

Sentidos y sabores del gusto como experiencia social

Niños y niñas en centros de cuidado infantil

JULIANA HUERGO E ILEANA IBÁÑEZ

Introducción

En Argentina en la década del 80 del siglo XX se inicia el período denominado de transición democrática. A partir de 1983, luego de ganar las elecciones, asume la presidencia el radical Raúl Ricardo Alfonsín. En este contexto, tres desafíos se presentan como prioritarios: 1) lograr la legitimidad y consolidación de la democracia, en un país signado por sucesivos golpes de estado a lo largo de su historia; 2) enfrentar una de las crisis económicas más profundas (inflación, deuda externa, redistribución de los ingresos, caída de la inversión); 3) generar estrategias de contención de las consecuencias sociales de los puntos anteriores (trabajo informal, aumento de la pobreza). En relación con este último aspecto se destaca el Plan Alimentario Nacional (PAN) y la tematización de la infancia en los discursos de la época: “niños de su patria”, “chicos de todo el país”, “La libertad no

empieza en la Universidad sino en escuela primaria”.¹ De este modo, podemos reconocer cómo se hace referencia a la niñez desde un lugar de actor social y político.

En el marco de esta fuerte crisis se desarrollan incipientes modos de organización por fuera de las instituciones legitimadas históricamente como agentes políticos tales como los sindicatos y partidos políticos. Durante este proceso surgieron cooperativas, juntas vecinales, grupos en relación a la Iglesia católica, entre otras formas comunitarias a partir de las cuales se dirimían diversos conflictos: tomas de tierra, defensa de la vivienda, reivindicaciones sociales. Estas nuevas formas de organización y las necesidades acuciantes de los sectores empobrecidos derivaron en importantes cambios en las prácticas cotidianas, particularmente en relación con la alimentación. En este sentido, podemos identificar dos estrategias prevalentes:

1) La generación de tramas colectivas para procurar y compartir el alimento a partir de la organización barrial (solidaridad entre vecinos, demanda a supermercados, saqueos)².

2) La segunda, de carácter *innovadora*, fue el acceso a la asistencia estatal a partir de los llamados comedores (comunitarios, barriales, populares, escolares) o vía bolsón/módulo alimentario, como el Plan Alimentario Nacional

¹ Discurso del presidente Raúl Alfonsín, La Voz del Interior 18/03/1984. Estas referencias surgen de la base de datos construida a partir de archivos hemerográficos en relación a políticas públicas habitacionales y alimentarias. Producida en el marco del proyecto ya finalizado: *Experiencias de habitabilidad y comensalidad en la ciudad. Indagación sobre vivencias de niños y niñas de las clases subalternas a partir de las políticas públicas habitacionales y alimentarias. Córdoba (1983-2015)*. Aprobado y financiado por la Secretaría de Ciencia y Tecnología (SECyT) de la Provincia de Córdoba. Categoría B. Convocatoria 2014-2016 (Resolución SeCyT-UNC N° 203/2014). Directora: Ileana Ibáñez. Co-directora: Juliana Huergo.

² Dentro de esta estrategia, las llamadas “ollas populares” materializan aquellas formas colectivas en espacios barriales tales como el club, la escuela, las capillas, los centros vecinales, entre otros.

(PAN), que implementó el gobierno de Raúl Alfonsín en mayo de 1984 y que distribuyó una caja de alimentos mensual a las familias.

En una mirada diacrónica podemos reconocer que las políticas públicas generadas en tiempo de *emergencia* llegaron para quedarse, se constituyeron como mecanismos ortopédicos que se afianzaron en el tiempo. En el caso de la Provincia de Córdoba, en 1984, durante el gobierno de Eduardo Angeloz (Unión Cívica Radical), se implementaron dos programas sociales alimentarios en el marco del Ministerio de Desarrollo Social: Programa Asistencia Integral Córdoba (PAICor) y Programa de Centros de Cuidados Infantiles y Promoción de la Familia. Ambos presentan una permanencia en su ejecución de más tres décadas y están destinados a niños y niñas desde su nacimiento hasta la mayoría de edad. Esto expresa una fuerte impronta *externa* a partir de la intervención de técnicos/as y encargados/as de comedores en la selección de alimentos, la modulación de los tiempos, espacios y formas de sociabilidad que hacen a las prácticas alimentarias de niños/as de los sectores populares e inscriben en sus cuerpos una particular visión del mundo y de ellos mismos (Ibáñez y Huelgo, 2012).

En Villa La Tela, ciudad de Córdoba, los comedores tanto escolares como comunitarios se instituyen desde hace décadas en espacios-tiempos que organizan y condicionan la vida cotidiana. La permanencia en una temporalidad de larga duración ha configurado estos lugares como parte del paisaje social. La necesidad familiar de salir del *adentro* hacia *el afuera* junto a la demanda de más comedores³ expresa que los escenarios comunitarios del comer se han vuelto centrales, y pocos en relación a la demanda local. Así, nos preguntamos por la experiencia de comer de niños y niñas

³ “¿Cómo no va a haber comedores si estamos todos cagados de hambre?” Nota de Campo visita a Aidé. 38 años, vive 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 y Rayito de Sol. Año 2010.

que habitan en contextos de socio-segregación urbana. Particularmente, considerando el modo en que esta experiencia se construye de manera itinerante en distintos espacios de socialización, tales como la casa, el comedor escolar, el centro de cuidado infantil y el comedor comunitario. La experiencia del comer de niños y niñas asistentes al PAICor (5 a 17 años) la hemos profundizado en otros trabajos⁴; aquí nos detendremos en los/as destinatarios/as del Programa de Centros de Cuidados Infantiles y Promoción de la Familia implementado en el centro comunitario Rincón de Luz de Villa La Tela durante el período 2004-2012 bajo el nombre de “Rayito de Sol, un lugar para crecer”.

Para ello, trabajamos con registros de observaciones de campo y datos obtenidos a partir de técnicas expresivo-creativas (Huerdo e Ibáñez, 2012). Estas constituyen un lugar de indagación de gran potencialidad para aproximarnos a los sentidos de mundo de niños y niñas de 3 a 5 años. Desde esta perspectiva, propusimos un taller donde el juego y las percepciones de los alimentos fueron el eje de los encuentros. Las actividades se construyeron junto a la docente de Rayito de Sol y los otros actores participantes de ese espacio. Estuvieron abiertas a los padres, las madres y los/as hermanos/as de los niños y las niñas asistentes, culminando con alguna producción culinaria para compartir en el momento de la merienda.

