

## PERSPECTIVAS

### **Alrededor del comedor: mujeres sosteniendo la vida en el territorio**

Por Denise Ruiz Paz (\*), Luana Massei del Papa(\*\*), Mariana Ferreyra (\*\*\*) y Cecilia Johnson (\*\*\*\*)

*Las autoras retoman una experiencia extensionista que comenzó hace varios años, en un barrio de zona sur de la ciudad de Córdoba, donde funciona un comedor comunitario sostenido por las mujeres de ese territorio. El trabajo se nuclea en la palabra, los relatos, las prácticas y experiencias de estas mujeres y en cómo la alimentación y la comensalidad anudan prácticas significativas en la construcción de vínculos de apoyos y en el sostenimiento de la vida.*

*La experiencia extensionista se realizó desde el equipo de investigación-acción El Telar. El trabajo permitió, entre otras cosas, redefinir y ampliar las posibilidades de pensar la alimentación desde horizontes opuestos al mandato y el saber autorizado, abriendo puertas para potenciar la organización como mujeres atravesadas por historias, mandatos sobre los cuerpos, procesos de trabajo y encuentro.*

## Introducción

Estas reflexiones fueron elaboradas en el marco del proyecto extensionista “Sostenibilidad de la vida: estrategias y resistencias feministas en los territorios de Córdoba”, financiado por SECyT-UNC, que se originó desde los espacios de encuentro organizados por “El Telar, comunidad feminista”.

Agradecemos a las compañeras del Comedor y merendero “Rayitos de amor” de Barrio Ciudad Obispo Angelelli, y a todas las que formamos parte de este entramado: Eugenia Gastiazoro, Paola Bonavitta, Lucia Bertona, Clara Presman, Julieta Cena, Mariana Villarreal, Carola Bertona, Carolina Rojo y Florencia Bainotti por sus generosos aportes en este proceso.

*Los primeros años de mi vida los pasé junto al fuego de la cocina de mi madre y de mi abuela, viendo como estas sabias mujeres, al entrar en el recinto sagrado de la cocina, se convertían en sacerdotisas, en grandes alquimistas que jugaban con el agua, el aire, el fuego, la tierra, los cuatro elementos que conforman la razón de ser del universo.*

En el siguiente artículo nos proponemos compartir la experiencia extensionista que comenzó hace varios años en un barrio de zona sur de la ciudad de Córdoba, donde funciona un comedor comunitario sostenido por las mujeres de ese territorio.

En el día a día del comedor, estas mujeres se convierten en expertas de la cocina y en malabaristas de los ingredientes que disponen.

*Lo más sorprendente es que lo hacían de la manera más humilde, como si no estuvieran haciendo nada, como si no estuvieran transformando el mundo a través del poder purificador del fuego, como si no supieran que los alimentos que ellas preparaban y que nosotros comíamos permanecían dentro de nuestros cuerpos por muchas horas, alterando químicamente nuestro organismo, nutriéndonos el alma, el espíritu, dándonos identidad, lengua, patria.*

El proceso que queremos convidar se centra en los cuidados y autocuidados, y en cómo la alimentación y la comensalidad anudan prácticas significativas en la construcción de vínculos de apoyos y en el sostenimiento de la vida. Se trata de poner el foco en la cocina, en lo que se produce, en lo que se conversa, en el poder de transformación de estas prácticas en el territorio y en quienes allí habitan. Se trata de dejar que el fuego de las cocinas nos permita ver y reconocer el trabajo que sostienen las mujeres.

*Fue ahí, frente al fuego, donde recibí de mi madre las primeras lecciones de lo que era la vida (...). Fue ahí donde mi madre sostenía largas pláticas con mi abuela, con mis tías y de vez en cuando con algún pariente ya muerto. Fue ahí, pues, donde atrapada por el poder hipnótico de la llama, escuché todo tipo de historias, pero sobre todo, historias de mujeres. (Laura Esquivel)*

