

# Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional

Volumen 31, Número 58. Julio – Diciembre 2021

Revista Electrónica. ISSN: 2395-9169



Lecturas intergeneracionales sobre el gusto y las preparaciones habituales en hogares receptores de programas alimentarios

Intergenerational Readings on Taste and Common Food Preparations in Households Benefiting from Food Programs

DOI: <https://doi.org/10.24836/es.v31i58.1165>  
e211165

María Victoria Sordini\*

<https://orcid.org/0000-0002-5984-3948>

Fecha de recepción: 30 de agosto de 2021.

Fecha de envío a evaluación: 17 de septiembre de 2021.

Fecha de aceptación: 14 de octubre de 2021.

\*Universidad Nacional de Mar del Plata. Argentina.

Instituto de Humanidades y Ciencias Sociales

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas.

Dir. Diagonal J. : Alberdi, 2695 – Mar del Plata.

Tel. +54 223 4921705 al 1710

Dirección: [msordini@mdp.edu.a](mailto:msordini@mdp.edu.a)

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.

Hermosillo, Sonora, México.



## Resumen / Abstract

En Argentina, desde los años ochenta, el problema alimentario y las condiciones de pobreza son asistidas por múltiples programas sociales. Actualmente, ante la persistencia de las condiciones de pobreza, tres generaciones han complementado la alimentación de sus hogares con las prestaciones estatales. Objetivo: El objetivo de este artículo es observar las preparaciones que se realizan en un día habitual en los hogares que reciben programas alimentarios desde hace más de tres décadas para describir y comparar de manera intergeneracional las prácticas alimentarias de preparación y consumo de alimentos. Metodología: Para ello se realizó un estudio cualitativo con el método biográfico en su modalidad relatos de vida. Con la técnica entrevista en profundidad se indagaron 45 personas entre 18 y 30 años, entre 31 y 55 y mayores de 56 años que corresponden a distintas generaciones y han recibido múltiples programas alimentarios a lo largo de sus biografías en el Partido de General Pueyrredon (PGP), provincia de Buenos Aires, Argentina. Resultados: La primera generación demuestra mayor variedad de alimentos en sus preparaciones; se destaca una pérdida en el uso de las verduras en la tercera y segunda generación. La preparación más eficiente es el guiso por su versatilidad en el rendimiento para múltiples comensales o comidas. La tercera generación realiza preparaciones con menor variedad de nutrientes y le asigna a sus comidas el atributo de poderosas. Limitaciones: No se trata de un estudio que analiza la ingesta alimentaria para comparar con las recomendaciones nutricionales, sino que, desde un análisis sociológico, se indagaron las preparaciones habituales, las percepciones en torno a la comida, el acceso a los alimentos. Conclusiones: Si bien el gusto se configura por las condiciones de necesidad, también emergen grados de libertad como intersticios en los que se cuecen sabores, saberes culinarios, tradiciones, costumbres, patrones alimentarios y legados intergeneracionales cargados de sentidos y significados.

Since the 1980s, in Argentina, food problems and poverty conditions have been assisted by multiple food programs. Currently, three generations have complemented their diets with state benefits. Objective: This paper aims to examine food preparations made on a typical day in households benefiting from food programs for more than three decades in order to describe and compare food preparation and consumption practices across generations. Methodology: For this purpose, a qualitative study was conducted using in-depth interviews within the oral history approach from the biographical method framework. Forty-five food program beneficiaries from three different generations living in the General Pueyrredón District (GPD)-Province of Buenos Aires, Argentina, and aged 18 to 30 years, 31 to 55 years old and over 56 years old, were interviewed. Results: The first generation shows a greater variety of ingredients in their preparations while the third and second generations exhibit a decrease in the consumption of vegetables. The most efficient food preparation is the stew due to its versatility in performance for multiple people or meals. The third generation makes preparations with less variety of nutrients and labels their meals as powerful. Limitations: This study does not analyze food intake for comparing it with nutritional recommendations, but rather, from a sociological approach, it explores common food preparations, food perceptions, and food access. Conclusions: Although taste is shaped by conditions of necessity, there are also degrees of freedom emerging as interstices where flavors, cooking knowledge, traditions, habits, dietary patterns, and intergenerational legacies filled with meanings and senses can be found.

Palabras clave: alimentación contemporánea; prácticas alimentarias; gusto; comparación intergeneracional; pobreza; alimentación.

Key words: contemporary food; food practices; taste, intergenerational comparison; poverty; diet.



## Introducción

Cada plato de comida cristaliza múltiples relaciones sociales, económicas, de producción y culturales. El hecho alimentario es un *hecho social total* porque involucra todas las áreas de la cultura y tipos de instituciones que se expresan simultáneamente en la práctica de comer (Mauss, 1950). Entonces, mientras comer es un fenómeno social, nutrirse es un acto fisiológico y de salud (Contreras y Arnáiz, 2005). Sin embargo, ambos fenómenos son atravesados por un saber colectivo que se configura a través de las generaciones mediante prácticas, creencias, sentidos y significados experimentales, simbólicos o mágicos (Contreras y Arnáiz, 2005). Los mismos, contribuyen a modelar la identidad de cada sociedad (Montanari y Flandrin, 2004). De esta manera, en el acto de comer se articula cada persona con la estructura social porque en aquello que es posible conseguir, producir o comprar para comer subyacen los parámetros de lo aceptado y lo aceptable por su grupo de pertenencia social y el sentido práctico que legitima una visión y di-visión del mundo (Bourdieu, 1999).

El evento alimentario se inscribe en una matriz cultural que define quién puede comer qué. La complejidad del hecho alimentario se compone por las necesidades biológicas, por la cantidad y calidad de alimentos que se producen en un contexto ecológico-demográfico, por los circuitos tecnológicos y económicos de producción y distribución de alimentos (Aguirre, 2008). Intervienen, también, las políticas de los cuerpos que regulan las normas de distribución de los alimentos según las clases, grupos etarios y el género. Entonces, en la selección de alimentos que cada sector social realiza según sus recursos intervienen cuestiones económicas, gustativas y de creencias relacionadas con las propiedades que los alimentos adquieren en el sistema de organización histórica y social (Contreras y Arnáiz, 2005). En tanto el acceso a los alimentos en las poblaciones urbanas se garantiza mediante el Estado y el mercado (Grassi, Hintze y Neufeld, 1994; Aguirre, 2005) porque intervienen en la regulación de ingresos y precios, todo incremento en los ingresos en sectores sociales con menor poder adquisitivo incidirá en las compras de alimentos.

Desde 1983 se inaugura en Argentina un periodo de sucesivos programas alimentarios asistenciales y masivos en su cobertura que complementan la alimentación de hogares en condiciones de pobreza. Los programas han complementado la alimentación de dichos sectores sociales en distintos periodos históricos a lo largo de las últimas décadas, desde la jurisdicción nacional, provincial y municipal (Grassi et al., 1994; Maceira y Stechina, 2008; Abeyá, 2016; Sordini, 2021a). Según el tipo de intervención, las prestaciones se focalizan en diversos miembros del hogar, sin embargo, esos alimentos se comparten a todo el grupo familiar. Las entregas de bolsones de alimentos secos, transferencias de ingresos, prestaciones relacionadas al auto-abastecimiento, comedores comunitarios, entre otros, inciden de manera significativa en la diversificación de los recursos que complementan el acceso a los alimentos. En este contexto, a lo largo de las sucesivas generaciones, se ha transformado la comensalidad, es decir, se modificaron los modos que adquiere el acto de compartir los alimentos con otras personas.

