

Cocinas populares en Uruguay durante la pandemia por covid-19. Una resignificación de la alimentación saludable

Pablo Piquinela Averbug*

RESUMEN: Este artículo analiza la dimensión política de los alimentos y la alimentación en el marco de la crisis derivada del covid-19 en Uruguay. Se presenta un trabajo de reflexión teórico-analítica a partir de una investigación que se realizó durante 2021. El trabajo se desarrolló en tres etapas: primera, acercamiento al tema y contacto con referentes de las ollas populares y de las redes coordinadoras de ollas en la zona este de Montevideo-Uruguay, segunda, jornadas de observación participante y de entrevistas etnográficas en las ollas y, tercera, análisis de publicaciones en redes sociales y páginas web de los organismos estatales relacionados con la alimentación como el INDA y el MIDES. El trabajo conceptualiza los modos de subjetivación a partir de la concepción de lo saludable en los alimentos y la alimentación, a partir de las modulaciones contemporáneas de la idea de salud. Dichas acciones constituyen una cocina popular que singulariza un modo de comprender lo saludable.

Palabras clave: alimentación colectiva, política, cocina, covid-19, Uruguay

ABSTRACT: This article analyzes the political dimension of food and nutrition in the context of the crisis derived from Covid-19 in Uruguay. It presents a theoretical-analytical reflection based on a research carried out during 2021. The work was developed in three stages: first, approach to the subject and contact with referents of the popular pots and the coordinating networks of pots in the east zone of Montevideo-Uruguay; second, days of participant observation and ethnographic interviews in the pots; and third, analysis of publications in social networks and web pages of state agencies related to food like the INDA and the MIDES. The work conceptualizes the modes of subjectivation based on the conception of health in food and nutrition, from contemporary modulacions of the idea of health. These actions constitute a popular cuisine that singularizes a way of understanding what is healthy.

Keywords: collective feeding, politics, cuisine, Covid-19, Uruguay

Introducción

En Uruguay la crisis derivada de la pandemia por covid-19 impactó de forma significativa en los ingresos de los hogares más pobres. Durante 2020, las medidas de restricción de la movilidad derivaron en una reducción de la circulación que tuvo como resultado una merma en los ingresos de los hogares, estimándose un 3 % de crecimiento de la pobreza (Brum y De Rosa, 2020). La retracción del mercado de trabajo, con la consecuente caída de los empleos formales y la disminución de los ingresos de los informales, delineó un escenario que incrementó el número de familias uruguayas que no disponen de los ingresos necesarios para gestionar su alimentación (Ares et al., 2021; INE, 2022). De acuerdo con un relevamiento realizado por Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de la República durante abril de 2020 (Rieiro et al., 2020), en plena vigencia de las medidas de restricción de acercamiento, se instalaron por todo el país alrededor de 700 ollas populares destinadas a elaborar preparaciones que fueran la fuente principal de alimentación o que complementaran la ingesta de alimentos desarrollada en los hogares. Durante el mencionado mes, la demanda de alimentos en las ollas encontró su pico con 385.000 platos semanales de comida servidos, lo que da cuenta de la magnitud que cobró el fenómeno.

Denominadas como “ollas populares”, “ollas solidarias”, “ollas comunales” o “comunes” u “ollas para el hambre” de acuerdo con el lugar del continente (Cáceres-Rodríguez et al., 2022), en América Latina esta práctica ha sido organizada colectivamente ante las crisis económicas a partir de los años 80. En este sentido, las actuales se presentan como una forma de respuesta continua durante las crisis. El documento *Hambre + Dignidad = Ollas Comunes*, escrito a partir de experiencias de investigación participativa en ollas comunes de fines de los años 80 en Chile, caracteriza a estas como organizaciones de subsistencia populares y territoriales (Hardy, 1987). El carácter de subsistencia refiere al objetivo de satisfacer las necesidades de las familias, constituyendo espacios que, en un territorio particular, se articulan en torno a una situación de escasez alimentaria. A pocas semanas de iniciada la pandemia y “resurgidas” las ollas comunes en Chile, este libro fue reeditado y prologado por un análisis retrospectivo que presenta a las ollas comunes como la experiencia más masiva de organización popular de los 80, que desafió el miedo a la represión dictatorial y a la vergüenza de admitir públicamente estar en una situación de hambre (Hardy, 2020). Este análisis no es el único que hace referencia a la continuidad temporal de estas respuestas. En Argentina, en un artículo publicado durante la crisis de 2001, Neufeld y Cravino (2001) refieren a la continuidad entre los saqueos y la instalación de ollas populares de ese momento con lo sucedido en el marco de la crisis por hiperinflación de 1989 señalando que, pese a la poca difusión en los medios, las ollas tuvieron mayor impacto en la vida cotidiana.

Diversas publicaciones dan cuenta del interés de investigadores por la dimensión de la alimentación y las ollas populares como respuesta a la crisis por el covid-19. Sobre las modificaciones que introdujo la pandemia en la asistencia alimentaria, Boragnio (2022) analiza cómo la idea de “dar de comer” a otros tomó repetidas formas en espacios que multiplicaron la cantidad de comida ofrecida y que se extendieron más allá de los alimentos. La autora afirma que las prácticas comprendidas de forma individual o en torno al

“solidarismo”, apaciguan las posibilidades de la búsqueda de cambios estructurales. Este nuevo ciclo de organización popular para la asistencia alimentaria confirma, para Boragnio, que para el caso de Argentina, los programas públicos sostienen una trama de dependencia que consolida la estructura de desigualdad en la distribución de alimentos y nutrientes. Por su parte, Colmán y Yampey (2020) describen el proceso de las ollas populares en Paraguay en el marco del arribo del covid-19, fundamentando su análisis en que las ollas son una respuesta a la crisis que tiene una escala nacional y una importante visibilidad. En su análisis, elaboraron una tipología de las ollas que permite identificarlas en tres conjuntos: contingentes, de beneficencia y de reivindicación política. En este sentido, afirman que las dos primeras se sustentan en lógicas de caridad que legitiman las desigualdades existentes, mientras que las segundas tienen la potencialidad de exigir al estado políticas de soberanía alimentaria para enfrentar al modelo de monocultivo de la soja.

En Uruguay, varios trabajos dan cuenta de la capacidad organizativa y la potencia colectiva de las ollas, así como del aporte de las organizaciones en el objetivo de paliar las deficiencias alimentarias y nutritivas. En ese sentido, Rieiro et al. (2021) hicieron una caracterización del fenómeno de las ollas populares a partir del análisis de su articulación en encuestas, entrevistas y estudios de caso, además de la participación en eventos públicos y seguimiento del tema en la prensa. Este relevamiento significó un aporte sustancial en la cuantificación y análisis del fenómeno, proponiendo una lectura sobre la organización territorial en clave de entramado comunitario. Por su parte, Brunet et al. (2021), realizaron una búsqueda a través de perfiles de Facebook y análisis de documentos sobre el aporte de las organizaciones de la sociedad civil a la crisis alimentaria en el contexto del covid-19. A partir de la recolección de información de 1200 organizaciones, indagaron su origen, la población objetivo y el contenido nutricional de las canastas alimentarias, articulando su implementación con una historia de acciones colectivas que surgieron en la década de los 80 y que también fueron relevantes durante la crisis del 2002.