A este respecto, la metodología del taller permitió reconocer cómo el comer en tanto primer aprendizaje del ser humano constituye un gozne entre política-cuerpo-poder a

⁴ Proyectos: 1. *Experiencias y afectividad: apropiaciones espaciales y memorias gustativas en relación al comer y habitar de niños y niñas de las clases subalternas cordobesas a partir de disímiles formas de intervención estatal habitacional y alimentaria (1983- 2017)*. Aprobado y financiado por la Secretaría de Ciencia y Tecnología (SECyT), Res: 202/16. Categoría B. Convocatoria 2016-2017. Directora: Ileana, Ibáñez. Co-directora: Juliana Huergo. 2. Artículo: IBÁÑEZ, Ileana; HUERGO, Juliana (2012). “Encima que les dan, eligen”, políticas alimentarias, cuerpos y emociones de niños/as de sectores populares. *RELACES*, Estudios Sociológicos Editora, 8(4), 29-42. Disponible en: <https://goo.gl/Wy4aQo>.

partir de las intervenciones alimentarias estatales. Es decir, el cuerpo como territorio biológico, sensorial, social y afectivo se presenta como lugar de disputa.

De este modo, en este trabajo pretendemos comprender las dinámicas de la *mesa comunitaria* en el marco de la práctica de comer durante los primeros años de vida. La estructura expositiva seleccionada es la siguiente: en un primer momento realizaremos una breve historización de Villa La Tela y del centro comunitario Rincón de Luz. Esto permitirá dar cuenta del *espacio* en términos de Pierre Bourdieu (2007) que contiene a la *mesa comunitaria*. En un segundo momento, nos detenemos en esta última como matriz de los sentidos y sabores del gusto que se inscriben en la experiencia social de los niños y las niñas asistentes. Asimismo, cabe destacar que con la finalidad de resguardar la identidad de las personas se remplazaron sus nombres por otros de fantasía.

Breve historización de Villa La Tela: el centro comunitario Rincón de Luz

Villa La Tela⁵ es uno de los asentamientos más grandes y antiguos de la ciudad, ubicado en la zona oeste. Se estima que las primeras familias pobladoras datan aproximadamente de 1960. Sin embargo, el gran crecimiento poblacional ocurre movilizado por dos crisis nacionales, la de las décadas del 80 y 90 y la del año 2001. Según el Censo Provincial de 2008, esta Villa y sus alrededores (que incluyen sectores de los barrios Residencial San Roque, Villa Ameghino y Villa Martínez) contabilizan 4480 habitantes. La

⁵ El nombre de Villa La Tela responde a que el barrio se encuentra pegado a la tela de alambre de la Escuela de Suboficiales de la Fuerza Aérea de Córdoba y tiene su misma longitud. La tela de alambre ha operado históricamente como elemento georeferencial para brindar información sobre localizaciones espaciales entre vecinos y a gente foránea.

población está distribuida casi equitativamente por sexos, 2242 varones y 2238 mujeres. Su pirámide 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). Un dato relevante que considera específicamente Villa la Tela, emerge del Censo local realizado por promotores de salud en coordinación con el Centro Integrador Comunitario (CIC), allí se define que la estructura poblacional en el año 2007 estaba conformada por 2244 habitantes.

Estructuralmente, comprende un total de 22 manzanas, ubicadas en dos hileras de 11, atravesadas por la calle principal llamada pasaje Aviador Zaar⁶. En algunos sectores de la Villa el trazado interno de sus calles se caracteriza por la presencia de pasajes en determinadas manzanas, especialmente en la número cero y en las ubicadas al fondo. Este asentamiento no escapa a lo sucedido en América Latina, en Argentina y en el resto de la Provincia de Córdoba en lo que respecta al patrón de conformación y desarrollo de las llamadas *villas de emergencia*⁷.

La creación del Centro Comunitario Rincón de Luz se remonta al año 1994, momento en el que Adriana, una de las referentes comunitarias del lugar, comienza a autogestionar una copa de leche o merendero debajo de un árbol situado frente a su casa en la manzana tres de la Villa. Este Centro ha constituido –desde su creación hasta su cierre– un engranaje fundamental de las prácticas alimentarias de 40 familias pobladoras del lugar. Entendemos a estas

⁶ Asimismo, las calles que la enmarcan son la Avenida Fuerza Aérea Argentina o Ruta 20 (que la separa de Villa Adela), Sargento Gómez, Francisco Arteaga (que la separan del barrio San Roque) y Aviador Valenti (que la separa de la Escuela de Suboficiales de la Fuerza Aérea).

⁷ El ascenso de la pobreza se refleja en el incremento de las villas de emergencia de la ciudad, desde sus inicios en los años cuarenta (a través de migraciones poblacionales rurales-urbanas), pasando por su explosión en los años 70 y 80 (migraciones poblacionales del centro-urbano a la periferia-urbana) hasta su consolidación en la actualidad; tanto en el número de las mismas como en la cantidad de población que las habita (Gutiérrez, 2005).

prácticas como aquellas acciones familiares, individuales o colectivas desplegadas a los fines de procurar los alimentos. Se trata de un concepto de carácter amplio porque no solo remite a las acciones cotidianas de preparado, selección, distribución y consumo intrafamiliar de alimentos, sino también a las movilizaciones previas para conseguirlos. En otras palabras, a las tácticas y estrategias que posibilitan la accesibilidad alimentaria, ya sea autoproducción, salario, asistencia directa, trueque, redes de reciprocidad, etc. (Cabral, Huergo e Ibáñez, 2012).

En este marco, el escenario privado de la casa se ha ido transformando a partir de la promoción de políticas que implicaron la asistencia alimentaria en espacios públicos. Por consiguiente, algunas familias pobladoras que transformaron su cotidianeidad alimentaria al interior de sus viviendas producto del asistir a los comedores han ido perdiendo el espacio físico destinado a la cocina y al comedor: “...tengo una sola pieza que es cocina, dormitorio y todo”⁸. Esto permitió ampliar las superficies habitacionales –de por sí reducidas– que hacen a la comodidad de las familias ampliadas. 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”⁹.

El principal combustible que se utiliza para cocinar es la electricidad (ya sea a través de ladrillo eléctrico, anafe y/o calentador eléctrico) debido a la ausencia de conexión a la red de gas en esa zona. Cuando se dispone de dinero se utiliza gas envasado, si bien se lo utiliza con reserva solo para cocinar, no así para calentar el agua para el mate u otras infusiones. Las familias con mayores dificultades económicas, que son por lo general las que se encuentran

⁸ Entrevista a Sonia, 21 años, madre de un niño, vive con su pareja en Villa La Tela. Comparte el lote con la familia de su cuñada.

⁹ Nota de Campo visita a Aidé.

viviendo sobre la calle Aviador Valenti¹⁰, suelen utilizar leña para sus dinámicas culinarias apareciendo aquí nuevamente el patio como escenario del comer¹¹.