La organización cotidiana de la comida en los hogares en condiciones de pobreza que reciben programas alimentarios se estructura de manera itinerante entre la comida en el hogar y el comedor comunitario. En la cocina de estos hogares emerge el ingenio y la creatividad al sortear el acceso a los alimentos en el modelo de acumulación vigente (Huergo, 2016) mediante las llamadas “estrategias alimentarias de sobrevivencia” (Hintze, 1989) o “estrategias domésticas de consumo alimentario” (Aguirre, 2005). Las estrategias alimentarias de sobrevivencia



constituyen a las actividades que los sectores pobres realizan para satisfacer sus necesidades alimentarias mediante los consumos obtenibles con dinero (compras particulares y/o comunitarias) y consumos no obtenibles con dinero como resultado de formas de organización de la familia (intercambio de alimentos entre las unidades familiares, otras redes informales y autoabastecimiento) y como producto de la intervención estatal y de la participación en OSC (Hintze, 1989).

En los resultados de esas actividades de abastecimiento se observan prácticas y representaciones acerca de la comida (Aguirre, 2005) que las familias reiteran a lo largo de su ciclo de vida para obtener diversos satisfactores que garanticen la producción y reproducción de la vida. Esas prácticas y representaciones aparecen en un rango limitado de alternativas disponibles y constituyen a las estrategias domésticas de consumo alimentario que movilizan recursos domésticos y extra domésticos. Dichas estrategias fueron

probadas por ensayo y error en la vida cotidiana de la familia o en los amigos y vecinos, pero también observando el resultado del ensayo y error en las acciones de la generación anterior. Aprendidas, imitadas, contrastadas y transmitidas, pueden ser reiteradas o adaptadas y modificadas para responder a circunstancias similares (Aguirre, 2005, p. 32).

El objetivo del artículo es observar las preparaciones que se realizan en un día habitual en los hogares que reciben programas alimentarios desde hace más de tres décadas para describir y comparar de manera intergeneracional las prácticas alimentarias de preparación y consumo de alimentos. Para ello se realizó un estudio cualitativo con el método biográfico en su modalidad relatos de vida. Con la técnica entrevista en profundidad se indagaron 45 personas entre 18 y 30 años, entre 31 y 55 y mayores de 56 años que corresponden a distintas generaciones y han recibido múltiples programas alimentarios a lo largo de sus biografías en el Partido de General Pueyrredon (PGP), provincia de Buenos Aires, Argentina. La estrategia argumentativa se organiza de la siguiente manera: en primer lugar se definirá el concepto de prácticas alimentarias y se caracterizarán las principales prestaciones de los programas alimentarios; en segundo lugar se detalla la estrategia metodológica; luego, se realizará una breve lectura nutricional sobre las características de las comidas habituales mediante una comparación intergeneracional; en cuarto lugar se profundiza la caracterización de la preparación guiso para cada una de las



generaciones estudiadas y, se reflexionará sobre la configuración del gusto en la población estudiada; finalmente, se exponen las consideraciones finales.

### **Prácticas alimentarias y prestaciones estatales**

Las prácticas alimentarias engloban elementos de índole cultural, económicos, sociales e individuales, que se cruzan con las acciones necesarias para llegar al acto de ingesta. Las prácticas concretas ligadas a los modos de alimentarse son variadas, múltiples y complejas que se pueden sintetizar en las acciones de obtención, acumulación, preparación, conservación de los alimentos, junto a los saberes al respecto, que detenta un grupo determinado en un contexto histórico concreto (Gracia-Arnaiz, 1996; Marschoff, 2011). Además, poseen un carácter dinámico, por lo cual son factibles de reajustarse en función del sistema sociocultural que le da sentido (Carrasco i Pons, 1992). Gracia-Arnaiz (1996) detalla las acciones y actividades específicas que se encuentran vinculadas a la ingesta de alimentos. La autora propone un listado de ocupaciones domésticas específicamente vinculadas con la alimentación cotidiana entre las cuales aparece: producción, aprovisionamiento, conservación, cocinado, organización del menú, planificación del aprovisionamiento, transmisión del saber alimentario cotidiano entre otras (Gracia-Arnaiz, 1996).

Tal como se desarrolló en trabajos anteriores (Sordini, 2016, 2021a, 2021b), la presencia permanente de las prestaciones de los programas alimentarios (entrega directa de alimentos secos, transferencias monetarias, comida elaborada en el comedor comunitario, etc.) es un recurso que las tres generaciones de destinatarios utilizan para complementar la alimentación y los ingresos del hogar. Diversos estudios señalan que las cajas de alimentos secos en algunos casos no cubrían las necesidades de una familia durante un mes. Si bien la prestación se focalizaba en determinado grupo etario del hogar esos alimentos se comparten y diluyen en el grupo familiar (Britos, O'Donnell, Ugalde y Clacheo, 2003; Maceira y Stechina, 2008, entre otros).



La prestación de entrega directa de alimentos ha sido permanente en las cocinas de la primera generación (mayores de 56 años) mientras que la tercera de generación (18 a 30 años) comienza a administrar programas alimentarios con la modalidad de transferencias monetarias (Sordini, 2021b). Sin embargo, las entregas de alimentos secos continúan vigentes y constituyen una de las estrategias nodales de las intervenciones. En tanto los alimentos que componen dichas prestaciones son transportables, baratos y provistos por las grandes concentraciones de capital industrial y principales proveedores del aparato estatal (Aguirre, 2005), su fácil distribución y bajo costo de logística provocan un detrimento de la entrega de alimentos frescos. De esta manera, a pesar de los múltiples objetivos que propusieron los programas la mayor parte de sus presupuestos se destinó a la entrega de módulos de alimentos secos (Aguirre, 1990; Britos et al., 2003).

Como se desarrolló en otros trabajos (Sordini, 2020) tanto las entregas directas de mercadería como las transferencias monetarias se conciben por parte de las personas titulares de los programas alimentación como una “ayuda”, un punto de partida que configura estrategias con sentido práctico (*sensu* Bourdieu) en la organización cotidiana de la alimentación. Esas múltiples ayudas complementarias componen las posibilidades de acceso a los alimentos que los/as agentes combinan y preparan de la mejor manera posible. Por ello, en los siguientes apartados se profundizará la lectura sobre cómo son las preparaciones habituales, qué ingredientes utilizan, qué continuidades o rupturas intergeneracionales es posible observar en esas comidas y cuál es la centralidad que adquieren las prestaciones estatales en las mismas.

## Metodología

El diseño del estudio es cualitativo (Taylor y Bogdan, 1996), se implementó el método biográfico en su modalidad relatos de vida (Bertaux 1980; Sautu, 1999) mediante la técnica entrevista en profundidad (Piovani, 2007). El trabajo de campo se desarrolló desde 2015 a 2020 en el Partido de General Pueyrredón. Se entrevistó a 45 personas que recibieron en sus recorridos biográficos diversos programas alimentarios. Se implementó un muestreo teórico hasta alcanzar su saturación, es decir, su representatividad teórica (Glaser y Strauss, 1967), por la estrategia de bola

de nieve (Baeza, 2002). Se entrevistó a personas complementen su alimentación diaria con prestaciones de programas alimentarios y que, además, hayan recibido programas alimentarios en distintos momentos de sus recorridos biográficos.

En tanto diversos estudios abordan la feminización de la titularidad de programas sociales (Halperin et al., 2011; De Sena, 2014) se entrevistó a varones y mujeres porque, más allá de la titularidad, ambos reciben y comparten las prestaciones alimentarias que ingresan al hogar. Sin embargo, el acceso a entrevistar varones fue más difícil que para mujeres; ello marcó un amplio predominio de estas últimas en la muestra. En el trabajo de campo emergió que las mujeres titulares de programas alimentarios que se entrevistaron también eran responsables principales de la elaboración de las comidas en sus hogares.