Asimismo, en un texto previo (Piquinela et al., 2023) estudiamos la dimensión política de la alimentación a partir de la experiencia de El Galpón de Corrales en Montevideo, una de las ollas que se retoman en este trabajo. Allí analizamos a las ollas como la puesta en movimiento de un conjunto de esfuerzos singulares y colectivos que se enfrentan a la sustracción de fuerzas en los cuerpos que significan el hambre y la malnutrición. Concluimos que la realización de prácticas de comensalidad así como aquellas asociadas a la producción agroecológica o a la distribución de alimentos alternativos, son una posibilidad para el despliegue de acciones críticas al modelo vigente de producción, distribución o consumo de alimentos.

El presente trabajo se orienta al análisis de las acciones dirigidas a la alimentación en Uruguay durante el período transcurrido entre marzo 2020 y octubre 2021. De este modo, para discutir a la ingesta como una construcción política, se propone presentar de forma crítica las prácticas políticas orientadas a la alimentación durante la pandemia por covid-19 en Uruguay. El escrito hará énfasis en el entramado de prácticas que se pueden caracterizar como *políticas* en torno a los alimentos y la alimentación durante 2020 y 2021, a partir de la presentación de tres líneas de análisis: una primera, que refiere a la presentación de un corpus teórico en torno a la construcción de la idea de *lo saludable* en

los alimentos y la alimentación, tomando fundamentalmente los aportes foucaultianos en relación con las prácticas del yo; una segunda se propone presentar las acciones políticas en torno a los alimentos y la alimentación en el marco de la crisis derivada por el covid-19 en Uruguay a partir de las políticas públicas; y una tercera, donde se analizan críticamente las acciones políticas en torno a los alimentos y la alimentación, entendiéndolas como un complejo entramado de actores, saberes y prácticas que articularon experiencias de ollas populares, y que presentaron la posibilidad de producir un modo singular de cocinar y comer que disputa los sentidos de lo saludable.

Aspectos metodológicos

La exploración se llevó adelante a partir de una metodología cualitativa. A través de una aproximación etnográfica multisituada (Marcus, 2001), se realizaron entrevistas etnográficas (Guber, 2001) en tres ollas populares. Asimismo, se realizó un relevamiento documental, con el objetivo de analizar desde un punto de vista crítico las políticas públicas durante el período abordado. Este doble análisis, permite relevar las prácticas políticas orientadas a la alimentación por el Estado, organizaciones sociales, vecinales, empresariales, sindicales, entre otras.

La investigación se desarrolló en tres etapas: la primera, a través de un acercamiento al tema y contacto con referentes de las ollas populares y de sus redes coordinadoras; la segunda, con jornadas de observación participante y entrevistas etnográficas en las ollas; y la tercera, a través del análisis de publicaciones en redes sociales y páginas web de los organismos estatales relacionados con la alimentación: el Instituto Nacional de Alimentación (INDA) y el Ministerio de Desarrollo Social (MIDES).

Por un lado, en cuanto al trabajo de campo de observación participante, entre los meses de junio y octubre de 2021 se realizaron entrevistas etnográficas con la participación de estudiantes de la Licenciatura en Psicología de la Universidad de la República, en tres ollas populares en los barrios Villa Española, Piedras Blancas y Bella Italia de la zona este de Montevideo:

Dichas técnicas se desarrollaron en quince instancias de observación y entrevistas y seis reuniones. En las entrevistas participaron organizadoras, colaboradoras y asistentes de las jornadas de trabajo de las ollas. Tales instancias, así como la inclusión de los actores universitarios fue acordada con las integrantes de las ollas. Asimismo, cada paso del trabajo de campo se diseñó junto con las personas participantes, a quienes se les explicó desde un comienzo los objetivos del trabajo y se compartieron las conclusiones en instancias de intercambio.

Por otro lado, se realizó un relevamiento y revisión de los documentos oficiales y de publicaciones del INDA¹, que va desde la puesta en marcha de las ollas populares, en marzo 2020, hasta diciembre de 2021. En lo específico, se relevaron publicaciones en medios

¹ El INDA es el órgano de ejecución de políticas públicas de alimentación y de acuerdo con su página web "tiene la misión de proteger y promover el ejercicio del Derecho Humano a la Alimentación Adecuada, la Seguridad y la Soberanía Alimentaria de todos los habitantes del territorio nacional, con especial énfasis en la población social y biológicamente vulnerable" (INDA, 2021).

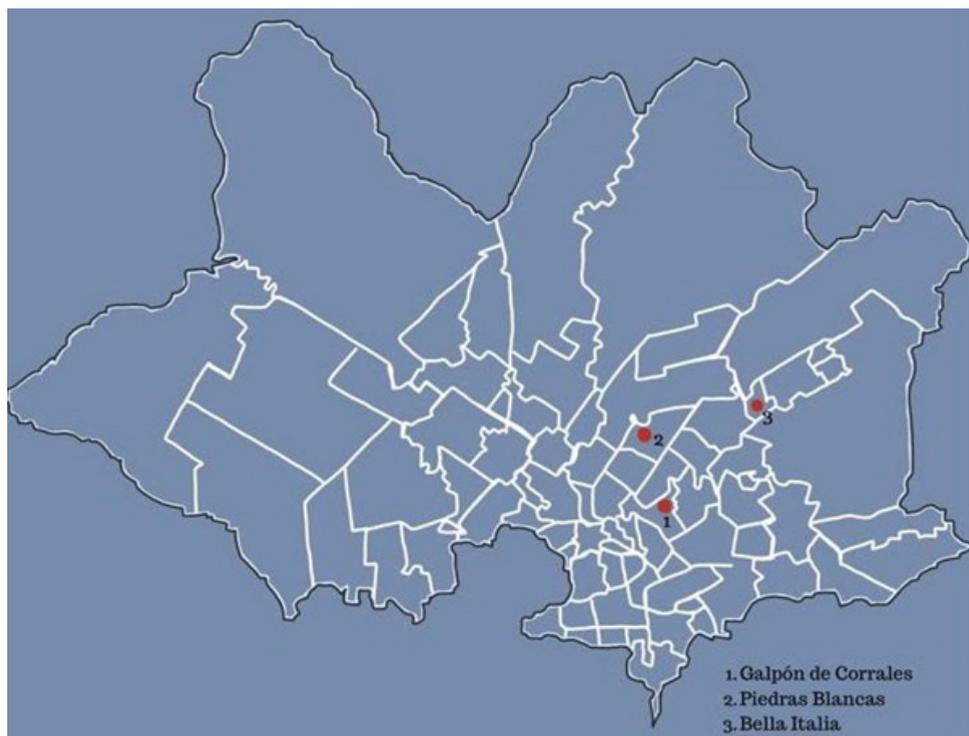


Imagen i. Ubicación de las ollas.

de prensa, en páginas web y en perfiles de redes sociales como Instagram y Twitter. Para la construcción del corpus, se tomaron las publicaciones realizadas en los perfiles de INDA durante el período analizado.