En 1994 la Asociación Civil Perspectiva Social¹² empezó a vincularse con la iniciativa del merendero Rincón de Luz, llevando adelante una recaudación de fondos para construir una habitación donde brindar este servicio alimentario-nutricional. Dos años más tarde se ampliaron las prestaciones comunitarias 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. Todo esto permitió dar el salto cualitativo de comedor/copa de leche a centro comunitario.

Un tornado que tuvo lugar en diciembre del año 2003 destruyó el techo y las paredes del edificio de Rincón de Luz, arruinando su equipamiento e instrumental. Con la colaboración de la Municipalidad de la Ciudad de Córdoba –gestión de Luis Juez– sumado al esfuerzo de su equipo de trabajo, se reconstruyó el espacio físico dañado¹³. En el

10 Frente a “la tela” de la Escuela de Suboficiales de la Fuerza Aérea.

11 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.

12 Organización no gubernamental cordobesa.

13 También, en ese mismo año se comenzó a recibir el subsidio del Fondo Participativo de Inversión Social (FOPAR-Ministerio de Desarrollo Social de la Nación) 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 destinada inicialmente a 53 personas. En el año 2009, el centro comunitario Rincón de Luz se constituye como Simple Asociación, abriéndose de la tutela de la señalada Fundación y comenzando a administrar y a recibir de manera directa la partida presupuestaria estatal. Para esa fecha el FOPAR había cambiado su denominación a Abordaje Comunitario.

mes de julio de 2009 se desmoronó la estructura edilicia del merendero por problemas de suelo (zona de mallines). A partir de ese episodio, funcionó en la sala de usos múltiples del CIC, sito en la Manzana Tres de la Villa. Sus actividades cesaron en 2012 debido a reiterados conflictos con la gestión municipal que dirigía el CIC en aquel entonces.

El proyecto “Centro de cuidado infantil *Rayito de Sol, un lugar para crecer*” se sumó a las actividades de Rincón de Luz en el año 2004, destinado a niños y niñas menores de 5 años. Su objetivo fue brindar estimulación, cuidados y prestaciones alimentarias de almuerzo y merienda bajo financiamiento del Programa Centros de Cuidado Infantil y Promoción de la Familia del Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Córdoba. Su jornada de actividades se organizaba en dos turnos, asistiendo alrededor de 20 niños/as por la mañana y 15 por la tarde. En el año 2012 concurrieron aproximadamente 45 niños, con edades comprendidas entre 1 y 4 años.

El mencionado programa, Ley 7525 y Decreto Reglamentario, se originó para brindar atención integral a niños/as 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 atención integral implica garantizar “educación, nutrición, alimentación, salud y recreación asegurando el normal crecimiento y desarrollo físico, psíquico y social”¹⁴. Esto definió el carácter de sus prestaciones, direccionadas hacia: el adecuado crecimiento y desarrollo bio-psico-social infantil (educación, nutrición, alimentación, salud y recreación)¹⁵; una responsabilidad compartida

¹⁴ Ver: <https://goo.gl/CMiTBv>.

¹⁵ En marzo de 2016 el Gobierno de la Provincia lanzó el Plan Salas Cunas, enmarcado en el Plan Familias Cordobesas del Ministerio de Desarrollo Social; al igual que el Programa de Centros de Cuidados Infantiles y Promoción de la Familia. El primero tiene como “finalidad apoyar a las mujeres que necesitan la accesibilidad a espacios de cuidado y atención de sus hijos/as de 45 días a 4 años de edad, en sus tiempos de trabajo o estudio, priorizando aquellas mujeres en situación de vulnerabilidad y riesgo social, jefas de hogar, adolescentes madres, familias numerosas. La realidad socioeconómi-

en el proceso de crianza entre familia y Estado; y una intencionada búsqueda de articulaciones con otras organizaciones/instituciones de la sociedad.

Además, este Programa otorga a las organizaciones que lo llevan adelante un monto de dinero para cubrir dos módulos: 1. Alimentos, combustible para cocinar, productos de limpieza y compra de insumos de librería. El valor aproximado para el año 2012 era de seis pesos diarios por niño/a, en la actualidad asciende a nueve pesos; 2. Becas para cocineras, estimuladores educativas y técnicos/as. El estipendio para el año 2012 fue de 750 pesos, en la actualidad asciende a 1600¹⁶. El equipo de trabajo del CCI *Rayito de*

ca de muchas de las familias de los niños y niñas que asisten a las Salas Cunas los expone a situaciones que ponen en riesgo el proceso de desarrollo infantil, teniendo en cuenta que todo aquello que se experimenta durante los primeros años se establece como cimiento decisivo para toda la vida". Actualmente funcionan 13: siete pertenecen a ONG que están subsidiadas por el Ministerio; tres son de gestión compartida, una con la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad Nacional de Córdoba y las otras dos con la Universidad Provincial de Córdoba. El Centro Materno Infantil Cecilia Grierson es la sala cuna que depende directamente de la Dirección General de Mujer y Equidad de Género y trabaja en forma articulada tres Ministerios: Desarrollo Social a través de la Sala Cuna, Salud con los Centros de Atención Primaria de la Salud y el Ministerio de Educación con el Programa de Inclusión y Terminalidad. El Ministerio de Desarrollo Social de la Nación brinda apoyo económico a este Plan, el compromiso es aportar \$700 pesos para infraestructura por cada niño/a inscripto, más el 27% de los gastos que el Estado cordobés erogue per cápita. En este marco, el Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Córdoba ha invitado a los Centros de Cuidado Infantil a iniciar el traspaso hacia el Plan Salas Cunas. No obstante, algunos se negaron porque implica perder las becas de trabajo, pero "paulatinamente el traspaso será un hecho" según nos comentaron referentes barriales. Para mayor información, consultar: <https://goo.gl/VAwvF1>.

16 Estas becas en dinero se otorgan a quienes se desempeñan como cocineras o auxiliares de la maestra jardinera en el marco del Programa de Centros de Cuidados Infantiles de la Dirección del Programa de Asistencia a la Familia del Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Córdoba. Cada "x" cantidad de niños, hay una beca disponible. En *Rayito de Sol*, excepto la coordinadora, el equipo contó con becas en dinero. En reiteradas ocasiones el pago se retrasó y luego se pagó retroactivamente. Al comparar su valor económico con la Canasta Básica Total podemos observar ciertas tensiones. El Colegio Profesional de Ciencias Económicas de Córdoba señaló que para

Sol estuvo compuesto por: una coordinadora (referente de Rincón de Luz), dos educadoras comunitarias, un profesor de educación física, una maestra jardinera, una cocinera y su ayudante¹⁷. Cabe destacar que esta iniciativa estatal colocó particular énfasis en la *contraparte* que debía aportar la organización comunitaria a los fines de completar lo financiado por el Ministerio en todos los componentes antes detallados. Circunstancias poco favorables –e irrisorias– para organizaciones de base insertas en una comunidad en situación de pobreza estructural como Villa La Tela¹⁸.

junio 2016 el valor de la Canasta Alimentaria Nutricional en la capital cordobesa para una familia constituida por dos adultos y dos hijos/as menores fue de: \$9.503.06, la más costosa entre las ciudades analizadas (Marco Juárez, Río Cuarto, San Francisco, Jesús María y Villa María). Complementariamente, la Canasta Básica Total para dicho grupo familiar ascendió a \$20.431,58.