La inmersión en el trabajo de campo, el avance en las sucesivas entrevistas y el análisis e interpretación durante todo el proceso permitieron construir el modelo de receptor/a de programas alimentarios para cada grupo etario a partir del cual seleccionar los casos para realizar las historias de vida en cada generación. La tarea de diversificar al máximo a los y las informantes está estrechamente vinculada a la representación que se construyó sobre el objeto/sujeto de estudio. Mientras avanza el trabajo de campo se fue complejizando la representación sobre las relaciones socio-estructurales que subyacen al fenómeno de estudio. Siguiendo a Bourdieu, Chamboredon y Passeron (2008), se construyó un modelo sobre el sistema de relaciones entre las características y propiedades abstractas y simplificadas que permiten describir y explicar la experiencia y vivencialidad de recibir programas alimentarios. En los principios de construcción del modelo es donde radica su valor explicativo sobre la red de relaciones sociales que representa cada generación receptora de programas alimentarios. Por ello, el trabajo previo implicó la revisión bibliográfica y de documentos oficiales para reconstruir de manera exhaustiva a los programas alimentarios implementados entre 1983-2020. A partir de allí, construir un modelo de recorrido biográfico en el cual según el contexto histórico, la edad y los requisitos de acceso a los programas se complementa la alimentación del hogar con dichas intervenciones (Sordini, 2021a).

Entonces, a partir de observar en las biografías los distintos roles que cada agente asume en relación a los programas alimentarios<sup>1</sup> se definieron las edades de cada grupo etario. Por ejemplo, la primera generación, personas mayores a 56 años, fueron titulares de la Caja PAN en los años ochenta, participaron en los primeros comedores comunitarios y/o cumplieron el rol de Trabajadoras Vecinales



(manzaneras) en el Pan Más Vida. La segunda generación, entre 31 y 55 años, recuerda como parte de su infancia/adolescencia la caja del Programa Alimentario Nacional, vigente entre 1984 y 1989, y en su adultez fue titular del Plan Mas Vida, vigente desde 1994; en cambio, la tercera generación, entre 18 y 30, fue destinataria del Plan Mas vida en su infancia y en la actualidad, es titular del mismo programa destinado a sus hijos/as. Mientras la segunda generación relata su inserción en comedores comunitarios durante su juventud o desde que formó su familia, la tercera generación relata recuerdos de su infancia vinculados a los comedores comunitarios.

La guía de pautas de entrevista abordó temas relacionados a la composición de los miembros del hogar, la organización cotidiana de la alimentación en el hogar, la composición de los ingresos, la trayectoria en programas sociales, las modalidades de acceso y permanencia en los programas alimentarios, las preparaciones que se realizan con los alimentos de las prestaciones, el uso de tarjetas alimentarias, las comidas festivas, las comidas favoritas, entre otros. En este trabajo, el foco de análisis será sobre las preparaciones que se realizan en un día habitual, observando la presencia de ingredientes propios de las prestaciones de programas alimentarios.

### **Comparación intergeneracional de las preparaciones**

Cocinar con los alimentos a los que es posible acceder y lograr una comida rendidora implica una composición de múltiples habilidades prácticas y saberes culinarios que varían según cada generación. Predominaron en las cocinas las preparaciones de comidas abundantes que alcanzan para varios comensales o para distintas comidas al incorporar alguno de sus ingredientes o agua. En este apartado, a partir de la observación de preparaciones rendidoras se identifican los grupos de alimentos presentes en esas comidas para establecer continuidades y/o rupturas intergeneracionales. Para profundizar el análisis sobre qué comen y cómo lo preparan se indagó sobre las comidas que se realizan en un día habitual en el hogar. Las personas entrevistadas despliegan a diario una comensalidad itinerante entre el hogar y el comedor comunitario o entre el comedor escolar, para los niños y niñas y las comidas del hogar para adultos, se registró que, al menos, una vez al día se prepara una comida rendidora en la casa.

Los productos comestibles, y en el mejor de los casos los alimentos, constituyen comidas en tanto atraviesan procesos materiales y sociales. Las cocinas se componen por alimentos preferenciales, modalidades de preparaciones típicas según tipos de cocción y combinaciones normalizadas, las formas de condimentar, las reglas de comensalidad y las personas que transmitirán esos saberes.

Para que algo sea comida, no basta con que sea comestible, tiene que haber un grupo humano que anteceda al comensal y le enseñe a comer, transmitiéndole las categorías que clasifican alimentos y actitudes respecto de lo que se puede y no puede llevarse a la boca (Aguirre et al., 2015, p. 155).

En las comidas que cada grupo etario menciona es posible inferir los ingredientes centrales que utilizaron y ubicarlos en los grupos de alimentos, que la Guía Alimentaria para la población de la Argentina del Ministerio de Salud de la Nación recomienda en su variedad para una vida saludable. Siguiendo las prescripciones del Ministerio de Salud una dieta adecuada se compone con la presencia de los siguientes grupos de alimentos: frutas y verduras; legumbres, cereales, papa, pan y pastas; leche, yogur y quesos; carnes y huevos; aceite, frutas secas y semillas; y, como alimentos de consumo opcional se encuentran los de alto contenido de grasas y azúcar (MS, 2016). Desde esta mirada, se sistematizaron en la Tabla 1 todas las comidas que se mencionaron en las entrevistas como preparaciones de un día habitual.

Las preparaciones son el resultado de la obtención de los recursos que permiten la elaboración. Si bien los mecanismos de obtención de los alimentos trazadores a las preparaciones son similares en todos los grupos etarios, la primera generación demuestra mayor variedad o diversidad de alimentos en sus preparaciones. Al observar la composición de las comidas se destaca una disminución en el uso de las verduras en la tercera y segunda generación. Sin embargo, todas las generaciones combinan al menos en una comida rendidora a los grupos de legumbres, cereales, papa, pan y pastas; leche, yogur y quesos; y, carnes y huevos garantizando diversidad en los nutrientes que aportan esos platos. Desde esta arista del análisis las comidas rendidoras resultan exitosas porque a partir de los alimentos de las prestaciones de los PA y la oferta del mercado, sumados a otras estrategias de diversificación (Hintze, 1989), se elaboran preparaciones variadas dentro de las posibilidades. En consonancia con lo que se viene observando la mayor variedad de preparaciones son aquellas en las que el alimento utilizado en mayor proporción pertenece al grupo de legumbres, cereales, papa, pan y pastas.

Tabla 1.

*Comparación intergeneracional de preparaciones de un día habitual según los grupos de alimentos que las componen*

56 años y más 1era generación)	31 a 55 años (2da generación)	18 a 30 años (3era generación)
<b>Preparaciones con cereales-carne/huevo-leche</b>		
Polenta con leche	Arroz con alitas	Fideos con milanesas
Guiso con hígado	Fideos con manteca o huevo	Arroz con pollo
Caballa o pescado con arroz	Milanesas con puré	Guiso con menudos
	Arroz con leche	Milanesa napolitana con arroz o al pesto.
		Fideos con tuco con menudo
		Fideos con queso con huevos fritos
<b>Preparaciones donde el alimento en mayor proporción es un cereal</b>		
	Fideos blancos	
	Tallarines	
	Arroz, fideos, polenta	
Guiso de lentejas	Guisito de lenteja	
Torta parrilla	Guiso de arroz	Fideos con tuco
Arroz	Pechuga con arroz amarillo	Capeletinis con tapa de empanada
Locro	Fideos con boloñesa: carne picada, un tuco y fideos con tuco, el tuco bastante	Tallarines
Sopa de porotos	Torreas de arroz	Guiso de lentejas
Guiso de porotos	Ñoquis	
Estofado de porotos	Ravioles	
	Tortilla	
	Papas fritas	
<b>Preparaciones donde el alimento en mayor proporción es carne</b>		
Pollo para guiso, pollo para sopa	Milanesas de pollo, de carne, de cerdo, milanesas de hígado	Hamburguesas caseras
Guiso, con carne	Pollo al horno	Pizza de carne
Carne al horno	Fiambre	Milanesas de carne o pollo
Osobuco de carne para sopa de maní o sopa de verduras		
<b>Preparaciones con verduras</b>		
Sopa de zapallo	Torreas de acelga	Ensalada de zanahoria lentejas
Zapallito relleno	Malhechos	zanahoria huevo y tomate
No falta la ensaladita, de cualquier tipo de ensaladita	Tarta de acelga o espinaca tomate, lechuga,	Torreas de acelga
<b>Preparaciones de carnes con verduras</b>		
Acelga, lechuga, radicheta con pescado		

Fuente: elaboración propia a partir de entrevistas realizadas entre 2015-2020 en PGP.