Ingesta de alimentos y la construcción de lo *saludable*

En la actualidad, la comprensión de las nociones de salud y enfermedad se basa, en gran medida, en nuestros hábitos de ingesta de alimentos. En este sentido, dichos hábitos, ingresan a un campo de prácticas atravesado por una dimensión estratégica. Uno de los fenómenos fundamentales del siglo XIX es la consideración de la vida por parte del poder, un ejercicio dirigido al ser humano como ser viviente que se orienta a la regulación de la población. En palabras de Paula Sibila (2005), ya durante el siglo XIX las formas jurídicas nos anunciaban un modo diferente de gestión sobre la vida. El foco se orientó hacia los modos mediante los cuales se pautaba la producción de la vida, es decir, la forma a través de los cuales se hacía vivir. Este modo de ejercicio de poder, denominado por Foucault como “biopoder”, se entiende como un conjunto de herramientas dirigidas tanto al cuerpo individual (anatomopolítica) como al cuerpo de la población (biopolítica), y que resultan

en un modo biológico de producción de la vida. Esta preocupación se despliega como una tecnología de gobierno cuyo objeto serán los procesos biológicos como los nacimientos, la mortalidad, la salud, la duración de la vida, por mencionar algunos (Foucault, 2000) y que pautan el despliegue de estrategias políticas (Foucault, 2021).

Tomaremos los aportes foucaultianos para construir una perspectiva que nos permita desplegar sentidos en relación con la constitución de lo *saludable* en las prácticas alimentarias. La alimentación es pasible de ser comprendida como un asunto político, en tanto entendemos política como la posibilidad de resistencia, creación o ejercicio de libertad (Foucault, 2021). En este sentido, podemos ver la inscripción de los alimentos y la alimentación como un campo atravesado por prácticas gubernamentales en su juego con ejercicios de libertad, y en donde también operan experiencias de resistencia.

Ahora bien, el concepto de biopolítica resulta relevante a fines de articular alimentación y subjetividad en al menos dos sentidos. Primero, en la pregunta acerca de cómo llegamos a ser quiénes somos directamente ligada a la idea de gobierno como conducción de conductas y a los modos de subjetivación. Un segundo sentido nos permite analizar, en el estudio de los regímenes alimentarios, las transformaciones que provocan las configuraciones de juegos de verdad y sus efectos en la ingesta de alimentos, en el marco de la construcción de pautas alimentarias como ejercicio de poder y a partir de la conformación de una población a gobernar (Rebollo et al, 2019). La inclusión de la perspectiva política y de las relaciones de poder permite complejizar las opciones del consumidor de alimentos y otorga sentidos que exceden a aquel que entiende las prácticas alimentarias como voluntad individual.

El imperativo del cuidado de la salud (Costa, 2017), se produce en una dinámica de introducción de la racionalización económica en el trato sobre el propio cuerpo que a la vez redundando en una ganancia moral. Estas políticas operan en un cruce entre la gestión de la vida de la población y la organización de las prácticas cotidianas que funcionan en una clave de gestión de sí mismo (Castel, 1981). En la actualidad, la idea de *lo saludable* se produce junto con la expansión de las posibilidades técnicas de intervención y producción de cuerpos a través del sustrato biológico. Esta dimensión, que Nikolas Rose (2012) entiende como un modo de la biopolítica contemporánea, se centra en la intensificación de las probabilidades de aumento, prolongación, multiplicación y control de los potenciales eventos que actúan más como una política de la vida en sí que sobre el proceso salud-enfermedad. Con el avance de la comprensión de la vida humana en un nivel molecular, el humano se constituye como una criatura biológica dispuesta a volverse un consumidor activo y responsable de los productos médicos adecuados, a través del aumento de las posibilidades mediante la alteración de nuestros propios órganos y su incidencia en la vitalidad y el metabolismo. Estas posibilidades ubican a los alimentos y a la alimentación como un eje central de las prácticas del gobierno de sí y de los otros, tanto en relación con la producción del cuerpo como con los efectos de la alimentación en la prevención de enfermedades, la potenciación del cuerpo, entre otras.

Alimentación saludable es un sintagma que ocupa un lugar central para describir, orientar y prescribir prácticas alimentarias. Estas están atravesadas por un proceso de medicalización (Foucault, 1996) que se despliega a través de diversas formas de vulgarización de

los saberes, dirigidas a la composición nutricional y la potencialidad de sus ingestas y combinaciones. Así, los alimentos son evaluados y adquieren relevancia a partir de sus efectos en la salud, ya sea para describir una forma de delinear la dieta (Bourges y Vargas, 2015) como en la función medicamentalizada de los alimentos. En cuanto a este último punto, Paula Rodríguez Zoya (2015) entiende las prácticas alimentarias actuales como un doble movimiento de gobierno de sí, a partir de la medicalización de la alimentación y la “medicamentalización” de los alimentos. Este escenario configura un ejercicio de responsabilización alimentaria, donde la normalidad y moralidad ajustan el comportamiento alimentario.

Si entendemos la medicalización como el proceso a través del cual la medicina regula la vida (Foucault, 1996), una nueva moral del cuidado de sí introduce modificaciones en la medida en que cobra centralidad el registro del riesgo. Así, el individuo se produce a partir de un cálculo de riesgos y beneficios, asumiendo la responsabilidad de actuar sobre sí mismo. De ese modo, emergen nuevas formas de gobernar(se) que se orientan tanto a la susceptibilidad —identificación y tratamiento para identificar enfermedades futuras— como al mejoramiento —optimización de las capacidades del cuerpo y el alma— (Rose, 2012).

Haciendo foco en las prácticas alimentarias, se despliegan estrategias de promoción de pautas de alimentación saludable, donde una diversidad de discursos y prácticas se orientan hacia el (auto)control sobre la cantidad, la calidad y los momentos de las ingestas de alimentos. De este modo, el consumo de alimentos comienza a estar regido por el cuidado y la potenciación de la salud (Rodríguez Zoya, 2015). Tal como señala Rose (2012), estas acciones se orientan hacia la producción de prácticas individuales, en el contexto de una producción política donde se pone en juego la vida a partir del valor ético de la salud corporal que, a su vez, ensambla un régimen del yo que produce modos de subjetividad.