- ¹⁷ Además, se añade el acompañamiento de la Asociación Civil Perspectiva Social y de la Cátedra Epidemiología General y Nutrición de la Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba. Y, asimismo, ese año se agregaron dos profesionales bajo el rol de “facilitadoras”, con las tareas de brindar una mejor calidad de atención a los/as niños/as, transferir herramientas didácticas que refuercen y enriquezcan la tarea diaria de la docente y educadoras.
- ¹⁸ El Censo 2008 indica que el 30% de los hogares presentan condiciones de necesidades básicas insatisfechas (NBI), especialmente vinculadas con el tipo de vivienda y situaciones de hacinamiento crítico. En cuanto 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 capital. Si se considera la participación laboral de los residentes en Villa La Tela y alrededores, solo 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 varones (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). La mayoría de las mujeres-madres perciben la Asignación Universal por Hijo, 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) (González, 2012).

Biopolítica de la infancia: el cuerpo de niños y niñas en la operatoria de las políticas alimentarias

Siguiendo a Michel Foucault (2007), reconocemos a las políticas alimentarias como parte de las formas de gestión de las poblaciones dentro de la tríada Gobierno, población, economía política. En lo que respecta a los dispositivos de seguridad, la política alimentaria estatal regula la distribución de las energías socialmente disponibles, constituye una estrategia de gestión de los cuerpos que se deriva de un cálculo de costos. En este sentido, el diagnóstico de probabilidades que ubiquen a los cuerpos dentro del área de la (a)normalidad, particularmente en el campo de la nutrición, se instituye como fundamento de la acción estatal en tanto dispositivo de saber-verdad. Así, dos organismos internacionales, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), establecen como norma los requerimientos nutricionales mínimos a cubrir por día/persona¹⁹. A partir de estos indicadores se identifica a las

¹⁹ Las necesidades nutricionales son las cantidades de energías y nutrientes esenciales que las personas requerimos ingerir a partir de los alimentos para que nuestro organismo esté sano y pueda realizar sus todas sus complejas y variadas funciones. Dependen de la edad, sexo, contextura corporal, actividad física y estado fisiológico. El gasto energético de nuestro organismo se calcula de la siguiente manera: el metabolismo basal (60%) que responde a un conjunto de procesos que involucran los intercambios de energía en reposo (respiración, circulación, mantenimiento de la temperatura corporal) y que a su vez consumen la mayor cantidad de energía disponible; la actividad física (30%) que condensa los movimientos que realizamos en el trabajo, en la recreación, en el deporte y en las actividades de la vida cotidiana; y, por último, la digestión de los alimentos junto a la absorción de los nutrientes (10%) dado que parte de la energía contenida en los primeros se disipa al llevarse adelante estos procesos. Las necesidades promedio diarias de energía para niños y niñas entre 1 y 4 años son: 1-2 años (niños: 1200 Kcal/día, niñas: 1140 Kcal/día), 2-3 años (niños: 1410 Kcal/día, niñas: 1310 Kcal/día), 3-4 años (niños: 1560 Kcal/día, niñas: 1440 Kcal/día), 4-5 años (niños: 1690 Kcal/día, niñas: 1540 Kcal/día). Para mayor información consultar: FAO/OMS/UNU (1985). Necesidades de Energía y Proteínas. Serie informes Técnicos 724. Ginebra: OMS.

poblaciones *blanco*, tal como lo define la epidemiología clásica, justificando la intervención del poder del Estado. En esa dirección, Foucault señala que:

En el siglo XX los médicos están inventando una sociedad, ya no de la ley, sino de la norma. Lo que rige a la sociedad no son los códigos sino la perpetua distinción entre lo normal y lo anormal, la perpetua empresa de restituir el sistema de normalidad (Foucault, 1976: 161).

Por lo tanto, al fijar los parámetros de “normalidad” se propone una *naturaleza ideal de la especie* que funciona como forma de (auto)regulación. Esta premisa se incorpora como deseabilidad de modo tal que se reconoce la libertad *no como derecho sino como elemento indispensable de la gubernamentalidad misma*. Las políticas alimentarias, en este caso, funcionan como mecanismo capaz de asegurar la regulación; esto es que los sujetos aspiren a la norma, entren en el juego del cuerpo social. Dentro de los fundamentos de la economía política de los cuerpos existen técnicas y saberes específicos que se despliegan en relación con tipologías biológicas/patológicas. A partir de información obtenida de sistemas de vigilancia epidemiológica, como las encuestas nacionales, el saber de la ciencia de la nutrición define una serie de clasificaciones y sub-clasificaciones del estado nutricional²⁰. Estos datos biológicos, socialmente construidos, se

²⁰ En la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (2007) el estado nutricional se clasificó en tres dimensiones al constituir una variable compleja: antropométrica, bioquímica, alimentaria. A modo de ejemplificación, nos basaremos solo en la primera dimensión. Al transformar las mediciones directas (peso, talla) en indicadores (peso para la talla, peso para la edad, talla para la edad) cambian las unidades en que se expresan, ya no hablamos de Kilogramos o centímetros sino que los índices antropométricos se expresan en tres unidades de medida, a saber: puntaje Z o puntaje de desvío estándar o percentilos o porcentaje de adecuación a la mediana. La Encuesta tomó como *norma* tanto la referencia nacional de la Sociedad Argentina de Pediatría como la referencia internacional de la OMS. En ese sentido, las categorías diagnósticas del estado nutricional antropométrico son: *bajo peso* (niños y niñas con peso menor a -2 desviaciones estándares de la media para su sexo

cruzan con datos sociodemográficos generando sobre la base de estos saberes técnicos una anatomopolítica de las poblaciones (Foucault, ob. cit.) que justifica y hace deseable la intervención estatal. Además de eficientizar los modos de gestión y aplicación de tal política.