Es importante subrayar que estas comidas se alternan con desayunos y meriendas de manera diferencial según el grupo etario. Los niños y niñas suelen desayunar o merendar en el comedor escolar o comunitario y la gente adulta, en el hogar. Además, las preparaciones del día habitual se combinan con alguna comida (almuerzo o cena) en el comedor barrial para adultos. Es recurrente que los niños y niñas merienden en el comedor y a veces, si sobra lo llevan a la casa para el desayuno del día siguiente.

Llevas una botella, y si sobra leche te la dan. A veces la agarramos y a veces no. Pero igual cuando la agarramos yo a la mañana la caliento y ya se termina. Yo me hago yo y le hago casi siempre tomamos té con leche. Si tenes que gastar en galletitas gastas un montón, casi siempre compro cuando tengo la tarjeta cargada, manteca y dulce de leche o manteca sola y siempre hacemos tostadas, es raro que compre galletitas (Mujer, 25 años).

En los desayunos en la casa predomina para los niños y niñas mate cocido, té con leche, chocolatada (preparada con leche en polvo) y pan, a veces con manteca y dulce de leche; los adultos/as solo mencionan tomar mate. Resulta un recurso importante las comidas que los/as niños/as realizan en la escuela. En los desayunos/meriendas escolares se reitera el té con leche, la chocolatada, pero solo en algunos casos, se nombra el yogur o alguna fruta como banana o mandarina alguna vez en la semana. En el trabajo de campo también se han relevado casos en los que se ofrece solo te o pan con picadillo.<sup>2</sup> En el almuerzo escolar predominan los grupos de alimentos de cereales, legumbres, papa, pan y pastas. Cuando se mencionan preparaciones con carne se repite con frecuencia la carne de pollo.

Y después a la una, no, doce menos veinte de la mañana ya están los chicos en el comedor y le hacen la comida ahí, le hacen guiso, o le hacen tallarines o fideos con salchicha o fideos con... con milanesa. Si una linda alimentación les da a ellos, ta buenísimo lo que está el comedor (Mujer, 38 años).

Les daban pollo al horno con fideos o por ahí les daban guisos, tallarines, les daban ravioles, les daban medallones de pollo, pero sí comían bien y comían rico por lo que ellos me contaban comían bien. Después en la merienda les daban desayuno: té con leche y a veces té solo depende cómo estuviera la economía de la escuela o la cantidad de chicos que fueran (Mujer, 39).



En la escuela la mayoría de las veces comen fideos con tuco, pero de postre come flan, gelatina a veces, frutas les dan sí (Mujer, 26 años).

Los esquemas de visión y clasificación de las comidas posibles, de las preparaciones de comidas monótonas y rendidoras se reiteran en el hogar y en los comedores (escolares y comunitarios), institucionalizando de este modo la comida de los cuerpos de los sectores sociales destinatarios de programas alimentarios. Las mujeres responsables de los comedores comunitarios intentan evitar esas preparaciones porque reconocen que en la monotonía existen deficiencias nutricionales. Ello demuestra que los sectores sociales con menores recursos, no comen lo que saben que hace bien y es nutritivo, tampoco comen lo que les gusta, comen lo que pueden (Aguirre, 2005).

pero la comida yo trato que sea rica, comida que no comen los niños en la casa, yo cocino porque siempre tengo, hago otras cosas, cuando ya no puedo o no tengo para hacer otras cosas hago guiso, guiso, guiso, pero cuando no hago otras cosas. Canelones, sorrentinos, hacemos muchas empanadas, prepizzas, pizzetas, hamburguesa de lentejas con ensalada, para la ensalada yo voy al mercado y busco el descarte para reciclar (Mujer, 46 años).

Se destaca una voluntad de elaborar comidas distintas a las que se comen en el hogar y un esfuerzo para la obtención de verduras a partir de recuperar el descarte del mercado central. Sostener en el tiempo un comedor comunitario implica el despliegue de prácticas del saber-hacer relacionadas a la gestión y a la organización comunitaria que demanda tiempo extra al ya dedicado a las compras, preparación, entrega de la comida y limpieza.<sup>3</sup>

Además, estas prácticas arrastran vestigios intergeneracionales porque cocinar requiere de una memoria múltiple, relacionada a las prácticas culinarias de los antepasados, una inteligencia programadora para calcular los tiempos de preparación y de cocción, intercalar las secuencias, componer la sucesión de platos y, requiere de ingeniosidad creadora porque cada comida demanda la invención de una estrategia que cubra las ausencias de ingredientes, de combustible, de utensilios, de infraestructura (Giard, 1999). En estas circunstancias tanto la elaboración de comidas *que no comen los niños en la casa* o las preparaciones de un día habitual en el hogar demanda la sincronicidad de múltiples elementos y tareas con las que las mujeres agencian para la olla.

Siguiendo a Giard (1999) hacer-la-comida es el sostén de una práctica elemental, repetida en el tiempo y espacio, arraigada en el tejido de las relaciones con los otros y marcada por la historia de las biografías de las cocineras. La convergencia de estos elementos motiva a que cocinar para-los-otros, genere una comida diferente a las preparaciones de un día habitual que se revisaron previamente. Sin embargo, en la narración de la entrevistada adquiere fuerza la centralidad de la preparación “guiso” que, además, aparece con frecuencia en las preparaciones tanto de los hogares como de los comedores. Esta comida resulta eficiente en su rendimiento, en sus múltiples transformaciones al agregar algún ingrediente y/o recalentar denotando sentidos y significados aliados para atravesar contextos de escasez, pobreza y hambre.

*¡Cómo no comer guiso!*

El guiso fue una de las preparaciones más reiteradas en los tres grupos etarios. Se trata de una preparación que admite mucha versatilidad y permite la incorporación de varios nutrientes en un solo plato. De los cinco grupos de alimentos recomendados a consumir por día por la guía alimentaria (MS, 2016) el guiso habitualmente contiene cuatro. Por lo tanto, lejos de menospreciar esta preparación, es el plato más inteligente que las cocineras pueden ofrecer y compartir en sus hogares.

Si bien es una preparación que se define como opción a “*cuando ya no puedo o no tengo para hacer otras cosas hago guiso, guiso, guiso*” tiene un bagaje cultural, histórico e identitario en las cocinas argentinas. El guiso forma parte de la “tradición de la comida campesina de diversas regiones del país como el locro, la polenta, los pimientos y el reviro, más la infusión de tradiciones culinarias de los inmigrantes de principio del siglo XX” (Aguirre et al., 2015, p. 201). Las preparaciones de olla sostuvieron la vida de los más pobres en diversas regiones del país, por ello, en esta investigación los hábitos alimentarios se consideran como marcas sociales. Se trata de una preparación donde se cuecen “en un medio graso o semigraso, uno o muchos ingredientes, todos juntos dentro del mismo recipiente, después de haberlos rehogado” (Aguirre et al., 2015, p. 201).



