp. 26-45. Córdoba, Argentina. [En línea] <http://onteaiken.com.ar/boletín-9> [Consulta: septiembre 2011]
- Scribano, A.; Huergo, J.; Eynard, M. (2010). “El hambre como problema colonial: Fantasmas, fantasías sociales y regulación de las sensaciones en la Argentina después del 2001” (pp. 23-51). En A. Scribano y M.E. Boito (Comps.), *El purgatorio que no fue: acciones profanas entre la esperanza y la soportabilidad*. Buenos Aires: CICCUS Editorial.

- Scribano, A.; Huergo, J.; Eynard, M. (2012). "Pobreza, saciedad y sensaciones: producción y circulación de alimentos en el programa social alimentario PAICOR de Córdoba (Argentina)". Ponencia presentada en la Reunión científica: Comida y amor. Miradas interdisciplinarias. 34° Conferencia Internacional ICAF organizada por el Grupo de Investigación Bienestar y Capital Social (BYCS) & International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF), Daroca (Zaragoza), España.
- Serra Majem, L.; Aranceta Batrina, J. (2006). *Nutrición y Salud Pública*. España: Elsevier Masson.
- Sheper Hughes, N. (1997). *La muerte sin llanto. Violencia y vida cotidiana en Brasil*. Barcelona: Ed. Ariel.
- Spitz, P. (1980). "Hay que comer para vivir... y robar para comer". En Spitz, Galtung, Preiswerk, Berthoud, *et al.*, *Comer para vivir* (traducc. Eva Grosser) (pp. 14-23). México: Folios Ediciones.
- Torrado, S. (1982). "El enfoque de las estrategias familiares de vida en América Latina, orientaciones teórico metodológicas". *Cuadernos del CEUR* N° 3. Buenos Aires: La Flor.
- Torrado, S. (2004). *La herencia del ajuste. Cambios en la sociedad y la familia*. Colección Claves para todos. Buenos Aires: Capital intelectual.
- Townsend, M.S.; Peerson, J.; Love, B.; Achterberg, C. and Murphy, S.P. (2001). "Food Insecurity is Positively Related to Overweight in Women". *J. Nutr.*, 131, pp. 1738-1745. Estados Unidos.
- Vaccarisi, M.E. (2005). "Asistencia Social y políticas alimentarias: tensión entre legitimación y control social". En O. Favaro (Comp.), *Sujetos sociales y políticas. Historia reciente de la Norpatagonia Argentina*. Neuquén: CEHEPYC, Centro de Estudios Históricos de Estado, Política y Cultura, Facultad de Humanidades, Universidad Nacional del Comahue, Neuquén, Argentina. [En línea] <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/argentina/cehepyc/favaro.html> [Consulta: agosto 2010]
- Vasilachis de Gialdino, I. (2003). *Pobres, Pobreza, Identidad y Representaciones Sociales*. Buenos Aires: Ed. Gedisa.

- Vygotski, L. (1930). *La Imaginación y el Arte en la Infancia*. Madrid: Akal. [En línea] http://www.antorcha.net/biblioteca_virtual/pedagogia/vigotsky/indice.html [Consulta: abril 2012]
- Wainerman, C. (2003). “Mercado de trabajo, familia y género”. *El sostén de los hogares. Trabajo, participación social y relaciones de género. Ateneo* (pp. 36-38). Secretaría de Desarrollo Social del Gobierno de Buenos Aires.
- Wheler, C.; Scott, R.; Anderson, J. (1992). “The community childhood identification project: a model of domestic hunger-Demonstration project in Seattle, Washington”. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 24: 29S-35S. Ámsterdam, Países Bajos.

Anexos

ANEXO N° 1¹

Modelo de Entrevista Semi-Estructurada

Presentación de la entrevistada

1. N° de familia:
2. Nombre de la entrevistada:
3. Edad:
4. ¿Hace cuanto que vivís en Villa La Tela?:

La familia:

5. ¿Cómo está compuesta tu familia?:
 - ¿Quién es la/el jefe de hogar?
 - N° de integrantes:
 - ¿Menores de 5 años? SI NO ¿Cuántos?
 - ¿Embarazadas? SI NO ¿Cuántas?
 - ¿Nodrizas? SI NO ¿Cuántos?
 - ¿Discapacitados? SI NO ¿Cuántos?
 - ¿Ancianos? SI NO ¿Cuántos?
 - Tipo de hogar:
 - Nuclear
 - Nuclear ampliada
 - Madre sola + hijos y otros parientes
 - Padre solo + hijos y otros parientes

Educación:

6. ¿Hasta qué grado cursó la escuela?
 - Madre:
 - Padre:
7. ¿Recibió educación de manera informal?
8. ¿Sus hijos asisten al colegio?