Si hacemos foco en el rol de la medicina en la producción de la salud práctica de poder-saber, de acuerdo con Foucault (1996), esta se impone al individuo como acto de autoridad, convirtiéndose en un poder con funciones normalizadoras que exceden las demandas por curar la enfermedad. El campo de intervención médica comienza a ser social cuando sus objetos no refieren a las enfermedades sino a toda la salud, convirtiendo a la vida cotidiana en campo de intervención médica.

De acuerdo con Rose (2012), en la actualidad, además de ser capaz de reproducir la fuerza de trabajo, la medicina se enlaza con la economía en la medida en que la salud constituye un deseo y una posibilidad de lucro. La expansión de las posibilidades técnicas de intervención y producción de cuerpos y almas a través del sustrato biológico intensifica las posibilidades del aumento, prolongación, multiplicación y control de los potenciales eventos que actúan más que como proceso salud-enfermedad como una política de la vida en sí. El aumento de las posibilidades en la alteración de nuestra vitalidad, metabolismo y órganos a partir de la comprensión de la vida humana en un nivel molecular convierte al humano en una criatura biológica dispuesta a volverse un consumidor activo y responsable del consumo de los productos médicos adecuados (Rose, 2012). Los pliegues de la biopolítica contemporánea sobre los sujetos han extendido los límites de lo vital a una serie de prácticas sobre sí, guiadas por el ideal de la optimización de la vida. Para este autor, este despliegue se presenta a través de dos tipos de mecanismo: la “susceptibilidad”, entendida como la identificación y el tratamiento de personas asintomáticas para prevenir

enfermedades futuras, donde emerge el registro del riesgo como una política de la vida en el siglo XXI; y el “mejoramiento”, como los intentos por optimizar o mejorar las capacidades del cuerpo y el alma, con la esperanza de restituir un estado auténtico a través del control de la vida (Rose, 2012).

Estos modos de ejercicio de gobierno (Foucault, 2011) sobre sí mismo, ensamblan un régimen del yo que asigna a la salud un gran valor ético, donde lo somático es una producción política central para la producción de la vida (Rose, 2012). De este modo, sostienen una producción subjetiva de un sujeto empresario de sí mismo y responsable de la producción de un cuerpo vital, potente y saludable, en lo que podemos identificar como la subjetividad producida por las tecnologías de gobierno neoliberales (Foucault, 2012). Dichas posibilidades ubican a los alimentos y a la alimentación como un eje central de las prácticas del gobierno de sí y de los otros, tanto con relación a la producción del cuerpo como a los efectos de la alimentación en la prevención de enfermedades, la potenciación del cuerpo, entre otras.

El conocimiento extendido sobre la composición molecular de los alimentos, sus diferentes combinaciones y efectos en la composición de la sangre, de los tejidos y los músculos se pliegan como una serie de saberes que se articulan con los mandatos éticos, estéticos y políticos. Los discursos dirigidos a la constitución de un ciudadano consumidor y responsable de sus propios hábitos operan como una forma de individualización y de construcción de la subjetividad neoliberal, que por momentos dialoga y en otros se tensa con las políticas de Estado de regulación a los procesos industriales de producción de alimentos.

De este modo la salud, en la actualidad, se ha convertido en un objeto de consumo y un producto que adquiere relevancia económica no ya solamente por su capacidad de reproducir y mantener activa la fuerza de trabajo, sino como un objeto de deseo e ideal de un cuerpo sano y potente, como un producto pasible de ser fabricado y, por lo tanto, consumido (Foucault, 1996; Rose, 2012). Pudimos ver cómo la preocupación por una alimentación que produzca un sí mismo potente y activo tuvo gran presencia durante la pandemia en algunos sectores sociales y la idea de salud en torno a la alimentación.

El recorrido hasta acá propone una base conceptual que permite analizar de qué forma opera la dimensión salutogénica en las prácticas alimentarias actuales, dimensión central para comprender la articulación política en torno a la alimentación y a las prácticas alimentarias. En lo que sigue, y a partir del relevamiento documental, nos orientaremos a analizar las acciones llevadas adelante por INDA, como órgano rector de las políticas públicas alimentarias a nivel nacional durante el período de emergencia sanitaria por la pandemia de covid-19, teniendo en cuenta su orientación hacia la ingesta saludable.

Sujetos activos y responsables de su alimentación

Durante los últimos años, el INDA consolidó su trabajo en torno a la construcción de pautas para las prácticas alimentarias, además de su orientación hacia la asistencia. Específicamente, durante 2020 y 2021, su tarea de difusión estuvo centrada reducir el

consumo de sodio y azúcar y promover la incorporación de productos locales, y de frutas y verduras en la dieta. Sus orientaciones se enfocaron en mostrar que frutas y verduras de estación son atractivas y saludables. Asimismo, se estimuló el consumo de pescado —específicamente los obtenidos en zonas cercanas— publicando para ello recetas que los contenían e impulsando su preparación en escuelas primarias.

De forma paralela, se realizaron modificaciones al etiquetado frontal de alimentos, que se había implementado en el *Decreto 272/18* de agosto de 2018. Concretamente, a partir del 1 de febrero de 2021, con el *Decreto 34/21*, el Poder Ejecutivo resolvió modificar los parámetros para determinar qué valores se consideran como exceso en azúcares, grasas, grasas saturadas y sodio. Las medidas implementadas admiten incrementos de un 25 % para el sodio, 30 % para los azúcares, 44 % para las grasas y 50 % para las grasas saturadas, con respecto al decreto original.

La implementación del etiquetado frontal apunta a informar de manera más clara el contenido de los alimentos industrializados, en el entendido de que la selección de alimentos está pautada por el conocimiento del contenido de los productos. Esta medida traza una gramática de la alimentación asociada a la conducción de la ingesta hacia los alimentos *saludables* que, si bien dirige sus esfuerzos a realizar una regulación a la industria e impactar sobre el *marketing*, otorga a la figura de un sujeto libre que, a través de su voluntad, tendrá responsabilidad en el conocimiento y la selección de los alimentos adecuados. Esta dimensión, desde el punto de vista subjetivo, se sostiene en la producción de un sujeto responsable que se posiciona como un consumidor activo capaz de delinear sus estrategias de consumo a partir de la información. Sin embargo, esto se da de bruce con una disminución de la capacidad de los hogares para delinear estrategias de consumo propias.

Aguirre (2022) señala que la mercantilización de los alimentos produce, en las situaciones de pobreza, la superposición de problemas por déficit o por exceso en la alimentación, en la medida en que impacta no solo en la merma del consumo de alimentos, sino también en la selección de aquellos que son más baratos. Este proceso derivó en un cambio en la asociación de la pobreza a la flacura y la abundancia de alimentos al sobrepeso. Actualmente, un cuerpo flaco —constituido como cuerpo deseable y saludable— es también una producción estética que realizan quienes pueden seleccionar aquellos alimentos más adecuados para ese fin.