Desde la extensión universitaria, hace algunos años nos nucleamos en torno a un comedor comunitario liderado por mujeres de la zona sur de Córdoba. Quienes participamos de este espacio desde la Universidad Nacional de Córdoba (UNC), somos docentes, egresadas, estudiantes de posgrado e investigadoras. Las mujeres organizadas en el comedor “Rayitos de amor” tienen un importante recorrido militante en su barrio, Obispo Angelelli II. El trabajo que ellas realizan se reconoce actualmente con el salario del Programa Nacional de Inclusión Socioproductiva y Desarrollo Local “Potenciar Trabajo”. Como titulares del programa, optan por cumplir su contraprestación en dicho proyecto sociocomunitario. De forma cotidiana, y sin contar con otro recurso estatal, se organizan realizando diferentes actividades económicas y prácticas sociales, para garantizar, a través de su propia fuerza de trabajo y en función de los recursos disponibles, la satisfacción de múltiples necesidades de su comunidad (Icazia y Tiriba, 2003).

Desde el equipo de investigación-acción El Telar —radicado en el FEMGES -CIFYH-UNC— y en la Facultad de Ciencias Sociales, compartimos espacios de encuentros, talleres y círculos feministas desde 2017. En un principio, las experiencias extensionistas, a partir de las cuales realizamos talleres, giraron en torno a las experiencias de violencias sexuales y justicia erótica. El “taller de mujeres” se fue instalando así como espacio que las mujeres organizadas en el comedor demandaban como un espacio propio y de tiempo “para sí mismas” que las llevaba a “salir de sus casas”, y encontrarse desde otro lugar con las compañeras. Año a año renovamos nuestra presencia desde diversos marcos extensionistas. Entendiendo la centralidad de las mujeres en la sostenibilidad de la vida de la comunidad, es que nuestro proyecto desde el año 2021 se ha centrado en la problematización y el reconocimiento del trabajo de cuidados, y específicamente su configuración en el marco de la crisis sociosanitaria y el aislamiento social, preventivo y obligatorio, mediante herramientas de comunicación popular y cine comunitario<sup>1</sup>.

Desde una perspectiva feminista, comprendemos que las tareas domésticas y de cuidados

<sup>1</sup> Con la dirección de Carolina Rojo trabajamos con las herramientas del cine comunitario. El último corto que armamos bajo su dirección en el espacio de las mujeres relata el proceso de las mujeres y lo realizado en este espacio: <https://www.youtube.com/watch?v=d4gG6TfXIOo>  
Título: “Un cuadro de locura”. Cortometraje documental. 13.10 min. Año de realización: 2022. Taller de cine comunitario “Como el caracol, mujeres sosteniendo territorio” en el comedor y merendero “Rayitos de amor” de barrio ciudad Obispo Angelelli (Córdoba), facilitado por El Telar. Proyecto beneficiario 2021 del Apoyo al Cine Comunitario del Polo Audiovisual Córdoba.

vinculadas a la reproducción social han sido asignadas a las mujeres (Federici, 2015) casi de manera exclusiva. Ello se manifiesta en las dobles y triples jornadas de trabajo de las mujeres insertas en el mercado laboral, así como en la feminización del trabajo doméstico y de cuidado remunerado y no remunerado (Herrero, 2013).

A partir de este año, mediante diversas herramientas de comunicación popular y producción audiovisual comunitaria, nos propusimos continuar profundizando algunas dimensiones sobre la sostenibilidad de la vida, como respuesta a las tensiones, deseos y propuestas que aparecieron en este grupo durante el trabajo previo en 2021 y 2022. Es de esta manera que planificamos los encuentros en tres ejes que llamamos: comensalidad/alimentación; corporalidades inquietas y sexualidades/deseos/placer. La experiencia que queremos compartir se centra en cuatro encuentros, donde trabajamos en torno a la alimentación y comensalidad.

Entendemos la alimentación desde una perspectiva que incorpora las experiencias de las mujeres y de nuestro equipo de talleristas con los alimentos, las emociones que circulan en torno a ellos, la memoria asociada a la experiencia de cocinar-comer y las personas involucradas en ese proceso. Así también, la experiencia misma de cocinar es un espacio central en el cual se articulan saberes, prácticas de cuidado y trayectorias de vida.

La alimentación es actualmente la principal preocupación en el espacio de mujeres organizadas con quienes trabajamos. Si bien algunas de ellas se encuentran insertas en algunos espacios de la política más amplia, y trabajan por otras reivindicaciones en el barrio —como el derecho al acceso a internet o el mejoramiento de la infraestructura barrial—, sus principales preocupaciones y esfuerzos cotidianos están abocados a la reproducción y sostenimiento de un comedor comunitario.