Empleo/Alternativas:

9. Tipo de empleo del hombre:
 - No posee
 - Informal Horas trabajadas por día:
 - Formal

10. Tipo de empleo de la mujer:

No posee

Informal

Horas trabajadas por día:

Formal

11. ¿Qué otro miembro de la familia trabaja/recibe otro ingreso?

Gastos:

12. ¿Qué gastos se cubren con el dinero que ingresa al hogar?

Alimentos

Educación

Salud

Recreación

Otros ¿Cuáles?

13. ¿Hay ingreso en especies?

14. ¿El ingreso de las mujeres tiene un destino específico?, ¿y el del varón?, ¿qué gastos quedan sin cubrir y cómo se manejan al respecto?

Planes Sociales/Comedor/Redes

15. ¿Recibe algún plan social de entrega directa de alimentos?

¿Cuál?

¿Qué tipos de alimentos recibe?

¿Recibe alguna otra ayuda?

16. ¿Recibe algún plan social de transferencia de ingresos?

¿Cuál?

17. ¿A quién recurrís cuando necesitas alimentos o plata para comprarlos o información para la compra/obtención/preparación de alimentos?

Amigos

Vecinos

Familiares

Organizaciones de la villa

ONGs

Organizaciones del gobierno

Organizaciones políticas

18. ¿Y cuando es algo para los niños en particular?

19. ¿Con qué frecuencia recurrís a ellos?

Diario

Semanal

Quincenal

Mensual

20. ¿Quiénes –miembros de las familias– concurren al Centro Comunitario Rincón de Luz?

¿A qué prestación: guardería o vianda nocturna?

¿Van todos los días? ¿Por qué?

¿Considera que el comedor mejora la variedad de alimentos de los integrantes de la familia que asisten? ¿Por qué? ¿Con cuáles alimentos en particular?

Más allá de la variedad, ¿en qué aspectos te ha beneficiado el vínculo con Rincón de Luz? ¿y en los niños en particular?

Cuando el comedor no abre, ¿cómo suplantan esa fuente alimentaria?

Los integrantes de la familia que no asisten al comedor ¿cómo se organizan con las comidas? ¿cómo obtienen los recursos?

¿Cuáles son las comidas que habitualmente consumen en el comedor?

¿Son parecidas a las que comen en casa?

Además de comer en el comedor ¿participan en alguna otra actividad vinculada al Centro Comunitario Rincón de Luz? ¿cuáles? ¿qué miembros de la familia participan? ¿Reciben algún ingreso o beneficio por participar en dicha actividad? ¿les gusta participar en estas actividades?

Abastecimiento de alimentos

21. ¿Dispone de huertas/granja en el hogar?

22. En el barrio, ¿conoce alguna huerta/granja comunitaria? ¿recurrís a ella?

23. ¿Cómo consigue los alimentos para cocinar?

Compra particular

Compra comunitaria

Trueque

Donaciones

Planes

24. ¿A la hora de comprar realiza búsquedas de precios?

25. ¿En qué tiendas o mercados acostumbran a comprar sus alimentos?

Formal

Informal

26. ¿Cuál es el monto de ingreso en pesos promedio del hogar en un mes (de todos los integrantes) (salario, vales para alimentos, ticket, propina, cuota alimentaria, beca, seguro de desempleo, subsidios, etc.)?

27. ¿Cuánto dinero destina a la compra de alimento por día, aproximadamente?

Viviendas/Servicios

28. ¿Dispones al interior de tu vivienda de esta infraestructura para cocinar y comer?

Aparato de cocina / leña / anafe / ladrillo / horno eléctrico / calentador eléctrico

Espacio físico para la cocina

Utensilios para cocinar

Mesa con sillas donde la familia se sienta a comer

29. EN EL CASO QUE LA 28 SEA NEGATIVA (TODA O SU MAYOR PARTE): ¿Cómo te las arreglas sin todas estas cosas?

30. ¿Cómo se organiza la comida en tu familia en un día habitual? (relátanos un día habitual de alimentación)

¿Quiénes comen en el hogar y quiénes afuera?