De ningún modo este argumento intenta desconocer el objetivo del etiquetado frontal para identificar de forma más clara la sustitución de alimentos por la industria de productos ingeribles ultraprocesados. Sin embargo, resulta relevante cuestionarse con qué tipo de discursos dialoga y bajo qué régimen alimentario es implementada la propuesta del etiquetado, y qué ideas sobre la alimentación sustentan los cambios en su implementación. Su fundamento es que la información —y por qué no, la educación— son los elementos necesarios para tomar mejores decisiones en la ingesta de alimentos. Pero este discurso resulta difuso en la medida de que los valores considerados como excesos son todavía parte de un campo de discusiones. Además, deviene, potencialmente, en una acción moralizadora que desconoce las condiciones estructurales, culturales y políticas que delimitan cómo se define una dieta, hasta que no esté sostenida en estrategias de trabajo que incidan sobre la producción y la comercialización de alimentos, y en las condiciones para su preparación.

En adelante, el artículo problematizará el complejo entramado de prácticas orientadas a dar respuesta a las carencias alimenticias derivadas de la crisis del 2020, teniendo presente que la dimensión de lo saludable en torno a la alimentación circula por los más variados espacios y es portada como discurso por actores sociales muy disímiles, en lo que constituye una verdadera modulación de una cocina popular que, a pesar de las carencias económicas, se constituye como una respuesta colectiva que está atravesada por la construcción social del gusto y hace énfasis en la sazón y la calidad de los alimentos que se preparan.

Cocinas de emergencia: el (re)surgimiento de las ollas populares

Durante 2020 y 2021, organizaciones sociales, barriales, empresariales y sindicales —entre otras— impulsaron por todo Uruguay una serie de iniciativas de asistencia alimentaria, como ollas populares, reparto de canastas, comedores, entre otras, que construyeron un modo de dar respuesta a las necesidades alimenticias que se presentaron.

Este fenómeno, que comenzó con mucha fuerza durante el inicio de las medidas de confinamiento, fue decreciendo durante el mes de junio de 2020 en adelante, con vaivenes marcados por diferentes momentos de restricción de la circulación, falta de insumos y recursos para preparar alimentos, y el cansancio de quienes dispusieron de horas de trabajo no remunerado (Rieiro, et al., 2020; *La Diaria*, 2022).

Un aspecto que destacar es la aparición de un impulso organizativo de coordinación de esfuerzos. Nos detenemos en este asunto porque la posibilidad de configurar una cocina y una propuesta singular de ingesta está relacionada con las configuraciones organizacionales, sociales y políticas que dieron lugar al funcionamiento de las ollas populares. Lo anterior se expresa en cuestiones tan materiales como la leña que se utilizó para producir energía para cocer los alimentos, las frutas y verduras que se obtuvieron de Redalco, los empaquetados donados por el Banco de Alimentos, los insumos que acercó el MIDES, los cientos de jornales de trabajo militante aportados por organizadoras y participantes, entre otros. En este sentido, observamos que un actor central fue la Coordinadora Popular Solidaria (CPS) como espacio de coordinación que integra a las organizaciones sociales, así como a ollas vecinales y familiares. Sobre la importancia de este espacio y su lugar central en la subsistencia de la asistencia alimentaria, uno de los organizadores de la olla expresaba que: “Hoy por hoy, gracias al apoyo colectivo, las ollas están abastecidas...faltan determinadas cosas que no las proporciona la intendencia ni Uruguay Adelante” (Entrevista 1, julio de 2021).

Por otro lado, aparecen organizaciones no gubernamentales integradas por empresas o que reciben donaciones empresariales, en una gramática que se podría entender como la de voluntariado o Responsabilidad Social Empresarial (Rieiro, et al., 2020). Ejemplo de ello son la Red de Alimentos Compartidos (Redalco) —focalizada en la recuperación de frutas y verduras que originalmente serían descartadas en el Mercado Central de distribución de

Montevideo (actual Unidad Agroalimentaria de Montevideo)—, el Banco de Alimentos², y Uruguay Adelante (UA), una organización que surge como conglomerado de muchas de estas iniciativas.

Resulta especialmente significativo el ingreso de UA y por eso nos detendremos un momento en esto. De acuerdo con su página web, se trata de una organización que surge de la convergencia empresarial y que buscaba “dar respuestas” a la emergencia alimentaria en un escenario donde las respuestas estatales escaseaban. De la operativa montada por UA, orientada sobre todo a la recepción de donaciones y distribución entre las ollas, siguió un convenio a partir del cual el Estado, a través del aporte de partidas monetarias del Ministerio de Desarrollo Social (MIDES), distribuyó recursos económicos que llegaron como insumos a las ollas.

En relación con la provisión de insumos, las ollas recibieron de Redalco papas, boniatos, calabazas, zanahorias y algunas frutas de estación. Las frutas y verduras eran recuperadas del descarte de la Unidad Agroalimentaria de Montevideo (UAM)³ lo que significaba que debían ser consumidas de forma inmediata y que, en ocasiones, estuvieran en mal estado. El Banco de Alimentos, por su parte, entregó productos empaquetados como galletas dulces o al agua, preparados para hacer jugos, por lo general con fechas de vencimiento muy cercanas o con algún defecto que impedía su comercialización. En tanto, MIDES, a través de Uruguay Adelante, hizo llegar arroz, fideos, huevos y gallinas congeladas. Durante nuestra participación en las jornadas de preparación, observamos que la gallina requirió de varias horas para su cocción por la firmeza de su carne por lo que demandaba de mayor trabajo y gasto en combustible. Además de estos insumos, las ollas mantuvieron una organización propia para recibir donaciones, ya fuera en especie (por ejemplo, pan de las panaderías de la zona), como en dinero (a través de colectivos o cuentas bancarias). Con esos recursos, se ocuparon de comprar otros productos, tales como lentejas, salsa de tomate y también condimentos, elemento central para sazonar las preparaciones. A partir de todo este conjunto de ingredientes, se diagramó un menú que se preparaba en cada instancia, que incluía la entrega de las donaciones y la preparación del alimento con los insumos disponibles a partir de la distribución de las labores: “Juan desmenuza las gallinas, Marta corta zapallo, y nosotras embolsamos galletas quemadas que les entregaron (se refiere a las donaciones realizadas a través de la iniciativa Banco de Alimentos) para entregarlas junto con la leche” (Diario de campo, septiembre de 2021).

La planificación de la preparación de las ollas tenía como objetivo lograr una comida sabrosa y procurar variedad. Sin embargo, los insumos ofrecidos restringían la preparación a una predominancia de carbohidratos acompañados de verduras con poca o nula cantidad de proteína de origen animal o vegetal. Esto porque las preparaciones se realizaban acuerdo con los insumos disponibles, los alimentos preferidos y también a la altura del mes. Este

2 El Banco de Alimentos es una OSC que recibe donaciones de empresas o distribuidoras alimentarias para repartirlas de forma gratuita. De acuerdo a su página web tiene por objetivo “atender las necesidades alimenticias de la población más vulnerable del Uruguay a través de donaciones de alimentos y recursos que serían de otro modo descartados o destruidos” (Banco de alimentos, 2021).