Los guisos de los hogares que reciben programas alimentarios nucleon alimentos comunes a los módulos/bolsones, admiten como ingredientes los tipos y cortes de carne que se pueden comprar (carne picada, alitas de pollo, menudos de pollo) y las verduras más económicas del mercado (cebolla, papa, zapallo). Su temperatura y consistencia ofrece saciedad y su carácter rendidor es óptimo porque se puede estirar con agua o con un poco más de arroz y fideos. Suele prepararse en cantidad y si sobra para el día siguiente, mejor. La optimización de recursos lo vuelve más rico. Así se aprendió a gustar el guiso, a partir del gusto de la necesidad (Bourdieu, 2012). En la Tabla 2 se sistematizan las variedades de guiso según cada generación con el objetivo de identificar continuidades y rupturas intergeneracionales.

El guiso permite la combinación de *lo que hay* y en relato de su elaboración emerge una intencionalidad hacia los comensales que consagra el tiempo y el ingenio en la preparación de la comida para los otros (Le Breton, 2007). Las estrategias denotan la intención de que la preparación sea gustosa y se destaca el guiso como oportunidad de agregar verduras a la dieta cotidiana. La primera generación menciona mayor variedad de verduras, mayor variedad de carnes y, además, en la preparación que no menciona este último ingrediente como en el “Guiso de verduras, arroz y lentejas” dicha combinación complementa las proteínas vegetales aumentando su valor biológico, que son los nutrientes que permiten el crecimiento y desarrollo en los/as niños/as y la renovación de tejidos en adultos (MS, 2016). En la segunda generación predominan las partes de pollo más económicas, menor variedad de verduras que la generación antecesora y la consistencia de la salsa de tomate. Se vuelve clave el uso de la papa, en tanto “*cuando no hay se le pone papita no más*” de esta manera la preparación deja de incluir alimentos del grupo de las verduras porque la papa pertenece al grupo de alimentos de los cereales, legumbres,

El guiso permite la combinación de *lo que hay* y en relato de su elaboración emerge una intencionalidad hacia los comensales que consagra el tiempo y el ingenio en la preparación de la comida para los otros (Le Breton, 2007). Las estrategias denotan la intención de que la preparación sea gustosa y se destaca el guiso como oportunidad de agregar verduras a la dieta cotidiana. La primera generación menciona mayor variedad de verduras, mayor variedad de carnes y, además, en la preparación que no menciona este último ingrediente como en el “Guiso de verduras, arroz y lentejas” dicha combinación complementa las proteínas vegetales aumentando su valor biológico, que son los nutrientes que permiten el crecimiento y desarrollo en los/as niños/as y la renovación de tejidos en adultos (MS, 2016).

Tabla 2.

*Preparaciones de guiso en tres generaciones receptoras de PA en PGP*

Variantes de guiso según generaciones receptoras de PA	
56 años y más (1era generación)	
Guiso con hígado	Corté hígado chiquitito, traje dos bifes grandes, corté dos chiquititos, les puse zapallo, le puse zapallo anco y también le puse zapallito verde. Corté todo chiquitito, después corté como cuatro o cinco papas, le hice en un sartén grandote. Todo se comieron. Después les eché dos o tres huevos ahí arriba y lo tapo con la tapa. De todo; también cebolla y ajo le pico todo chiquitito y le salteo todo (Mujer, 60 años)
Guiso de lentejas, chorizo colorado y panceta	Dejo en remojo las lentejas y después agarro, compro chorizo colorado. Guiso toda la cebolla, morrón, lo que tenga. Guiso todo como para hacer un tuquito como para la pizza. Después agarro, le echo un caldito. Lo que vos quieras, zanahoria rallada. Después agarrás y le echas un vasito de agua y después le echas las lentejas y lo tapas. (Mujer, 64 años)
Guiso de arroz con pollo	Papa, arroz, porque ahí se cocina mucho con verduras. Zapallos, todas esas cosas. Se pica todo en pedacitos, en cubitos y se cocina el guiso de arroz. Eso en los cumpleaños y se mata un pollo gordo lindo (Mujer, 67 años)
Guiso de verduras, arroz y lentejas	Un guiso tiene que llevar algunas verduras: zapallo cortadito, batata, papa. Ojo por ahí lo vemos mucho más caro, pero si vamos a buscar algo nutritivo, algo que sea nutricional para ellos, más que nada para los chicos tenés que buscar de ponerle algo más. Por ahí inclusive en vez de ponerle un fideo ponele un arroz. Porque el arroz tiene otro tipo de nutrientes que no tiene el fideo. Agregarle una lenteja, agregarle arvejas, agregarle un poroto. Vos me vas a decir son cosas caras, hay cosas que no son caras y no están accesibles, pero hay otras que no. Se puede hacer algo más consistente que no sea una carne, un fideo y una salsa. (Mujer, 67 años)
31 a 55 años (2da generación)	
Guiso con menudos	Los guisos los preparo, puede ser guiso de cualquier cosa, con menudo de pollo, pero siempre con verdura, así entra el zapallo, la salsa de tomate, ya sea con albahaca o ya sea con romero (Mujer, 53 años).
Guiso de verduras	si yo hago un guiso me gusta ponerle de todo de tipo de verdura.: batata, la calabaza, papa, parece un puchero, pero con salsa (risas) yo le pongo todo si, bueno igual cuando no hay se le pone papita no más, pero después le pongo si tengo apio le pongo apio, todo, todo me gusta que coman verdura
18 a 30 años (3era generación)	
Guiso con carne picada	Pongo cebolla, morrón, cebolla de verdeo y puerro viste, todo eso hago, lo meto a la olla, lo cocino, después le pongo la carne picada, lo cocino, le pongo puré de tomate, corto una papa, a veces le pongo zapallo, pero a veces, después le pongo los fideos (Mujer, 25 años)
Guiso de verduras y fideos	Para hacer guiso ponele cebolla, morrón, pongo 1 paquete de fideo, a veces le pongo alguna verdura papa, zapallo. De la cebolla y el morrón cuando hacemos el guiso (Mujer, 26 años).
Guiso de verduras y lentejas	Un buen guiso de lentejas es comer re sano. Por ahí yo cuando hago un guiso le pongo así: le pongo papás, puerro, cebolla de verdeo (Mujer, 27 años).

Fuente: elaboración propia a partir de entrevistas realizadas en 2015-2020 en PGP.



En la segunda generación predominan las partes de pollo más económicas, menor variedad de verduras que la generación antecesora y la consistencia de la salsa de tomate. Se vuelve clave el uso de la papa, en tanto “*cuando no hay se le pone papita no más*” de esta manera la preparación deja de incluir alimentos del grupo de las verduras porque la papa pertenece al grupo de alimentos de los cereales, legumbres, pan, papa y pastas. La tercera generación reduce su variedad de verduras a los elementos iniciales del guisado cebolla, morrón, puerro y, en algunos casos se agrega papa y zapallo. De esta manera se observa una disminución intergeneracional en la variedad de las verduras. El ingenio de la preparación se orienta a los otros y hacer-de-comer cobra sentido en relación a la comida gustosa porque, que el guiso sea *rico* y *que se lo coman todo*, significa un buen augurio para las cocineras. Entonces, para profundizar este aspecto a continuación se indagará sobre la construcción del gusto y sobre qué lugar tienen las verduras en el gusto de las tres generaciones.

### **Los sabores y saberes intergeneracionales como intersticios en el gusto de la necesidad**

En las cocinas, mediante las comidas, se elabora el mundo y se le confiere sentido. En las prácticas alimentarias se configura un habitus que es generador, unificador y clasificador del mundo. En las circunstancias de precariedad, falta y carencia tiene coherencia la elección de un habitus con la imposibilidad de gastar más dinero o de gastar los recursos de otra manera. Aunque parece que estas decisiones decantan de condiciones objetivas, porque aseguran la optimización económica de dinero, tiempo y esfuerzo son atravesadas por un principio de elección de lo necesario, configurando un gusto de la necesidad (Bourdieu, 2012). El ajuste de las posibilidades objetivas que está inscrito en las disposiciones constitutivas del habitus se encuentra en la base de todas las elecciones realistas fundadas en la renuncia a unos beneficios simbólicos de cualquier manera inaccesibles (Bourdieu, 2012). En otras palabras, a nadie le gusta la comida que jamás probó y que está lejos de sus posibilidades de acceso; en este sentido, el autor observa una preferencia por lo necesario.