¿Cuántas comidas al día se cocinan acá?

¿Se suprime alguna comida? ¿Cuál? ¿Quién la suprime? ¿Por qué?

¿Se disminuye la cantidad de alimentos ingeridos en la comida principal?

¿Qué preparaciones haces más frecuentemente?, ¿por qué?, ¿qué alimentos llevan esas preparaciones? ¿Por qué elegís esos alimentos y no otros?

¿Qué comida los une en la mesa?, ¿qué día los une? ¿qué ocasiones hacen que coman todos juntos sí o sí?

Significados/Preferencias/Consumos cotidianos

31. ¿Qué significa el acto de comer.../la comida? ¿y comer en familia?

32. Comer en los comedores comunitarios, ¿modificó cómo se organiza la familia para comer? ¿Desde qué momentos se comienzan a evidenciar?

33. ¿Qué alimentos están económicamente fuera de tu alcance?

34. ¿Cuáles se prefieren, aunque no se consuman seguido?

35. ¿Cuáles alimentos aunque son muy costosos se hace el esfuerzo pero se siguen consumiendo?

36. ¿Qué alimentos/comidas fueron sustituidos por otros?, ¿por qué? y ¿por cuáles?

37. ¿Cuáles fueron directamente suprimidos?

38. En el hogar ¿cómo se “estira” la comida para hacerla más rendidora?

39. ¿A su criterio, cuáles alimentos llenan más?

Comensalidad Familiar

40. ¿A quién se prioriza al momento de repartir la comida?

- hombre/padre
- mujer/madre
- hijos varones mayores
- hijas mujeres mayores
- hijos menores

41. ¿Por qué se reparte de esa manera y quién lo decide?

42. ¿Cuántas veces por semana se come alguna comida principal en familia?

Problemas prioritarios:

43. ¿Qué problema relacionado con la alimentación y la nutrición crees que debe ser abordado de manera urgente en este lugar?

Estado nutricional y de salud de los niños menores de 5 años

44. ¿Lleva su hijo/a a controles de salud cuando está sano? ¿A dónde lo lleva? ¿Cada cuánto tiempo lo lleva? ¿Por qué lo lleva? ¿Y cuando están enfermos a dónde los lleva?

45. ¿Sabe cuál es el estado nutricional de sus niños/as? ¿A qué cuestiones atribuye el mismo?

¹ Algunos ejes de indagación fueron extraídos del Proyecto de investigación-acción participativa: “Prácticas Alimentarias Familiares”, llevado adelante por Lilian Gregorio bajo la dirección de Alberto Taborda. Este proyecto fue reconocido con el Premio Arturo Jauretche, Ministerio de Desarrollo Social de la Nación, año 2007.

ANEXO N° 2

Formulario de Consentimiento Informado

Córdoba, 20 de febrero de 2011

¡Hola! Somos de la Escuela de Nutrición de la Universidad Nacional de Córdoba. Como tal vez recuerde por nuestras actividades previas en la comunidad, venimos trabajando desde el año 2008 en Villa La Tela, intentando conocer acerca de las formas familiares de alimentación.

El año pasado nos contactamos con ustedes a través del CENTRO COMUNITARIO RINCON DE LUZ. En aquella oportunidad, conversamos sobre cómo las familias se organizan para llevar adelante la alimentación diaria y también sobre cuál era vuestra opinión acerca del servicio alimentario brindado por el mencionado Centro. Tomando sus sugerencias, trabajamos junto al equipo de Rincón de Luz en lo que respecta al menú brindado.

Durante los meses de noviembre y diciembre, los días miércoles, estuvimos en la Guardería trabajando con los niños y las niñas sobre la alimentación mediante juegos.

Este año, como parte de la continuidad de nuestra participación en la Guardería, nos parece importante realizar:

Un **seguimiento del crecimiento de los niños y de las niñas** allí inscriptos con la finalidad de **acompañar a las familias en el crecimiento y desarrollo saludable** de los más pequeños de la casa.