El espacio de salón del comedor está dedicado a cocinar y preparar alimentos. También tiene un espacio abierto donde solemos sentarnos y armar la mesa compartida, donde principalmente se desarrollan los talleres los días sábados. En el último tiempo, la crisis económica ha complejizado la manera en que las mujeres acceden a recursos materiales para su sostenimiento, generando diversas estrategias: venta de pan casero, rifas, pedido de donaciones, etc. En este proceso, sucede que en ocasiones llegan donaciones de alimentos que las mujeres no sabían cómo utilizar, o no les interesaban, o los consideraban poco

gustosos, aspecto central en el preparado de la comida en el comedor.

A su vez la alimentación también había emergido como una temática relevante en talleres previos. Las mujeres expresaban intenciones de “comer mejor”, ya sea por sugerencias que les habían dado efectores de salud a ellas o sus hijxs sobre la alimentación, o por asociaciones con la gordura. Se fue construyendo la idea de que era necesario dedicarle un espacio para conversar lo que nos sucedía en torno al comer y a producir alimentos para otrxs. Cuando problematizamos las maneras en que el cuidado se hace presente en las historias y relaciones de las mujeres, los espacios donde se comparte la vida cotidiana, hasta cuando hablamos de la sexualidad y el placer, la comida está allí presente como una dimensión muy relevante en las vidas de todas quienes participamos de los encuentros.

Algunas de nuestras prácticas en los encuentros ya nos traían algunas pistas de que era necesario abrir la conversación: el gesto de llevar algo para compartir en los talleres nos involucra como equipo de trabajo en pequeñas decisiones y conversaciones: “llevemos otras cosas para probar”; “sería bueno compartir algo saludable”; “sabemos que una de las mujeres tiene por situación de salud; mejor llevemos alimentos variados”. Reconocíamos en estas acciones, ciertos hábitos de clase al comer; nuestros gustos y preferencias en la alimentación se ponían en juego en cada encuentro: “qué tiene este budín” “prueben este pan que hice”, etc. Es importante aclarar que nuestro espacio de encuentro para ir al barrio es Ciudad Universitaria, lugar donde se desarrolla los días sábados la Feria Agroecológica. La accesibilidad a esos productos hacía que los pudiéramos llevar para compartir, principalmente budines y galletas. Teníamos muchas dudas como equipo extensionista en cómo abordar este tema, pero entendíamos que era necesario dedicarle un espacio a esta temática. Con esta inquietud, le propusimos a una compañera nutricionista que nos acompañara en la construcción de los talleres de alimentación y comensalidad . En principio, la propuesta no fue recibida con mucho interés por parte del grupo de mujeres, ya que se reactivaron temores y experiencias previas en las cuales los talleres sobre la alimentación significaban la imposición de recetas “saludables”, poco accesibles y difíciles de materializar. En este sentido la presencia de un saber profesional se asociaba con un trabajo autoritario sobre el tema e incluso como una voz que podía llegar a cuestionar el trabajo realizado cotidianamente en el comedor. Este fue un nuevo llamado de atención para nosotras

respecto a que la alimentación y la preparación de los alimentos es realmente un tema de mucha sensibilidad para el grupo. Es así que fuimos construyendo una propuesta para trabajar juntas, que implicó reunirnos en varias ocasiones primero entre nosotras, para revisar qué nos pasa con la alimentación y retomar aquellas inquietudes y tensiones que ya habíamos reconocido en las mujeres para ponerlas en diálogo. A continuación, para la reconstrucción de la propuesta, tomamos los registros escritos de la experiencia, así como algunos dispositivos de construcción colectiva (recetario colectivo) y otros registros visuales (fotos, afiches).