Como se observó en el trabajo de campo, en los hogares se combinan las prestaciones distintas intervenciones alimentarias. De este modo, los programas que brindan entregas mensuales de alimentos secos se complementa con las transferencias monetarias de ingresos porque permiten la compra de alimentos frescos en el mercado minorista. Las compras siempre se condicionan a los montos disponibles y la oferta del mercado; por ello, las personas entrevistadas explicaron priorizar productos baratos en tanto buscan precios bajos y no marcas. De esta manera, el paladar y los sabores se jerarquizan según las posibilidades de compra.

Entonces, las jerarquías de preferencia y los esquemas de valores son herramientas que permiten la adaptación al mundo circundante en el que se está inmerso y a las condiciones materiales de vida, pero de una manera corporal, que trasciende las decisiones conscientes y racionales con arreglo a fines. Se trata de prácticas del hacer y del saber hacer que intervienen como estructuras estructurantes (Bourdieu, 2012).

A mí me gusta todo. Si me das a elegir, no se todo me da lo mismo. Mientras que coma (Mujer, 31 años).

Este modo de ser y hacer en función de comer lo posible incorpora en el cuerpo las estructuras de desigualdad social, de segregación territorial, de explotación laboral, de desigualdad de género en el cual las mujeres tienen adaptación y estrategias para anticiparse, resolver y actuar. Se denota un legado intergeneracional en la elaboración de las comidas del hogar con un sentido práctico, situado históricamente, adecuado a la oferta del mercado, las modalidades de prestación de los programas alimentarios y la diversificación de las estrategias de abastecimiento alimentario. De esta manera, las comidas que gusten serán las que se adecuen a las posibilidades.

Lo que haiga, no te voy a decir los menús porque es lo que haiga, cuando a vos te dicen lo que haiga es sopa de agua, polenta hervida, fideos blancos y si no tenés nada tenés que hacer magia. La rejunta de fideos es lo que hacemos y los chicos lo comen porque tienen hambre. Cuando uno hace la comida con amor todo sale rico, para mí, todos quieren que yo cocine (Mujer, 53 años).

En lo mágico se ocluye la ausencia de proteínas de origen animal necesaria para el crecimiento y desarrollo de los niños/as y vitaminas y minerales, necesarias para regular diferentes funciones del organismo<sup>4</sup> (MS, 2018). De este modo, las comidas cobran el sentido de lo intangible o invisible de los nutrientes para conseguir el



desarrollo pleno de la vida. El paralelismo entre *hacer-de-comer* y *hacer-magia* se anuda en las prácticas y conocimientos que permiten alcanzar cuestiones extraordinarias. Estas preparaciones además de mágicas resultan gustosas para los comensales. Las preparaciones que con “*amor todo sale rico*” denota que la “preferencia alimentaria se halla marcada por una afectividad construida en relación con el otro” (Le Bretón, 2007, p. 274) Por ello, el gusto, en tanto sentido de la percepción de los sabores, responde a una sensibilidad marcada por la pertenencia social y cultural que atraviesa cada persona en su biografía. Aprender a saborear un plato consiste ante todo en ingresar a un registro cultural cuyos valores se comparten, de manera que el gusto alimentario es un gusto social y cultural (Le Bretón, 2007).

Siguiendo a Bourdieu (2012), la necesidad impone un gusto de la necesidad porque implica una manera de adaptarse a lo necesario, resignando lo inevitable. Ese gusto de la necesidad se consolida en un carácter permanente, en un habitus que implica esquemas de selección de las decisiones y acciones que sean pragmáticas y funcionales, tal como se viene observando, el carácter rendidor de las comidas estructura todas las preparaciones.

En diálogo con esta mirada teórica, Grignon y Passeron (1991) señalan y reivindican el carácter simbólico y cultural de las prácticas sociales por más utilitarias, de subsistencia, obligatoria y de primera necesidad que sean. Los autores discuten en torno a las posibilidades de elección que emergen, aun en un contexto de altas restricciones; en tanto si el margen de elección se limita a la necesidad, no cabe lugar para el gusto (Grignon y Passeron). Los autores se distancian de una mirada materialista, evitando el acento en las restricciones del medio, y poniendo el foco de análisis en los modos en cómo los agentes resuelven esas contradicciones y cuál es el sentido que le otorgan a las prácticas “utilitarias”, de la necesidad. La discusión es provechosa en tanto complejiza el prisma de análisis para pensar sobre el gusto, más allá de la dicotomía necesidad-libertad. Además, subraya la imperiosa necesidad de mantener la vigilancia epistemológica para evitar tanto relativizar las prácticas del comer en una analogía con las prácticas del pueblo, desde un ángulo populista, como la legitimación miserabilista, que denota un etnocentrismo de clase, reivindicando de sobremanera la autonomía y la excelencia de los sectores populares, a pesar de su condición en el orden dominado, con un análisis apoyado en el sistema de desventajas y exclusiones (Grignon y Passeron, 1991).

Pensar en el gusto, la configuración de los sabores y la construcción de lo rico y lo sabroso para los sectores sociales que habitan la pobreza desde hace más de tres generaciones pone en tensión la cuestión sobre los determinantes negativos del gusto. Es decir, en qué medida las limitaciones materiales de dinero, tiempo, distancia resultan condición necesaria ante la cual, la libertad de elegir parece desaparecer.

Una manera de romper con los estereotipos relativos a la inclinación popular por la alimentación es buscar por debajo de qué nivel de ingresos, en qué condiciones, para qué grupos la alimentación es o deviene efectivamente consumos inaccesibles y, a la inversa, en qué condiciones y por qué se la sacrifica; estudiando la estructura de los presupuestos familiares, esforzándonos por establecer en qué medida y en qué condiciones (disminución o aumento de los ingresos) los gustos alimenticios pasan eventualmente después de otros gastos, que corresponden sin embargo a necesidades reputadas como menos esenciales y menos vitales (Grignon y Passeron, 1991, p. 42).

La socialización en programas alimentarios y la diversificación de las estrategias para obtener alimentos delimita la compatibilidad entre múltiples intervenciones alimentarias. En esas interacciones sociales, y en la experiencia compartida de participar de los espacios de acceso a los alimentos que los programas alimentarios moldean, las mujeres realizan intercambios de saberes culinarios. En esos contextos, a pesar del grado de necesidad de cada agente, emergen grados de libertad como intersticios en los que se cuejan sabores, gustos, saberes culinarios, tradiciones, costumbres, patrones alimentarios y legados intergeneracionales cargados de sentidos y significados.

Esta complejidad se cristaliza en la construcción del gusto en torno a las verduras que realizan las distintas generaciones. Entre los diversos programas alimentarios compatibles entre sí aparecen las huertas comunitarias que se coordinan mediante programas nacionales o municipales. En el trabajo de la huerta participan personas que pertenecen a distintos hogares y en las épocas de cosecha los alimentos se comparten. Los códigos de sociabilidad en este contexto cristalizan distancias en las preferencias intergeneracionales en relación al consumo de verduras. En este aspecto aparece el intersticio en el que, más allá de la plena disponibilidad gratuita y abundante de un alimento, prevalecen otras preferencias.



El brócoli y la acelga... eso a mi suegra le regusta, y a nosotros no, entonces se la damos a ella, y a gente grande, porque hay en la organización hay gente grande, entonces como sabemos que a la gente grande le gusta se la damos a ellos (...) No suelo cocinar con brócoli, mi suegra me ha hecho probar, mi vieja no comía tampoco. No somos de comer verdura nosotros seis en la familia. Comemos más potente, comida más poderosa. Somos de comer guiso, tallarines, arroz, tuco y pollo, o salchicha con puré. De verdura la ensalada, lechuga y tomate con alguna milanesa, salchicha, pollo (Mujer, 22 años).