En ese sentido, invitamos a Uds. a que nos acompañen y nos autoricen a pesar y a medir a sus niños y niñas para determinar su estado nutricional. Esta actividad se realizará junto al Equipo de Salud del UPAS N° 31 (manzana 3 de Villa La Tela). Si Ud. acepta que su niño/a participe en esta actividad nos interesa comentarle que realizaremos las siguientes mediciones:

- Lo pesaremos (con una balanza) y relacionaremos su peso con su edad para tener un panorama de la masa corporal alcanzada por el niño o la niña hoy (sirve para conocer su estado de salud nutricional actual).

- Mediremos su altura, también llamada talla (con un tallímetro) y la relacionaremos con su edad, lo cual nos informará acerca del estado de salud y nutrición de ese niño o niña a lo largo del tiempo (informa de su estado nutricional en el tiempo, desde su nacimiento a la actualidad).

La participación de su niño o niña en esta actividad es totalmente

voluntaria. La información que nos proporcionen las mediciones acerca del estado nutricional infantil será estrictamente **confidencial**, es decir, será conocida por Uds. y por quienes realizamos las mediciones (Escuela de Nutrición, Equipo de salud UPAS 31); no será proporcionada a nadie más. En el caso de obtener resultados diferentes de lo esperado, se lo comentaremos y volveremos a visitarla/o.

Usted tiene derecho a negarse a participar, y también tiene el derecho de dejar de participar de las actividades propuestas más adelante, en cualquier momento sin que esto le ocasione ningún tipo de problema. Si luego de este encuentro tiene dudas y/o comentarios sobre lo que detallamos anteriormente, y desea que lo volvamos a conversar más adelante, puede informarlo a los miembros del Centro Comunitario Rincón de Luz, dejándoles a ellas sus datos (nombre, apellido, teléfono y dirección) para que el equipo de la Escuela de Nutrición la visite a la brevedad.

Quedamos a su disposición para escuchar sugerencias y/o lo que Uds. deseen comunicarnos para enriquecer el trabajo que estamos realizando. Sus aportes son necesarios y bienvenidos. ¡Gracias!

Atentamente, **Equipo de la Escuela de Nutrición**

.....

**ACEPTO QUE MI HIJO/A PARTICIPE EN LAS
MEDICIONES:**

SI () NO ()

(Marcar con una Cruz)

NOMBRE:

FIRMA o HUELLA:

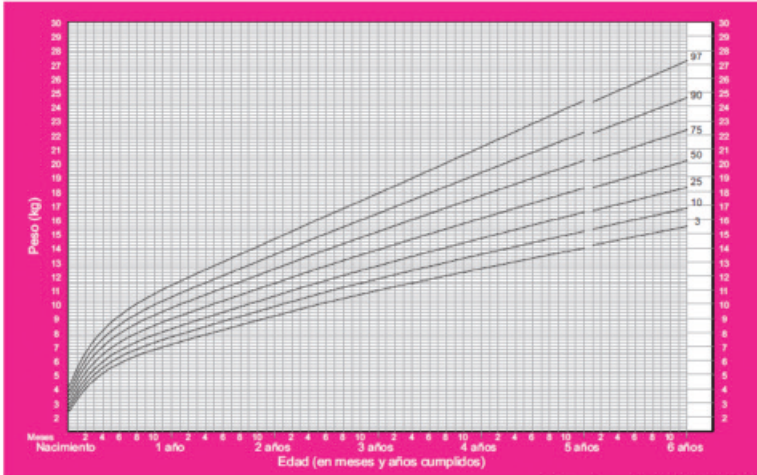
FECHA:

ANEXO N° 3

Tablas de Crecimiento de la OMS

Peso para la edad Niñas

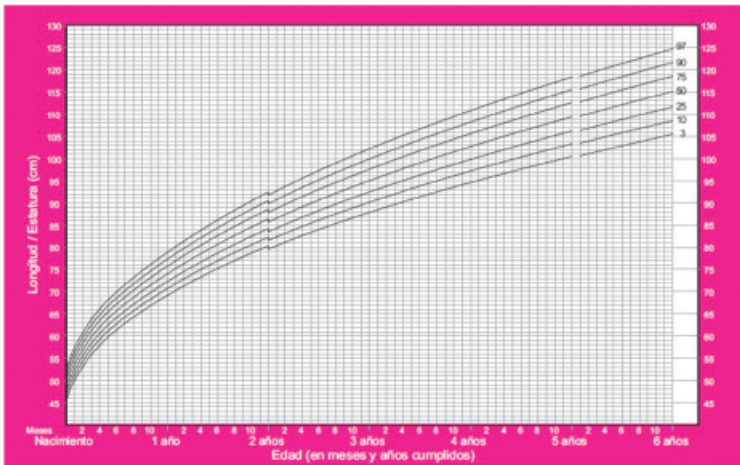
Percentiles (Nacimiento a 6 años)