De allí se desprende la importancia de reconocer los modos de gestión particulares que interpelan a niños y niñas de los sectores subalternos cordobeses, en esta ocasión en materia alimentaria. El aprendizaje de la práctica de comer comienza desde el primer instante de vida, durante la infancia se graba a fuego la huella de nuestras *cocinas* como marco normativo de nuestras *prácticas alimentarias*. Y a su vez requiere la presencia de otras personas que seleccionen, preparen y ofrezcan la comida en tanto práctica de cuidado. De esta manera, el ingreso de los niños y las niñas dentro del universo gustativo de sus familias ocurre a partir de una exposición reiterada a un repertorio de alimentos/preparaciones, formas de clasificarlos (cotidianos, para ocasiones de fiesta o enfermedad), vivenciando iterativamente un proceso de enseñanza-aprendizaje que ocurre en y alrededor de la *mesa*. En ese tiempo/espacio se construye una relación afectiva con los alimentos, que se inscribe en (dis)gustos perdurables, pero no por ello inmodificables (Piaggio y Solans, 2014).

La etapa de vida condensada en los primeros 4 años, acorde a los estadios del desarrollo psico-social propuesto por Erik Erikson, se corresponde con: la primera infancia, la niñez temprana y la edad del juego. Siguiendo esa

y edad); *acortamiento* (niños y niñas con longitud corporal/estatura menor a -2 desviaciones estándares de la media para su sexo y edad); *emaciación* (niños y niñas con peso menor al 80% del peso medio correspondiente a un niño o niña de su misma longitud/ estatura, en el caso de la referencia nacional. En el caso de prevalencia según la referencia de la OMS se utilizó como valor límite -2 desviaciones estándar; *obesidad* (niños y niñas con peso superior al 120% del peso medio correspondiente a un niño o niña de su misma longitud/estatura, en el caso de la referencia nacional. En el caso de prevalencia según la referencia de la OMS se utilizó como valor límite +2 desviaciones estándar).

perspectiva, nos basamos en los aportes de los autores Patricia Sedó Masís y Gastón De Mezerville (2004) que los investigan de manera conjunta con la alimentación. Durante la primera infancia, la lactancia materna se inscribe como el primer vínculo afectivo, fuente de confianza básica y seguridad. En este contexto, el niño y la niña pasan de ser alimentados por el cordón umbilical al pecho materno, sorteando la primera crisis o ruptura de vida que se experimenta al nacer. Por otro lado, la niñez temprana involucra el aprender a comer en la mesa, fortaleciéndose la autonomía en el manejo corporal, de utensilios, del espacio-tiempo para comer y disfrutar los alimentos. La imitación es una práctica común en esta etapa, el foco de atención pasa de lo individual (madre) a lo colectivo. Y, en la edad del juego, este se constituye como un nodo estructurador de la experiencia. Los/as niños/as desde lo lúdico perciben, aprenden e imitan. Complementariamente, la formación de hábitos alimentarios empieza a gestarse con fuerza, comenzando a performarse el núcleo estético cognitivo emocional del sujeto.

El control de la sociedad sobre los individuos no opera simplemente por la conciencia o por la ideología sino que se ejerce en el cuerpo, con el cuerpo. Para la sociedad capitalista lo importante es lo biológico, lo somático, lo corporal antes que nada. El cuerpo es una realidad biopolítica; la medicina es una estrategia biopolítica (Foucault, 1977: 5).

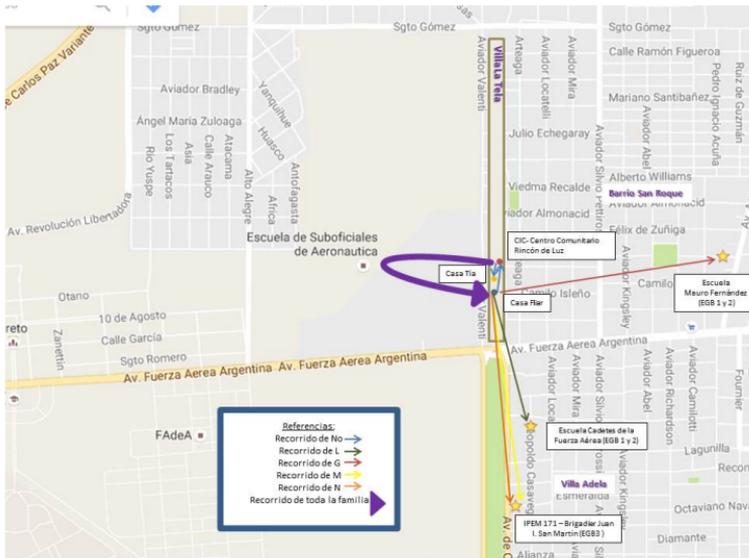
De allí que la gestión de los cuerpos de las poblaciones identificadas por el Estado como beneficiaria de tal o cual programa da cuenta de una definición *biopolítica* y por ello de una performatividad estética que comienza a operar desde los primeros momentos de vida. Sin embargo, reconocemos que dentro de la regulación los sujetos pueden actuar, modificar y crear a partir de sus prácticas e interacciones cotidianas. De modo que tensan sentidos del cuerpo, entre ellos la afectividad, en condiciones de constricción y

libertad. A continuación, el trabajo de campo nos permitirá mostrar en múltiples escenas los modos en que se juega esta conflictividad latente en la experiencia de niños y niñas.

Mesa comunitaria como experiencia social de niños y niñas

En el caso de los niños y las niñas de Villa La Tela, el comer en *espacios familiares* y *comunitarios* forma parte de su cotidianeidad. Los recorridos espaciales que trazan a diario se relacionan con las distancias y tiempos de los distintos comedores y las actividades de los CCI. Aquí presentamos el caso de una familia donde cada uno/a de sus integrantes asiste a distintos comedores. La imagen expone no solo las distancias y recorridos sino también una historia de comensalidad que se repite inter-generacionalmente.

Imagen 1: Recorridos alimentarios de una familia de Villa La Tela



Noelia tiene 5 años de edad, su recorrido comienza en CIC a las doce del mediodía donde a partir del CCI *Rayito de Sol* recibe el almuerzo y por la tarde la merienda. Acceder a tales prestaciones le implica recorrer una cuadra desde su casa. A veces, al regreso, pasa por lo de su tía y vuelve a merendar. Leonardo tiene 8 años, almuerza y merienda en el comedor del PAICor de su escuela situada a nueve cuadras de su domicilio, en Villa Adela. Por su parte, Gabriela de 12 años desayuna y almuerza a diez cuadras de su casa, en el PAICor de su escuela en barrio San Roque.