3 De reciente inauguración, es el centro de recepción y distribución de frutas y verduras de Montevideo. Cabe destacar que Redalco ya trabajaba en el Mercado Modelo, lugar que cumplía la misma función hasta que fue cerrado.

último aspecto determinaba que las organizadoras de las ollas seleccionaran los insumos en función de posibilidades (o no) de complementar la ingesta, es decir, qué alcance tenía lo obtenido de la preparación de la olla:

Si es fin de mes tenemos que hacer comida que calóricamente rinda por varios días, pero a principio de mes nos podemos dar el gusto de cocinar unos fideos con un tuco rico. Sabemos que es comida que se quema rápido, pero que a la gente le gusta. (Entrevista, agosto de 2021)

En cuanto a las orientaciones dirigidas a las ollas hechas por parte de las políticas públicas, de la revisión de los mensajes, publicaciones o publicidades en redes sociales de MIDES y específicamente de INDA durante el período, se destaca la publicación del *Recetario para las ollas populares* (INDA, 2021). Durante el período relevado, resulta especialmente llamativa la poca cantidad de publicaciones o de comunicaciones que estuvieran directamente vinculadas con la alimentación, tanto referidas a la asistencia como a las modificaciones de la ley de etiquetado frontal. El recetario publicado fue acompañado de una guía que marca pautas para una manipulación adecuada de los alimentos, que se presenta de la siguiente manera:

Las ollas populares han contribuido a favorecer el acceso a los alimentos de sectores vulnerables de la población en el contexto de la pandemia por COVID-19. Reconociendo la esforzada y generosa labor de las organizaciones sociales y de vecinos que gestionan ollas populares, desde Inda-Mides se desarrolló el siguiente material para colaborar con recomendaciones básicas, mayoritariamente conocidas por todos, para facilitar la manipulación segura de los alimentos. (INDA, 2021)

El recetario pretende, directamente, marcar una planificación diaria pero no contiene otras sugerencias ni los criterios nutricionales que lo sustentan:

Sugerencia de menú semanal para ollas populares:

Días	Preparación sugerida
Lunes	Cazuela de lentejas y arroz. Fruta de estación (cítrico de preferencia).
Martes	Polenta criolla. Fruta de estación (cítrico de preferencia).
Miércoles	Arroz con salsa de legumbres. Fruta de estación (cítrico de preferencia).
Jueves	Guiso criollo. Fruta de estación (cítrico de preferencia).
Viernes	Ensopado de legumbres. Fruta de estación (cítrico de preferencia).
Sábado	Salteado de vegetales y garbanzos. Fruta de estación (cítrico de preferencia).
Domingo	Pasta con salsa de tomate. Fruta de estación (cítrico de preferencia).

Tabla i. Sugerencia de menú semanal. Recetario para Ollas Populares INDA-MIDES.

Resulta significativa la ausencia de preparaciones con proteínas de origen animal. De acuerdo con Gustavo Laborde (2017), la carne de vaca es un elemento central en la alimentación uruguaya desde los orígenes del Estado-nación. En Uruguay, las costumbres alimentarias han constituido una idea de saciedad asociada al consumo de carne vacuna. Ejemplo de ello es que el reclamo por carne ha sido un pedido recurrente en las demandas por una mejora de la situación económica o asistencia para paliar el hambre. Debemos tener presente que la sensación de saciedad no puede ser separada del placer que produce consumir un alimento (Contreras y Arnaiz, 2005) y que, tal como señalan Aguirre et al. (2015), resulta un desafío muy complejo modificar el patrón de consumo de aquellos alimentos que se encuentran en el núcleo estructurador ya sea por su disponibilidad en el medio o por su función cultural.

Sabido es que el saber nutricional es un discurso que orienta las prácticas alimentarias. Previo a la publicación del recetario, la preocupación por la calidad de los alimentos en las ollas se había mencionado desde las organizaciones que sostienen las iniciativas. De los encuentros, surge que algunas ollas populares promovieron diálogos y fueron asesoradas por estudiantes y docentes de la licenciatura en Nutrición de la Universidad de la República, para organizar aspectos como acopiar alimentos, balancear las preparaciones y obtener herramientas que les permitan solicitarle al MIDES los recursos necesarios. Asimismo, el valor nutricional de los alimentos y las carencias nutritivas de los insumos que el Estado aportó a las ollas, fueron algunas de las demandas centrales en las movilizaciones de la CPS (*La Diaria*, 2021). Esto da cuenta de la apropiación de los discursos nutricionales, que se expresa en la preocupación por la cualidad de los insumos necesarios y adecuados para nutrirse, y el lugar que se le da a los saberes específicos como un elemento central para resolver la preparación de los alimentos en las ollas populares, que llegó a ser uno de los reclamos que se organizaron colectivamente.

Nos gustaría, queremos que los estándares puedan aportar desde [...] la nutrición, nos decían que, desde un punto de vista técnico, la olla tiene que tener esto, pero otra cosa es a veces lo que falta, bajarlo a tierra en la realidad. (Entrevista, octubre de 2021)

En las preparaciones elegidas por las organizadoras de las ollas, son elementos centrales la gestión de la composición nutricional de los alimentos, que tuvo en cuenta el mes, y la fluctuación en la capacidad de los hogares para comprar de forma autónoma los alimentos. Se observa que la idea de alimentación saludable opera como un imperativo en las acciones colectivas. No alcanzaba con preparar y paliar las carencias alimentarias, sino que estas iniciativas se preocupaban por la cualidad de los alimentos. Los primeros días de mes las preparaciones estaban orientadas a que el gusto tuviera un lugar central, pensando que la alimentación también es una fuente de disfrute. A medida que se acercaban los últimos días del mes, se planificaban preparaciones más sustanciosas como, por ejemplo, guisos de lentejas. Dichas acciones son muestra del lugar que tiene la dimensión funcional de los alimentos, pero que no desconoce que la ingesta de alimentos no está orientada a componentes sino a platos preparados. La reflexión en torno a la composición y sus combinaciones, pero también al sabor y al gusto de las y los comensales, la fluctuación de los

recursos de los hogares a lo largo del mes, fueron algunas de las dimensiones presentes en la planificación de la preparación de alimentos en las ollas populares, disputando el sentido funcionalista que cristaliza las desigualdades sociales que ya porta la posibilidad (o no) de seleccionar y planificar una dieta propia.

Conclusión

Nunca en la historia la disponibilidad y la circulación de alimentos fue tan importante. A pesar de eso, y por su carácter de mercancía, millones de personas en el mundo no obtienen los alimentos necesarios y otras tantas van empeorando la calidad en términos de ingesta de nutrientes. Así, luego de algunas décadas de descenso en la cantidad de personas subalimentadas en el mundo, observamos que en las últimas décadas ese fenómeno se mantiene en aumento. Además, el contexto de la pandemia por covid-19, a lo que se suma la suba de precios de los granos por la guerra en Ucrania, ha incrementado en el mundo este proceso de deterioro de las condiciones para alimentarse adecuadamente.