Patrones de crecimiento infantil de la OMS

Longitud/Estatura para la edad Niñas

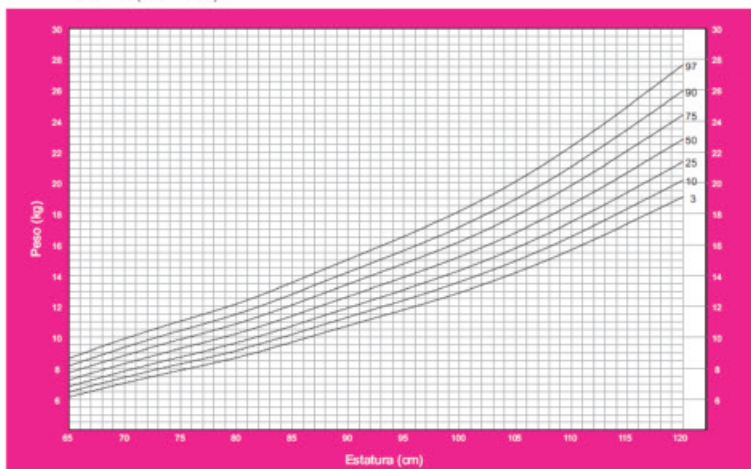
Percentiles (Nacimiento a 6 años)



Patrones de crecimiento infantil de la OMS

Peso para la Estatura Niñas

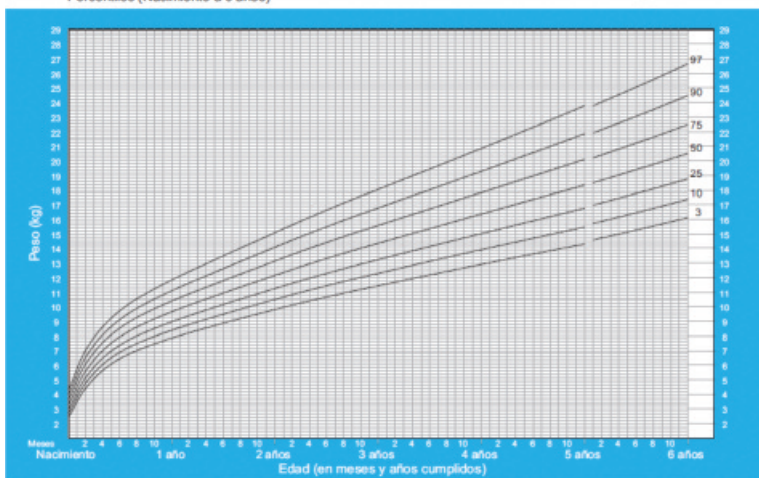
Percentiles (65 a 120 cm)



Patrones de crecimiento infantil de la OMS

Peso para la edad Niños

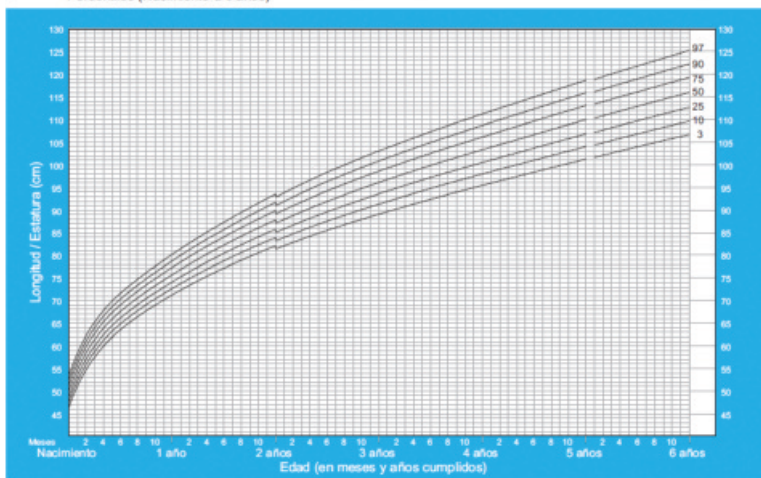
Percentiles (Nacimiento a 6 años)