### **Comer, sentir, recordar, compartir**

Todo este recorrido nos llevó a proponer un trabajo que se situara desde la dimensión social y cultural del comer, es decir que reconocemos que para alimentarnos se pone en juego un proceso de organización social y colectiva que condiciona los modos en que producimos y consumimos alimentos. Entendemos que el trabajo de las mujeres en el comedor permite la reproducción y la sostenibilidad de la vida. Incluimos dentro de la sostenibilidad de la vida, los cuidados (Rodríguez, 2005), autocuidados (Bonavitta y Presman, 2022), el derecho a una vida sin violencias (Malacalza, 2020), el cuidado de la salud de los cuerpos-territorios y la soberanía alimentaria. Comer y alimentarnos nos relaciona con otrxs, como formas de cuidado y atraviesa las historias familiares y comunitarias.

Una noción que emergió de la compañera nutricionista para anudar las diferentes prácticas, saberes y experiencias alimentarias fue la palabra comensalidad.

Llamamos comensalidad al comer con otxs (Aguirre, 2016). La comensalidad es así una categoría política y simbólica que nos invita a reflexionar sobre los modos de compartir (o no) la comida según género, edad, clase social, etnia, entre otras dimensiones —como las comidas de consumo cotidiano o de prestigio, horarios, cantidad de comidas, preparaciones de los productos, etc. (Solans y Piaggio, 2018)— que materializan las prácticas culturales construidas alrededor del alimento y sus ritos.

Para ello no podíamos obviar la propia experiencia del equipo extensionista. Esto implicó un proceso previo de revisión, para comprenderla como parte constitutiva de la identidad, de nuestras historias de vida, y de las emociones que nos generaban esos relatos, esas

sensaciones cuando circulaban. También consideramos importante en esta apuesta reconocer, reivindicar y poner en valor el papel central que tienen las mujeres en el trabajo de organización y preparación de alimentos para la reproducción de la vida en su comunidad.

Es por ello que como inicio del espacio propusimos una “foto-presentación”, aunque ya nos conociéramos; era un puntapié que nos conectaba con cada historia. Para ello cada una de las participantes llevamos una foto vinculada al comer o a la cocina, es decir algo que representara el comer, las preferencias y gustos de cada una, las emociones que nos generaban, las personas recuerdos e historias que se conectaban con nuestros cuerpos y sentires.

Así también la comensalidad, en su proceso de producción y reproducción de la vida, también está atravesada por la emocionalidad. Siguiendo a Sara Ahmed (2015), entendemos la política de las emociones comprendiendo que las emociones son pegajosas, circulan entre los cuerpos, generan fronteras y a la vez nos conectan con otrxs, dejan impresiones persistentes en nosotrxs: el miedo, el rechazo, el asco, el placer, el gusto, son las primeras impresiones que generan nuestras conversaciones y encuentros con la comida. Creemos que estas emociones son políticas, hablan de cuerpos con historias, donde el comer es un hilo conductor que nos habla de desigualdades políticas, económicas, sociales, que generan distancias y también la posibilidad de generar encuentros entre nosotras.

Eso sucedió justamente durante la presentación. Algunas fotos se vincularon a experiencias colectivas, donde era posible ver a ellas mismas compartiendo el espacio del comedor comunitario. Otras presentaciones hacían hincapié en las posiciones respecto a otras personas sobre quién cocina y quién sabe: “me gusta hacerlo yo, que nadie meta mano”; o el vínculo entre las mujeres y las madres de sus parejas, atravesado por la comida, ya que se comentaban que existía una tensión sobre quién era idónea para cocinar.

La actividad de cocinar se relataba como placentera y desestresante —“es mi cable a tierra”—, a la par de figurar también en algunas ocasiones como fuente de conflictos, por recibir críticas, por exponerlas con otra compañera, o por la sobrecarga de tareas que realizan en sus viviendas. Algunos relatos también daban cuenta del cansancio que les implica cocinar en sus viviendas para todos los integrantes de la familia, porque es una tarea