Las hermanas mayores, Martina y Nancy, de 13 y 15 años respectivamente, desayunan y almuerzan en el comedor de su escuela secundaria en Villa Adela, a seis cuadras de su vivienda. Mientras que los hermanos mayores, Rodrigo y Teo, al tener más de 18 años no reciben asistencia estatal y resuelven su alimentación con lo que “hay en casa”. Uno de los insumos alimentarios familiares es la vianda que su

mamá retira del comedor nocturno financiado por el Programa Abordaje Comunitario del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación. Este programa asiste a niños y niñas menores de 16 años en “condiciones de vulnerabilidad”, mujeres embarazadas y en etapa de lactancia, ancianos y discapacitados. En el caso de este grupo familiar, como la mamá ayuda en las tareas del comedor, recibe la vianda de comida para todos los suyos como contraprestación al servicio ofrecido.

La comensalidad se presenta aquí como un *sitio cultural* en términos de “arenas situadas temporo-espacialmente, históricamente durables aunque transformables, socialmente organizadas y organizadoras, cargadas de significados simbólicos y mediadas por artefactos materiales” (Ochs y Shore, 2014: 259). En el caso expuesto, podemos reconocer claramente las formas en que las distintas políticas públicas ordenan y organizan las trayectorias de niños y niñas; quiénes son interpelados por un tipo de comensalidad propuesta tanto por sus grupos familiares como así también por los escenarios comunitarios del comer. Allí, los espacios, los tiempos y los comportamientos esperados forman una trama de sentidos que da lugar a una caligrafía que se instancia como modelización del cuerpo y las interacciones, como aprendizaje iterativo de los niños y las niñas que asisten cotidianamente. A continuación, describiremos algunos de estos componentes a partir de la experiencia del CCI *Rayito de Sol*.

Afectividades, sentidos y sabores del gusto del comer en la mesa comunitaria

El espacio donde se implementa la política alimentaria del Estado provincial, Programa de Centros de Cuidados Infantiles y Promoción de la Familia, es la sala de usos múltiples del CIC. El ambiente es iluminado, producto de

grandes ventanales que dan al patio. Las paredes están pintadas de color amarillo pastel, decoradas con coloridos afiches, dibujos y guirnaldas. Las sillas y las mesas están a la altura de los/as comensales que no tienen más de cinco años de edad. Las comidas del almuerzo y merienda se ajustan al convenio firmado con el Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia donde se establecen criterios para la selección de productos que, en la práctica, quedan condicionados por la relación precio-presupuesto disponible. Por ende, para economizar se cocina a granel, práctica que obliga a planificar las compras al por mayor.

Por su parte, las comidas se elaboran en el mismo comedor, van de la olla de la cocinera al plato del comensal; esta situación favorece mantener las características organolépticas típicas de la preparación. Si bien se ofrece prácticamente el mismo tipo de comida que en los comedores escolares, se distingue en que dentro de las interacciones cotidianas con los/as adultos/as que trabajan en *Rayito de Sol*, niños y niñas construyen vínculos de reconocimiento mutuo. En ese marco, que los/as niños/as se “laven las manos antes de comer”, “preparen la mesa colocando su mantelito” y “coman” constituye un importante ordenador del tiempo/espacio. Todo ello ocurre dentro de la intencionalidad de construir una atmósfera propicia para la exploración infantil, tanto del plato como del espacio inmediato. Esto implica entender la práctica de comer infantil como un *proceso* que tiene intermitencias: sentarse, comer, agarrar comida del plato con la mano e ir a jugar, volver a sentarse a comer, y así sucesivamente.

La afectividad que se origina en estas relaciones se expresa en los modos de nominar a quienes los/as asisten: *seño* o *tía* da cuenta de esta cercanía y familiaridad. El espacio del comedor no solo está a cargo de la cocinera sino que allí las mamás y las hermanas mayores también participan y colaboran.

Teresa: cuando hace falta tarea por ahí voy y las ayudo a las chicas (Teresa, mamá de uno de los niños asistentes, 36 años. Año 2011).

Marta: el año pasado nunca iban las madres, no se interesaban, pero si el niño llora, la madre debe quedarse, por ello las madres comenzaron a quedarse de a poco y este año se volvió una rutina para ellas (Nota de Campo. Marta, 40 años, cocinera del CCI *Rayito de Sol* de Villa La Tela. Jefa de familia, tres hijos. Año 2010).

En la práctica diaria el niño/a expresa esa sensibilidad como necesidad de la presencia afectiva. David Le Breton señala así que,

La preferencia alimentaria se halla marcada por una afectividad construida en la relación con el otro. El gusto alimentario es un dato social y cultural, una forma interiorizada de predilección y de rechazo, una memoria en acción que proviene desde la infancia, tal como la historia personal la ha matizado o refinado (Le Breton, 2006: 273-274).

Los sabores, entonces, no solo responden al componente gustativo sino también al afectivo que se trama en las trayectorias personales y sociales. Siguiendo al mencionado autor, la comida implica *comensalidad*, es decir, una acción en común que alimenta las sensaciones de apreciación colectiva. Motivo por el cuál no solo se debe mirar lo que se come sino también con quien se saborea. Es significativo tanto el plato como la compañía, algunas presencias quitan el apetito mientras otras lo abren (Le Breton, 2006). En ese contexto, los niños y las niñas también socializan a partir del conflicto. Uno de los matices que este último puede tomar son las experiencias de *disgusto* (Fischler, 1995) o *repugnancia* (Le Bretón, 2006). Desde una dimensión biológica y social estas abarcan las emociones/sensaciones que se expresan en disposiciones corporales como *mala cara*, rechazo, selectividad, eventualmente regurgitación y vómito.

En el caso de *Rayito de Sol*, las interrelaciones entre niños/as y adultos/as en el contacto cotidiano promueven un *feed-back* al instante que sirve para identificar aquello que gusta como lo que no. Consideramos aquí que el acto del comer constituye una *práctica parlante* en términos de Pierre Majol (2010) en cuanto a gustos pero también a necesidades familiares.

Aidé: el comedor cierra diciembre-enero y en las vacaciones de invierno cierra una semana también. Nosotros lo que hacemos, por lo menos yo lo empecé a implementar desde que estoy acá, siempre va sobrando un paquete de arroz, o de fideos o de sal o que va sobrando de cada vez que viene la mercadería y lo vamos juntando. Cuando va a haber algún receso armamos como bolsitas y lo repartimos a la familia. Igual que la leche, nos sobró como una caja de leche en polvo y ya va a venir de nuevo la leche para la merienda; entonces el lunes le dimos a cada chico una bolsita de cereal con una caja de leche. Para que así, si acá toman la merienda podemos garantizar que a la mañana tomen el desayuno (Entrevista a Aidé. Año 2010).