Patrones de crecimiento infantil de la OMS

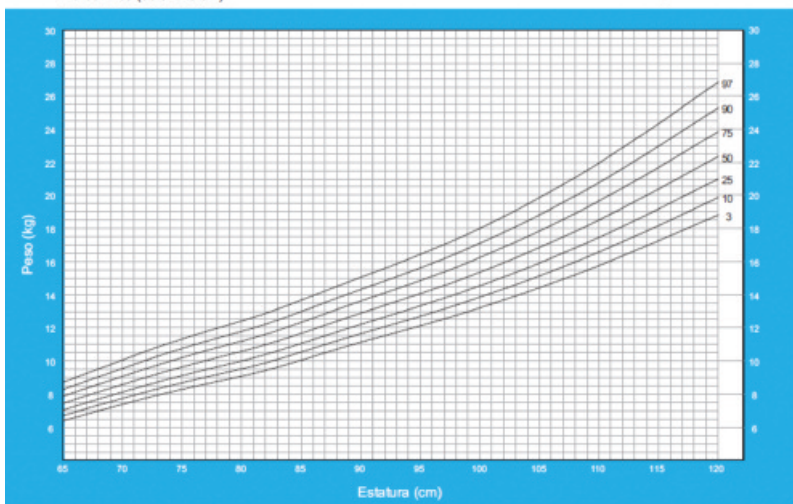
Longitud/Estatura para la edad Niños

Percentiles (Nacimiento a 6 años)



Peso para la estatura Niños

Percentiles (65 a 120 cm)



ANEXO N° 4

Calibración de Instrumental-Técnicas de medición antropométrica

Se calibraron todos los instrumentos con el objetivo de obtener las mediciones más exactas posibles.

Para realizar la calibración de la balanza se procedió de la siguiente manera:

- a) Se utilizaron pesas de acero de: 1,5; 2 y 7 kg.
- b) En un formulario diseñado para tal fin se registró -cada día- antes de realizar de las mediciones antropométricas: el peso colocado en la balanza (a través de pesas de acero) y el peso arrojado por la misma.
- c) Se registró la diferencia en gramos entre ambos pesos.
- d) Se promediaron las diferencias, y se agregó ese valor a los pesos de los niños valorados durante ese día.

Para revisar el infantómetro y el estadiómetro: a modo de prueba, se midió con dos varas de longitud conocida (80 y 100 cm) la exactitud de las mediciones arrojadas. Al igual que lo sucedido con los pesos, hubo variación entre los cm colocados y los observados. A raíz de ello, se ajustaron las mediciones de acuerdo a la cantidad de centímetros que constituían la diferencia. Además, se revisó que la cinta métrica pudiera ser leída.

ANEXO N° 5

Iniciales identificatorias de los participantes que se refieren en el Escrito

A: 32 años, vive con sus hijas, habitante de Villa La Tela. Es hija de F y de H. Participante del Tercer Encuentro Expresivo Creativo.

B: 38 años, vive sola con seis de sus hijos, un hijo de su expareja y su nieto de 1 año en Villa La Tela. Encargada de Rincón de Luz.

B2: 28 años, vive con sus cinco hijos junto su hermana y su sobrino en Villa La Tela.

C: 24 años, embarazada de su tercer hijo, vive con su pareja en Villa La Tela. Madre de V y J. Es hija de O, hermana de N y LL. Participante del Segundo Encuentro Expresivo Creativo.

C2: 23 años, vive con su pareja y sus dos hijos en Villa La Tela. Es ama de casa y, asimismo, amiga de N2. Participante del Primer Encuentro Expresivo Creativo.

CH: 28 años, vive con sus cinco hijos, su hermana y su sobrino en Villa La Tela.

CH2: 40 años, vive con su marido e hijos en Villa La Tela. Tiene una despena desde hace años en el lugar.

D: 21 años, madre de un niño vive con su pareja en Villa La Tela. Comparte el lote con su cuñada y familia.

D2: 34 años, es hija de F, vive con pareja y cuatro hijos en Villa La Tela. Es ama de casa. Participante del Tercer Encuentro Expresivo Creativo.

E: 41 años, separada, madre de cinco hijos, vive con ellos en Villa La Tela.