La cocina, como práctica cultural, se encuentra en medio de una encrucijada entre las prácticas locales y transmitidas generacionalmente, el proceso por el cual los alimentos se convierten en *commodities*, las prácticas alimentarias observadas por el mandato salutogénico que reduce los alimentos a sus componentes, y el proceso de industrialización que *ultraproduce* alimentos publicitados como seguros y accesibles.

La idea de *lo saludable* ha introducido una racionalización económica con respecto a los alimentos y la alimentación, y constituye un elemento central en el proceso desde el cual la alimentación se instituye como una práctica de cuidado de sí. A partir del análisis de las políticas en torno a los alimentos y la alimentación durante el período de la gestión de la pandemia de covid-19 en Uruguay, se puede rastrear qué idea de alimentación saludable estaba operando en prácticas orientadas en dos direcciones y expresadas en diálogo y articulación. Por un lado, en las acciones de orientación al consumo promovidas por el Estado y, por otro lado, en la preocupación de las organizadoras de las ollas por la cualidad de los alimentos y sus componentes nutricionales. El Estado impulsó prácticas de preparación de alimentos que fomentaron el consumo de determinados productos, a la vez que promovió modificaciones a la ley de rotulado frontal de alimentos, que flexibilizaron los niveles de los componentes por los que se realizan advertencias. Estas prácticas pueden evidenciar el modo en que la salud y, específicamente, la alimentación saludable, se constituye en una cultura y una forma de vida, que a la vez se considera deseable por el Estado en la medida que potencia la gestión del cuerpo (Foucault, 2012).

En la actualidad, la producción de un sujeto que selecciona y consume alimentos a partir de una prescripción médico-nutricional dialoga con una perspectiva subjetiva de la autoobservación como práctica centrada en el yo, que se constituye como una instancia que diagrama un sujeto racional y poseedor de conciencia, y que tiene la responsabilidad de gestionar su propio cuerpo. La idea de *lo saludable* en la alimentación emerge como un discurso transversal que orienta prácticas de gobierno de la alimentación dirigidas a conducir conductas para cuerpos activos. Dichas acciones recaen sobre la regulación del

consumo individual, a la vez que no se regula la mercantilización de la producción de alimentos y el consumo está orientado por el marketing.

El período estudiado estuvo marcado por el fuerte impacto en la seguridad alimentaria y las consecuencias directas en la capacidad de las familias para sustentar con recursos propios la compra de alimentos. Si hacemos foco en las políticas públicas, además de la asistencia con insumos concretos a través de UA por parte del MIDES y de prestaciones directas de la Intendencia de Montevideo, una de las acciones destacadas desde las políticas públicas impulsadas por INDA-MIDES fue la publicación del recetario para ollas populares. Este material está marcado por preparaciones que utilizan mayormente verduras y cereales, y resulta llamativo por la ausencia de proteínas de origen animal. Dicha propuesta tiene como eje orientar el consumo hacia elementos saludables desde un discurso estrictamente nutricional pero que no contempla las dimensiones sociales y culturales de la alimentación.

Asimismo, resultaron significativas las acciones políticas colectivas orientadas a la producción y distribución de comidas preparadas. A pesar de que la preparación colectiva de alimentos —por ejemplo en los ejércitos o en los monasterios— no ha estado caracterizada por el cuidado del gusto a lo largo de la historia (Puigdomènech, 2021), en las ollas populares en donde se realizó este trabajo sus integrantes sí manifestaron su preocupación por la calidad, la sazón y la cantidad de los alimentos, constituyendo otro sentido posible de la idea de alimentación saludable, y promoviendo estrategias de asistencia que contemplan valorización de la construcción social del gusto (Aguirre, 2011; 2022). Se puede observar una paradoja en la idea de alimentación saludable como tecnología de gobierno, ya que los actores la toman para sí a partir de una resignificación. Quedan abiertas, en este sentido, algunas interrogantes como, por ejemplo, de qué forma los imperativos de gobierno operan o son interpretados por las acciones colectivas, o cómo el sintagma saludable opera en la preparación de alimentos en un doble juego entre el cuidado de las y los comensales y el mandato salutogénico, en un campo de relaciones que puja a los sujetos a mantenerse como un ser activo y potente.

Se ha constituido, de este modo, una cocina popular caracterizada por utilizar la quema de madera o palos como combustible, el montaje de espacios provisorios en la calle, casas de vecinas o espacios comunitarios, la organización colectiva del trabajo para todos los pasos requeridos en la preparación y la elaboración de alimentos variados como comidas de olla —principalmente guisos de lentejas— pero también pizzas u otros alimentos típicamente compartidos en celebraciones y asociados al disfrute. Dichas prácticas resignifican la idea de lo saludable en relación con las intervenciones del Estado, a partir del reconocimiento del valor cultural de la alimentación, así como en el despliegue de estrategias que articulan los recursos con contemplar el gusto de los comensales y su saciedad.

Recibido 28 de julio de 2022. Aceptado 31 de octubre de 2022.

***Pablo Piquinela Averbug** es Magíster en Psicología Social. Licenciado en Psicología. Facultad de Psicología, Universidad de la República. Becario doctoral CONICET (IIGG-UBA). Correo electrónico: pablopiqui@gmail.com