Las comidas rendidoras y monótonas caben en los esquemas de clasificaciones como “potentes” y “poderosas” porque significan las posibilidades de incorporar energías en los cuerpos para la acción, para *poder-hacer* y para *poder-hacer-con-potencia*. Esas comidas se logran con una variedad de alimentos que excluye a las verduras, en este sentido se observa que la pérdida y/o disminución de la variedad de verduras en las preparaciones se manifiesta en la segunda generación y se explicita en la tercera. En la cita de la entrevista se cristaliza una jerarquía intergeneracional en la que las verduras se categorizan en los esquemas de preferencias de “*la gente grande*”. Así, la configuración del gusto denota una estructura social en la cual amplios sectores sociales empobrecidos desde hace tres generaciones han perdido su capacidad de acceso, mediante el mercado, de alimentos frescos en general y verduras en particular. La tercera generación aprehendió a comer preparaciones con ingredientes que garantizan saciedad porque desde su infancia concurre a comedores comunitarios y escolares y, durante toda su biografía dichas preparaciones se reiteraron en el hogar. De este modo, las verduras se ubican como alimentos “menos” potentes y más allá de su disponibilidad y gratuidad, mediante los programas alimentarios de huertas comunitarias, no se prefieren.

## Conclusiones

La cocina es un lenguaje en el que la sociedad traduce inconscientemente su estructura (Lévi-Strauss, 1987). El acto de comer es atravesado por una red de sentidos y significados simbólicos que contornean y pautan los tipos de comidas que se realizan al día, las combinaciones “adecuadas” de alimentos, las preferencias y valores tradicionales que adquieren las preparaciones, modos de servir y compartir

la mesa, los tiempos y espacios de la comensalidad (Fischler, 1980). Estos aspectos se configuran a partir de la diversificación de los recursos que proveen las múltiples estrategias de sobrevivencia, que cada hogar despliega para poder comer. En los sectores sociales que desde hace tres generaciones complementan su alimentación con las prestaciones de programas alimentarios predominan las comidas que dan saciedad y *potencian la acción*. Independientemente de su composición nutricional las comidas posibles son significadas como comidas poderosas. Se ha configurado una estructura social desde la desigualdad en el acceso a los nutrientes. La distribución de las energías ha contorneado recorridos biográficos que persistieron en las condiciones de pobreza y ello se ha cristalizado en las preparaciones de olla con cada vez menos variedad de alimentos frescos.

En el recorrido de este trabajo se observó que las prestaciones estatales son significativas en las preparaciones alimentarias de un día habitual para las tres generaciones estudiadas. La segunda y la tercera generación combinan múltiples programas y tipos de prestación; esta modalidad les permite aprovisionar por un lado alimentos secos y comprar en el mercado minorista alimentos frescos mediante las transferencias monetarias de ingresos. Se identificó, además, una disminución en la variedad de verduras que componen a las preparaciones de la segunda y tercera generación. También, se puede sostener que la disponibilidad plena y gratuita de verduras no determina las preferencias por las mismas en la tercera generación. Allí, se tensionaron aportes teóricos en los que saberes, sabores y prácticas intergeneracionales emergen como intersticios en el gusto de la necesidad. Para este último aspecto cobra relevancia, en la construcción de las preferencias y jerarquías de sabores, la alimentación itinerante entre el hogar y los comedores (comunitarios y escolares) que transitó la tercera generación desde su infancia. Entonces, se observó que se han marcado hábitos alimentarios que ubican como central de los comedores comunitarios en la organización cotidiana del comer.

Las prácticas alimentarias constituyen un objeto privilegiado para estudiar las transformaciones en el gusto de las generaciones receptoras de los programas. En esas comidas se comunica la historia de vida construida y compartida en el entorno de cada biografía; se nutren los cuerpos para el crecimiento y la emoción que implican los lazos de familia y comunitarios que se entranan en dichas preparaciones (Contreras y Arnaiz, 2005). Los tipos de cocción, los ingredientes y los modos de condimentar identifican a los/as agentes en términos de aceptación y pertenencia porque se cocina para los otros y se come con los otros. En los platos de



comida se muestran las marcas de identidad según el género, la edad y la pertenencia social. En el relato sobre una comida en un día habitual se entrama un legado intergeneracional que se vertebra en comer lo posible pero que además se constituye la complejidad social en la construcción del gusto. No todos los alimentos disponibles gratuitamente se consumen; se marcan preferencias y valoraciones en las que prima una estima por las comidas de la infancia, las comidas que las propias madres y/o abuelas prepararon y/o posibilitaron su acceso mediante comedores comunitarios.

En la práctica de comer, cada comensal participa de una cacofonía dietética (Fischler, 1995) porque mientras come resuenan acuerdos, contradicciones, charlatanismos, prescripciones, recomendaciones que envisten a diario el acto de comer. Estas prácticas diluyen por un instante las condiciones y limitación materiales que estructuran la dominación al traer y presentificar como cuerpo/emoción un legado identitario, colectivo e intergeneracional que habita en el paladar de los comensales y en las manos de las cocineras. Así, se forja en las preparaciones de un día habitual las persistencias en la pobreza y los complementos alimentarios que garantizan las políticas alimentarias.

Los hábitos alimentarios se consideran marcas sociales, más que rasgos de la cultura tradicional, porque cada plato de comida da testimonio del acceso a determinados tipos y variedades de alimentos. Las preparaciones se organizan en consonancia a las jerarquías sociales. Cada comida se ubica en el campo social y cristaliza las proximidades y distancias que mantiene con las preferencias recurrentes de los sectores sociales dominados que, en contextos de pobreza asocian el acto de cocina como un acto de magia. En este sentido, los nutrientes ausentes aparecen en la ilusión que atraviesa a la construcción de las comidas ricas, gustosas y eficientes.

Notas al pie:

<sup>1</sup> Para ampliar sobre los objetivos, población objetivo, modalidad de prestaciones y normativas de los programas alimentarios implementados entre 1983-2020 ver Grassi et al., 1994; Maceira y Stechina, 2008; Ierullo, 2010; Sordini, 2016; Sordini, 2021a entre otros.

<sup>2</sup> El servicio de alimentación escolar cobra matices de acuerdo a la dependencia jurisdiccional de cada escuela, profundizar este análisis no es objeto de esta investigación, pero sí constituye un campo pendiente para futuros trabajos.

<sup>3</sup> Algunas autoras desarrollan el concepto de “tercera jornada” (Cena, 2019; Tajer, 2014) que se adiciona a la “doble presencia” (Carrasco, 2006; Martín-Palomo, 2008) para referirse a las tareas y responsabilidades de acceso, gestión y cumplimiento de las contraprestaciones de los programas sociales. La “tercera jornada” de trabajo es parte del abanico de estrategias de vida que las mujeres despliegan para complementar los ingresos del hogar y se vincula a los saberes y prácticas, relacionadas a diferentes esferas de poder y a la circulación del poder en el territorio, que implica gestionar el acceso a los programas (Cena, 2019) como el trabajo comunitario que implica sostener un comedor barrial.

<sup>4</sup> El organismo necesita diferentes vitaminas y minerales que deben ser aportados en cantidades suficientes a través de los alimentos, la falta o escasez de cualquiera de ellos puede causar enfermedades. Las proteínas participan en la formación, mantenimiento y reparación de todos los tejidos del cuerpo (músculo, órganos internos, piel, pelo, uñas) (Ministerio de Salud, 2018).