De esta forma, las encargadas conocen las necesidades, los gustos y las preferencias alimentarias de los/as comensales y sus familias. Una vez a la semana intentan servir las comidas predilectas, realizando los ajustes presupuestarios correspondientes en los menús de los otros días. No obstante, se presentan controversias respecto a *qué es lo que más gusta* a niños y niñas. Este gusto/disgusto es definido finalmente por un/a adulto/a: mientras una de las cocineras señala las pizzas y milanesas con puré, otra referente consultada 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” (Entrevista a Marta. Año 2010). Observamos que frecuentemente los/as adulto/as transfieren su propio gusto y preferencias a la hora de cocinar a los/as niños/as.

En los relatos del equipo de mujeres de *Rayito de Sol* aparece el *horno* como un marcador de lo que es “rico” e “innovador” en tierras ceñidas al imperio de la olla. Y, junto a él, las pizzas, las empanadas, las tartas de masas “caseras”, el pollo al horno. Además, conlleva la connotación de ser un vector para que la comida sea más *light* dado que ofrece otra opción en lugar de la fritura. Cuestión que preocupa porque “lo frito cae muy pesado a los más chicos, no les hace bien”. A todo lo anterior también se suma la habilidad de la cocinera para esmerarse en disfrazar hortalizas verdes o bien *reciclar* preparaciones sobrantes o que no gustaron en platos de mayor aceptación.

Todo *sistema culinario o cocina* busca la comestibilidad cultural más que biológica (Contreras Hernández y Arnaiz, 2005). De este modo, algunos colores no son aceptados, tales como el verde que debe ser disimulado dentro de las preparaciones. El color verde tanto para el discurso de la alimentación saludable como para la publicidad tiene una connotación de bienestar para la salud (comestibilidad biológica). Si bien existe una jerarquía sensorial que establece prioridades en el orden de lo comestible, el gusto es el primero pero la vista (presentación del plato) y el olor (los aromas que emanan) intervienen en esa valoración. El plato de comida debe *encantar visualmente al comensal*, es el punto primigenio para lograr su incorporación. Pero, además, debe colmar al resto de los sentidos dada su condición de objeto sensorial total. La satisfacción deviene de la alianza sensorial (Le Breton, 2006).

-Nadia: lo que pasa, los chicos ahora no les gusta la acelga, viste no les gusta mucho la verdura.

-Carla: sí, “los chicos de ahora” no, no...

-Investigadora: ¿entonces ven algo verde en el plato y ya lo miran con fea cara?

-Marta: ponele la lechuga no les gusta, a la lechuga le dicen yuyo: “mami, yuyo no me des”, me dice; “pa’ comé yuyo”. Mientras su mamá hablaba, la hija con cara picarona reía y asentía.

-Investigadora: ¿o sea todo lo verde para ellos es yuyo?

-Marta: sí, claro.

(Entrevista a Marta. Año 2011).

El considerar *yuyos* a los alimentos verdes es parte de la gramática culinaria familiar. Las huertas familiares son una expresión de ello, no se sostienen en el tiempo, nadie va a invertir energía en producir *yuyos*, que no se ubican en el registro social de lo comestible.

Marta: ...les voy a hacer un arroquito con queso y un huevito duro, como reemplazo de la caballa que no les gusta. *No les puedo dar algo que no les gusta, y perder la comida, no sirve* (Entrevista a Marta. Año 2010).

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

Decires y sentires del comer, indagaciones acerca de las percepciones infantiles desde el juego

Para indagar en los sentidos y conocimientos que niños y niñas tienen de los alimentos realizamos tres talleres junto a la docente y educadoras comunitarias del CCI²¹. Estas instancias nos permitieron poner a jugar decires y sentires en relación a la alimentación. La mayoría de los/as niños/as participantes tenían entre 3 y 5 años de edad.

En el primer encuentro organizamos una “búsqueda del tesoro”, elaboramos bombones de chocolate/avena y dibujamos las comidas preferidas. La idea fue comenzar a hablar de la procedencia²² de los ingredientes de la receta que estaban escondidos en el aula. Frente a la pregunta de las investigadoras: “¿de dónde viene este alimento?”, los niños y las niñas respondieron: “de la despensa”, “del comedor”. Tales decires colaboran en aproximarnos a la premisa que desde temprana edad los/as niños/as aprenden a comer *entre* el Mercado y el Estado. Asimismo, en dicha instancia, cuando los/as niños/as dibujaron sus comidas predilectas, en las producciones gráficas apareció el televisor como un actor más de la *mesa familiar*.

En el segundo encuentro llevamos adelante un juego llamado “El sobre mágico”. Y, por último, en el tercer encuentro los niños y las niñas junto a sus mamás y hermanitos/as presentes decoraron un bizcochuelo.

²¹ Asimismo, fue idea de Aidé, una de las referentes de Rincón de Luz, poner en marcha un recetario viajero como forma de acercamiento entre las familias de los/as asistentes a Rayito de Sol. Este cuaderno “viajó” entre las casas e intersticios de las historias alimentarias familiares tras la intencionalidad de recuperar los saberes culinarios del lugar. La consigna era compartir una receta familiar, el por qué se socializaba, además se dejó abierta la posibilidad de intervenir el cuaderno con fotos, noticias de diarios, collages, dibujos, etc. También se sumaron a la realización de la consigna las docentes/auxiliares, la cocinera/ayudante, las investigadoras y estudiantes que se encontraban realizando allí su trabajo final para la licenciatura. Las recetas que se compartieron fueron aquellas que contaban una historia familiar.

²² Reino animal, mineral o vegetal.

Puntualmente, en lo que respecta a la actividad de adivinar desde los sentidos qué hay dentro del sobre mágico, el objetivo fue interpelar el cuerpo infantil desde el juego con los alimentos, logrando su reconocimiento desde la textura, la forma, el olor y, por último, la imagen. Los productos seleccionados fueron: manzana roja, coco, fideos largos secos, lentejas secas, zanahoria cruda, huevo, queso cremoso, azúcar, nueces y caramelos masticables. Estos últimos fueron reconocidos espontáneamente al tocarlos. Otro de los alimentos detectados sin dudar al tacto fue el azúcar, sumado al verla quedar pegada en la mano producto del calor corporal. A niños y niñas les gustan de forma innata los sabores dulces. En el caso de las lentejas, mediante el tacto no fueron registradas. Al no tener ningún aroma en particular en su estado seco, pasaron a mirarlas. No llegaron a saber qué alimento era: “¿son chocolates?” preguntaron. Al expresar que eran lentejas, solo una de las niñas dijo: “¡yo como lentejas!”. La zanahoria y la manzana fueron reconocidas rápidamente al tocarlas. Lo mismo sucedió con el huevo a excepción de una niña que manifestó que era un durazno. No obstante, al verlo dijeron: “¡huevo!”. Al preguntarles: “¿huevo de qué?”, “de pato” señaló la hija de una de las ayudantes de cocina. La maestra nos aclaró que ella tiene patos en el patio su casa. El queso solo fue reconocido a la vista, al tocarlo decían “es una masa”.