Referencias bibliográficas

- Aguirre, P. (2011). Reflexiones sobre las nuevas formas del hambre en el siglo XXI: la obesidad de la escasez. *Boletín Científico Sapiens Research*, 1(2), 60-64.
- Aguirre, P. (2022). *Devorando el planeta*. Capital Intelectual.
- Aguirre, P., Díaz Córdova, D., y Polischer, G. (2015). *Cocinar y comer en Argentina hoy*. Fundación Sociedad Argentina de Pediatría.
- Banco de Alimentos. (2021). *Hagamos un cambio*. Disponible en <https://bancodealimentos.org.uy>
- Boragnio, A. (2022). Ayuda, solidarismo y bienestar: sensibilidades en torno a “dar de comer” en iniciativas populares argentinas durante la pandemia de Covid-19. En A. De Sena y J. Herrera Nájera (Comps.). *Sensibilidades, Subjetividades y pobreza en América Latina*. Serie Economía, políticas de desarrollo y desigualdades. Colección Grupos de Trabajo Clacso.
- Bourges, H. y Vargas, L. (2015). La cocina tradicional y la salud. *Revista Digital Universitaria*, 16(5), 1-11. <https://www.ru.tic.unam.mx/handle/123456789/2317>
- Brunet, G., Girona, A., Fajardo, G., Iragola, V., Machín, L., Bove, I., y Ares, G. (2021). The contributions of civil society to food security in the context of COVID-19: a qualitative exploration in Uruguay. *Public Health Nutrition*, 24(16), 5524-5533. <https://doi.org/10.1017/S1368980021003463>
- Brum, M., y De Rosa, M. (2020). *Estimación del efecto de corto plazo de la covid-19 en la pobreza en Uruguay. Aportes y análisis en tiempos de coronavirus*. Blog del Departamento de Economía, 2 mayo 2020. http://fcea.edu.uy/images/dto_economia/Blog/Estimaci%C3%B3n_del_efecto_de_corto_plazo_de_la_covid-19_en_la_pobreza_en_Uruguay.pdf
- Castel, R. (1981). *La gestión de los riesgos: de la antipsiquiatría al post-análisis*. Anagrama.
- Cáceres-Rodríguez, P., Daniels-Silva, B., Sandoval-Rojas, S., Lataste-Quintana, C., Bustamante-González, E., y Espinoza, P. (2022). Ollas Comunes en Chile. Entendiendo un fenómeno social de organización para enfrentar el hambre durante la pandemia por COVID-19. *Revista Española Nutrición Comunitaria*, 28(4), s/p. https://www.renc.es/imagenes/auxiliar/files/RENC-D-22-0017_Manuscrito_final.pdf
- Contreras, J., y Arnaiz, M. (2005). Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas (Vol. 392). Ariel. En: G. Laborde (2017). *Identidad uruguaya en cocina. Narrativas sobre el origen*. Tesis doctoral Universidad Autónoma de Barcelona.
- Colmán, K., y Yampey, O. (2020). Ollas populares en el Paraguay de la pandemia COVID-19: Apuntes para una tipología. *Kera Yvoty: reflexiones sobre la cuestión social*, 5, 13-22. <https://doi.org/10.54549/ky.5e.2020.13>
- Costa, F. (2017). Vida saludable, fitness y capital humano. En F. Costa y P. Rodríguez (Comps.). *La salud inalcanzable. Biopolítica molecular y medicalización de la vida cotidiana*. Eudeba.

- Foucault, M. (1996). *La vida de los hombres infames*. Altamira.
- Foucault, M. (2000). *Defender la sociedad*. Fondo de Cultura Económica.
- Foucault, M. (2011). *Seguridad, Territorio, Población*. Fondo de Cultura Económica.
- Foucault, M. (2012). *Nacimiento de la biopolítica*. Fondo de Cultura Económica.
- Foucault, M. (2021). *Historia de la sexualidad 1. La voluntad de saber*. Siglo XXI.
- Guber, R. (2001). *La etnografía: método, campo y reflexividad*. Siglo XXI Editores.
- Hardy, C. (1986). *Hambre + dignidad = ollas comunes*. PET.
- Hardy, C. (2023). La historia nos visita. Prólogo a la segunda edición. En C. Hardy, *Hambre + dignidad = ollas comunes*. LOM Ediciones.
- Laborde, G. (2017). *Identidad uruguaya en cocina. Narrativas sobre el origen*. Tesis doctoral Universidad Autónoma de Barcelona.
- Marcus, G. (2001). Etnografía en/del sistema mundo. El surgimiento de la etnografía multi-local. *Alteridades* 22(11), 111-127.
- Neufeld, M. R. y Cravino, M. C. (2001). Los saqueos y las ollas populares de 1989 en el Gran Buenos Aires. Pasado y presente de una experiencia formativa. *Revista de Antropología*, 44(2), 147-172. <https://doi.org/10.1590/S0034-77012001000200005>
- Piquinela, P., Calvo, A., y Yarzabal, M. (2023). Lo atamos con alambre. Prácticas políticas y alimentación en el Galpón de Corrales. En A. Rodríguez, A.C. Rodríguez, B. Weisz, D. Osorio-Cabrera, G. Picos, G. Soto y L. Folgar (Coords.) *Experiencias Sociocomunitarias en extensión universitaria: diálogos inconclusos* (pp. 95-108). Facultad de Psicología UdelaR.
- Puigdomènech, P. (2021). *Exploraciones por el planeta comida*. Universidad de Valencia y Ediciones Bromera.
- Rieiro, A., Castro, D., Pena, D., Veas, R. y Zino, C. (2020). Entramados comunitarios y solidarios para sostener la vida frente a la pandemia -Ollas y merenderos populares en Uruguay 2020-. Universidad de la República. Facultad de Ciencias Sociales - Servicio Central de Extensión y Actividades en el Medio.
- Rodríguez Zoya, P. (2015). Alimentación y medicalización: Análisis de un dispositivo de cuidado personal y potenciación de la salud. *Sociológica*, 30(86), 201-234. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S018701732015000300007&script=sci_abstract&tlng=pt
- Rebollo, A. G., Hernández, O. G., Zizumbo Villareal, L. y Arriaga, E. (2019). Régimen alimentario y biopolítica: Problematicando las dietas. *Revista Mexicana de Sociología*, 81 (2), 417-441. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0188-25032019000200417&script=sci_abstract&tlng=en
- Rose, N. (2012). *Políticas de la vida. Biomedicina, poder y subjetividad en el siglo XXI*. UNIPE.
- Sibila, P. (2005). *El hombre postorgánico: Cuerpo, subjetividad y tecnologías digitales*. FCE.

Fuentes utilizadas

- Decreto N.º 272/018. (29 de agosto de 2018). Modificación del reglamento bromatológico nacional, relativo al rotulado de alimentos. <https://www.impo.com.uy/bases/decretos/272-2018/1>
- Decreto N.º 34/021. (26 de enero de 2021). Sustitución del anexo del Decreto 246/020, relativo al rotulado de alimentos y creación de comisión interministerial, integración y funcionales. <https://www.impo.com.uy/bases/decretos/34-2021>
- Instituto Nacional de Estadísticas, INE. (2022). *Primer informe nacional de prevalencia de inseguridad alimentaria en hogares*. <https://www.gub.uy/ministerio-desarrollo-social/comunicacion/publicaciones/primer-informe-nacional-prevalencia-inseguridad-alimentaria-hogares-2022>
- Instituto Nacional de Alimentación, INDA. (2021). Alimentación - Ministerio de Desarrollo Social. <https://www.gub.uy/ministerio-desarrollo-social/alimentacion>
- La Diaria* (26 de abril de 2022). Relevamiento de la coordinadora de ollas populares: se entregan 30.000 porciones más por semana que en 2021. <https://ladiaria.com.uy/politica/articulo/2022/4/relevamiento-de-la-coordinadora-de-ollas-populares-se-entregan-30000-porciones-mas-por-semana-que-en-2021/>
- La Diaria* (9 de abril de 2021). Desde hace más de un mes, las ollas populares no reciben apoyo del INDA. <https://ladiaria.com.uy/politica/articulo/2021/4/desde-hace-mas-de-un-mes-las-ollas-populares-no-reciben-apoyo-del-inda/>