E2: 39 años, ex habitante de Villa La Tela. Administrativa del Equipo de Salud del UPAS N° 31, disuelto en el año 2009.

F: 63 años, casada y madre de seis hijos. Vive con su marido, una hija y dos nietos. Es ama de casa y la dueña de la casa donde se realizó el Tercer Encuentro Expresivo Creativo.

G: 30 años, madre de seis niños, vive con su marido e hijos en Villa La Tela.

G2: 53 años, padre de siete hijos, vive con su esposa e hijos en Villa La Tela.

H: 40 años, Directora escuela primaria de Barrio San Roque.

H2: 41 años, médico del Equipo de Salud del UPAS N° 31, disuelto en el año 2009.

I: 24 años, madre de tres hijos vive con su marido en Villa La Tela.

I2: 50 años, trabajadora social del Equipo de Salud del UPAS N° 31, disuelto en el año 2009.

J: 53 años, vive en La Tela con sus hijos. Su marido falleció hace unos años. En su casa realiza actividades de apoyo escolar abiertas a la comunidad.

K: 31 años, madre de dos niños, vive sola con ellos en Villa La Tela.

L: 55 años. Promotor de salud sexual y reproductiva. Ex habitante de Villa La Tela.

LL: 40 años, soltera y vive con sus tres hijos en Villa La Tela. Es cocinera del centro de cuidado infantil Rayito de Sol. Hija de O. Participante del Segundo Encuentro Expresivo Creativo.

M: 60 años, vive con sus cuatro hijos varones y su marido en Barrio San Roque. Su hija vive con su marido y sus dos hijos a dos casas

de distancia. Creadora del primer comedor comunitario de Villa La Tela.

N: 39 años, soltera, vive con sus tres hijos y nietos en Villa La Tela. Es hija de O. Es cocinera en una empresa de catering. Participante del Segundo Encuentro Expresivo Creativo.

N2: 22 años, vive con su pareja e hija en Villa La Tela. Es empleada doméstica y la dueña de la casa donde se realizó el Primer Encuentro Expresivo Creativo.

Ñ: 28 años, habitante de Villa La Tela.

O: 75 años, madre de 10 hijos y abuela de 28 nietos; bisnietos en camino. Vive en Villa La Tela. Participante del Segundo Encuentro Expresivo Creativo.

P: 22 años, tiene tres hijos y vive con su marido en Villa La Tela.

P2: tiene 28 años, es hija de F y de P, soltera con dos hijos y vive en la casa de sus padres. Es empleada en empresa de limpieza. Participante del Tercer Encuentro Expresivo Creativo.

Q: 31 años, vive con su marido y tres hijos en Villa La Tela.

R: 50 años, Directora de escuela secundaria provincial de Villa Adela.

R2: 39 años, vive con su marido y dos de sus hijos en Villa La Tela. Es empleada doméstica y, además, es la mamá de N2 y la tía de Y2. Participante del Primer Encuentro Expresivo Creativo.

S: 33 años, técnica de Proyecto Abordaje Comunitario.

S2: 38 años, nueve hijos, nietos, vive con su marido e hijos más pequeños en Villa La Tela. Es empleada doméstica. Cuñada de R2. Participante del Primer Encuentro Expresivo Creativo.

T: 70 años, es esposo de F, dueño de la casa donde se realizó el Tercer Encuentro Expresivo Creativo.

U: 48 años, vive con su pareja y su hija en Villa La Tela. Encargada de Comedor Papá Noel.

V: 34 años, nutricionista de empresa de catering.

W: 40 años, fue una de las “nuevas” encargadas del Centro Comunitario La Amistad (actualmente cerrado), vive en Villa La Tela junto a sus hijos y esposo.

X: 40 años, vive junto a sus hijos y esposo en Villa La Tela. Encargada de la Fundación Benjamín.

Y: 60 años, vive en Villa La Tela junto a marido. Fundadora del Centro Comunitario Rincón de Luz.

Y2: 22 años, vive con su pareja y dos hijas en Villa La Tela. Es prima de N2 y sobrina de R2.

R2: Se desempeña como ama de casa. Participante del Primer Encuentro.

Z: 45 años, vive con sus hijas y marido en Barrio San Roque. Encargada del Comedor Los Sureños (recibe a las familias pertenecientes al sector *del fondo* de Villa La Tela).