Particularmente, nos interesa detenernos en el caso de las nueces, que no fueron reconocidas desde ningún sentido. Aun así, invitación mediante los/as niños/as se animaron a probarlas, aunque a ninguno le gustó. Más allá de que sea necesario ofrecerle a un/a niño/a un nuevo alimento entre 8 a 10 veces antes de que lo acepte, al decir de Le Breton, estos frutos secos no pasaron la prueba de verdad; la confrontación entre su aspecto exterior con el interior. A diferencia del resto, constituye un alimento que no ha dejado una huella sensible. La neutralidad en su fuerza simbólica y organoléptica es producto de que no forma parte del registro social de lo comestible para sus cocinas familiares.

-Investigadora: ¿qué alimentos se dejaron de consumir por estar caros?

-Aidé: la fruta, la verdura de hoja, el tomate, la carne: los cortes milanesa, costeleta, ahora carne molida, ni siquiera osobuco ahora, antes era la comida más barata. Hacer puchero es carísimo porque la verdura muy cara. Antes, vos podías hacer una vez a la semana milanesas con algo, y era dos veces a la semana una salsa, ahora la salsa pasó a ser más frecuente porque es lo que te da la posibilidad de hacer más.

-Investigadora: ¿cuál es tu comida preferida?

-Aidé: mi comida preferida, que hace 7 años que no como, es la lasaña.

(Entrevista a Aidé. Año 2008)

Aquí interviene el Mercado como posibilidad o no de acceso a productos deseados por fuera de la política alimentaria. El relato de Aidé da cuenta de consumidores fallidos, que se encuentran por fuera del mercado laboral y de la esfera productiva. Como hemos visto, esto implica no solo la accesibilidad alimentaria sino la modificación de los tiempos/espacios familiares y en el caso de la *mesa comunitaria* analizada, la performatividad del cuerpo de niños y niñas. Al decir de Aidé:

Aidé: Comíamos todos juntos, él se iba y yo llevaba los chicos al jardín y cuando él venía a la noche de nuevo. Preparar la comida y comíamos todos juntos, y así. Y, después, cuando bueno, él se quedó sin trabajo y nos empezamos a hacer más, eso se empezó a poner como duro y no podíamos hacer de comer dos veces al día (...), mi mama sabía decir que el trabajo es el reloj de la familia; porque, porque si tu marido se va a trabajar a la mañana, los chicos tienen que ir a la escuela, entonces, vos tenés que acomodar, limpiar la casa, de todo (...) los chicos saben que tienen que estudiar porque cuando sean grandes tienen que trabajar. Si en la casa no hay nadie trabajando y ellos van a la escuela y ¿para qué voy a ir? ¿Para que cuando sea grande ayude en un comedor?, o para cuando sea grande, no sé, esperar que me salga una changa de vez en

cuando como le pasa a mi papá. Aparte de ser dignificante es algo que de alguna manera rige la conducta de la casa, las acciones, las actividades del resto.

Este parlamento señala el proceso de desposesión de energías e interacciones sociales, la transformación de las rutinas, de las posibilidades de acción y decisión que la entrevistada asocia como prácticas *dignificantes*. En otras palabras, estar fuera del mercado laboral y formar parte de la población objetivo de los dispositivos de seguridad -en este caso en materia alimentaria- del Estado no solo condiciona los cuerpos presentes, las temporalidades de las prácticas cotidianas, sino que fundamentalmente demarcan los horizontes de posibilidad/deseabilidad de niños y niñas.

Reflexiones finales

En materia de asistencia alimentaria, el Estado cordobés se presenta como protagonista en la organización y realización de la comensalidad familiar en contextos de socio-segregación urbana. En el caso de la experiencia de niños y niñas, condiciona el horizonte de lo *posible y deseable cotidiano* desde la primera infancia. Tal es así que desde el nacimiento hasta la mayoría de edad, niños y niñas reconocen aromas, olores, texturas, gramajes, morfologías, a partir de su experiencia de comensalidad en comedores. La *mesa comunitaria* se presenta aquí como un dispositivo disciplinario en términos foucaultianos o como *metáfora de vida* (Montanari, 2006).

La experiencia de comer en *Rayito de Sol* trasciende la función meramente nutricional para constituirse como un espacio socializador de normas, promotor de vínculos, formador del gusto y de los sentidos de niños y niñas. Asimismo, encuadra las rutinas y las trayectorias espaciales e intergeneracionales, los recorridos y la jerarquización de los lugares en función del acceso alimentario. Tales cualidades

son las que postulan a esta *mesa comunitaria* como un sitio tanto cultural como político de aprendizaje de la vida cotidiana. Como espacio fundamentalmente colectivo donde se realiza la práctica parlante y el ejercicio afectivo de comer con otros; los pares pero también los/as adultos que allí intervienen activamente.

De este modo, tres generaciones familiares han sido comensales de las *mesas comunitarias*. Tanto el PAICOR como el Programa de Centros de Cuidados Infantiles y Promoción de la Familia son políticas *testigo* de los modos de intervención biopolítica. Ambos, en sus inicios, han sido presentados socialmente como políticas estatales “de emergencia”, por un período corto de tiempo²³. Sin embargo, tres décadas de implementación dan cuenta de su carácter estructural y estructurante desde donde se tejen los horizontes de posibilidad como también de deseo. La práctica de comer implica disfrute y placer, ambas dimensiones son las grandes ausentes en las políticas públicas de asistencia alimentaria. Forma parte de una economía política, ciñéndose cada vez más a la relación presupuesto – valores nutricionales.

Consideramos que las diferentes *mesas comunitarias*, en tanto escenarios cotidianos del comer, constituyen espacios a ser pensados como lugar de disputa colectiva donde el alimento como condensador de sentidos sociales que involucran al cuerpo, al placer y al deseo, se plantea en un más allá o más acá- de los datos nutricionales y presupuestarios. Una lucha donde niños y niñas puedan ser considerados actores sociales desde la primera infancia; “niños de su patria”. Para que la libertad no empiece en la Universidad ni en la escuela primaria sino en la primera etapa de la vida. Resistir los sentidos de la asistencia estatal requiere problematizar lugares y formas de intervención fuertemente instituidos y

²³ Nota periodística de La Voz del interior. Enero 1984.

naturalizados. La lectura a contrapelo de diferentes escenas de niños y niñas alrededor de la(s) mesa(s) nos permite avanzar en tal dirección.