## Referencias

- Abeyá, E. (2016), Una evaluación crítica de los programas alimentarios en Argentina, *Salud Colectiva* (24), 589-604.
- Aguirre, P. (1990). *El Pan “Programa alimentario nacional” Informe sobre su implementación entre los años 1984-1990*. Buenos Aires. [Documento Técnico Inédito]
- Aguirre, P. (2005). *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos qué comen*. Buenos Aires: Mino y Dávila.
- Aguirre, P. (2008). El carácter social de la alimentación. *Elementos de Antropología alimentaria*, Capítulo I. Material de cátedra, Seminario Antropología Alimentaria. IDAES-UNSAM.
- Aguirre, P., Díaz, D. y Polischer, G. (2015). *Cocinar y Comer en Argentina Hoy*. Buenos Aires: Sociedad Argentina de Pediatría.
- Baeza, M. (2002). *De las metodologías cualitativas en investigación científico-social. Diseño y uso de instrumentos en la producción de sentido*. Chile: Universidad de Concepción.
- Bertaux, D. (1980). El enfoque biográfico, su validez y sus potencialidades. *Revista Cahiers Internationaux de Sociologie*, LXIX. París.
- Bourdieu, P. (1999). *Meditaciones pascalianas*, Barcelona: Anagrama.
- Bourdieu, P. Passeron, J. C., Chamboredon, J. C. (2008 [1973]). *El oficio del sociólogo. Presupuestos epistemológicos*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores
- Bourdieu, P. (2012 [1984]). *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Buenos Aires: Taurus.
- Britos, S., O'Donnell, A. Ugalde, V. y Clacheo, R. (2003). *Programas alimentarios en Argentina*. Buenos Aires: CESNI.



- Carrasco, C. (2006). La paradoja del cuidado: necesario pero invisible. *Revista de Economía Crítica* (5). Valladolid: Ed. Asociación Cultural Economía Crítica.
- Carrasco i Pons, S. (1992). *Antropología i Alimentació*. Barcelona: Ballaterra
- Cena, R. (2019). Discusiones en torno a los cuidados sociales: ¿hacia una triple jornada? Reflexiones desde poblaciones destinatarias de políticas sociales. *Aposta. Revista de Ciencias Sociales*, 81, 22-37. Recuperada de <http://apostadigital.com/revistav31/hemeroteca/rebecena.pdf>
- Contreras, J. y Arnáiz, M. (2005). *Alimentación y cultura*. Barcelona: Ariel
- De Sena, A. (2014). Las mujeres ¿protagonistas de los programas sociales? Breves aportes a la discusión sobre la feminización de las políticas sociales. En De Sena, A. (Comp.), *Las políticas hechas cuerpo y lo social devenid emoción*. Buenos Aires: ESEditora.
- Fischler, C. (1980). Food habits, social change and the nature/culture dilemma. *Social Science Information*, 19(6), 937-953.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama .
- Giard, L. (1999). Hacer de Comer. En De Certeau, M. (1999). *La invención de lo cotidiano 2: habitar, cocinar*. México: Universidad Iberoamericana
- Gracia-Arnaiz, M. (1996). *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria.
- Grassi, E., Hintze, S. y Neufeld, M. (1994). *Políticas sociales, crisis y ajuste*. Buenos Aires: Espacio Editorial.
- Grignon, C. y Passeron, J. (1991). *Lo culto y lo popular. Miserabilismo y populismo en sociología y literatura*. Buenos Aires: Ediciones nueva Visión.
- Halperin, L., Labiaguerre, J., De Sena, A., González, M. Horen, B., Müller, G., Quiroga, L., Villadeamigo, J., Charvay, C., Halperin, C., Labiaguerre, E., Pujol Buch, V. y Chahbenderian, F. (2011). Problemas de género en la Argentina del siglo XXI: feminización de la pobreza e inequidad del mercado laboral, *Cuadernos del Centro de Estudios sobre Población, Empleo y Desarrollo* (11). Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de Buenos Aires, Argentina.
- Hintze, S. (1989). *Estrategias alimentarias de sobrevivencia. Un estudio de caso en el Gran Buenos Aires*. Buenos Aires: Centro Editor de América Latina.
- Huergo, J. (2016). “Darse un gustito”, *cocinar y comer en familia*. Villa La Tela, Córdoba, Argentina. *Revista de Saúde Coletiva*, Río de Janeiro, 26(4), 1125-1159.
- Le Bretón, D. (2007). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires: Nueva Visión
- Lévi-Strauss, C. (1987). *El origen de las maneras de mesa*. (Traducción española). México: Siglo XXI.
- Maceira, D. y Stechina, M. (2008). *Salud y nutrición: problemática alimentaria e intervenciones de política en 25 años de democracia*. Buenos Aires: CIPPEC

- Marschoff, M. (2011). *La cocina por asalto. Ciencia, cocina y género en la transición del siglo XIX*. (Tesis doctoral). Recuperado de <http://myslide.es/documents/cocina-por-asalto.html>
- Martín-Palomo, M. T. (2008). Domesticar el trabajo: una reflexión a partir de los cuidados, *Cuadernos de Relaciones Laborales*, 26(2), pp.13-44. Recuperado en marzo de 2018 de <http://revistas.ucm.es/index.php/CRLA/article/view/CRLA0808220013A/32254>
- Mauss, M. (1950). *Sociologie et anthropologie*. Paris: PUF.
- Montanari, M. Flandrín, J. F. (2004). *Historia de la Alimentación*. Gijón: Editorial Trea.
- MS-Ministerio de Salud de la Nación (2016). *Guías Alimentarias para la Población Argentina*, Buenos Aires. Recuperado de <http://www.msal.gov.ar/ent/index.php/institucional/provincias/482-mensajes-y-grafica-de-las-guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina>
- MS-Ministerio de Salud de la Nación. Dirección de Promoción de La Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles (2018). *Manual para la aplicación de las guías alimentarias para la población argentina*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: La. Ed. Recuperado el 22/04/2020 de [http://www.msal.gov.ar/images/stories/bes/graficos/0000001011cnt-2018-12\\_manual-aplicacion\\_guias-alimentarias-poblacion-argentina.pdf](http://www.msal.gov.ar/images/stories/bes/graficos/0000001011cnt-2018-12_manual-aplicacion_guias-alimentarias-poblacion-argentina.pdf)
- Piovani, J. (2007). La entrevista en profundidad. En A. Marradi, N. Archenti y J. Piovani *Metodología de las Ciencias Sociales*. Buenos Aires: Emecé Editores.
- Sautu, R. (1999). *El método biográfico. La reconstrucción de la sociedad a partir de los testimonios de los actores*. Buenos Aires: Editorial Belgrano
- Sordini, M. V. (2016). La cuestión alimentaria como cuestión social. Los programas alimentarios implementados entre 1983 y 2001 en Mar del Plata, Argentina. *Revista Azarbe. Revista internacional de trabajo social y bienestar*. (5), 49-58 Universidad de Murcia, España.
- Sordini, M. V. (2020) Sociabilidades y emociones en titulares de programas alimentarios. En: A. Dettano (comp.) *Políticas sociales y emociones: (per)vivencias en torno a las intervenciones estatales*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Estudios Sociológicos Editora.
- Sordini, M. V. (2021a) La política del hambre: una emergencia permanente en Argentina. *Revista de sociología e política*, 29 (77) [En prensa].
- Sordini, M. V. (2021b). Asistencia alimentaria y pasiones tristes: un legado intergeneracional en Argentina. *Aposta. Revista de Ciencias Sociales*, 90, 67-80, <http://apostadigital.com/revistav3/hemeroteca/mvsordini.pdf>



- Tajer, D. (2014). Construyendo una agenda de género en las políticas públicas de salud. *Revista Sexología y sociedad*, 9(22).
- Taylor, S. J. y Bogdan, R. (1996). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Barcelona: Paidós.