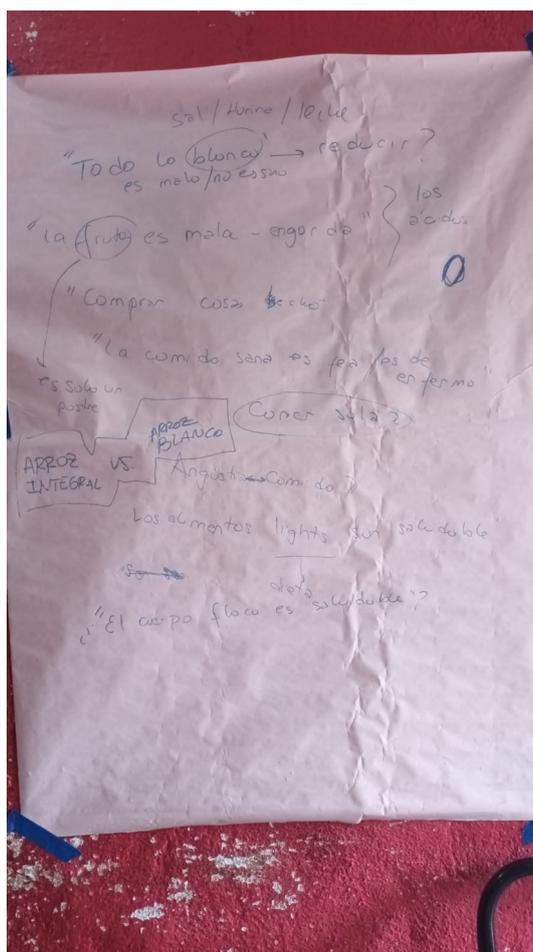
que ya realizan en el comedor. Entonces el “hacer la comida” es algo que adquiere ciertas particularidades para este colectivo de mujeres.

Principalmente un tema que atravesó el encuentro fueron las comidas que generan placer y displacer y las emociones asociadas a ello. La comida dulce y el chocolate estuvieron vinculados tanto a lo placentero como también a un modo de hacer frente a las angustias.

Los recuerdos de la infancia fueron recuperados para dar cuenta de aquellas personas con las que aprendieron a cocinar o cuando se recupera una receta para un momento especial. Así también hablamos de aquellos alimentos que generan disgusto y tristeza. Los recuerdos negativos sobre algún alimento que generaba disgusto en la infancia, o “el castigo” de comer frutas y verduras también se hicieron presentes.

El taller que llamamos de “degustación a ciegas” fue otra instancia donde se involucraron también los sentidos y los recuerdos. Probamos, tocamos, usamos el olfato y fuimos reaccionando ante esa experiencia. Circularon algunas especias y alimentos: romero, laurel, burrito, peperina, albahaca, pimentón, comino, limón, menta, miel, canela, chocolate, budín de banana y chocolate, café y queso. Esta actividad puso en acción saberes, emociones y recuerdos asociados a comer, los espacios, los aromas que transportaban a historias pasadas, las preferencias y gustos para condimentar.

En ese mismo encuentro abordamos “mitos sobre la alimentación”; con esta propuesta, emergieron diversas preguntas sobre el valor nutricional de algunos alimentos “integrales”, formas más creativas de condimentar y dar sabor y debates sobre “lo malo” del azúcar y la sal. Muchas de las inquietudes que todas compartimos, derivan de la cultura de la dieta y el bombardeo cotidiano a nuestras realidades. Alimentarnos implica cuidados pero también exigencias sociales, sobre cómo debe ser un cuerpo deseable según los parámetros patriarcales.



Otro aspecto que trabajamos conjuntamente fue la posibilidad de registrar las recetas como saberes colectivos. En una primera instancia revisamos juntas diferentes recetas del recetario de comedores populares, un recurso que llevamos para compartir. Desde esa propuesta nos propusimos realizar un recetario colectivo. Se propuso que llevaran una bitácora para registrar las recetas que quisieran compartir; sin embargo pocas lo completaban, lo que puso en evidencia quiénes se sentían en el grupo con la posibilidad de hacer o no ese registro. Quienes se animaron primero a escribir sus recetas fueron las mujeres mayores del grupo, quienes las sabían y lideraban la preparación de los alimentos en el comedor. Escribir las recetas en el cuaderno y en el recetario colectivo permitió compartir cómo cada una recordaba a “ojo” algunas recetas significativas en sus vidas, o reconocer si se sentían inseguras al respecto como para animarse a escribirla, pero también recordar a qué afectos los llevaba cada comida, o con quiénes las solían compartir cuando las cocinaban. Por otra parte, a medida que iban transcurriendo los talleres, las mujeres

comentaban en los encuentros y en el grupo de whatsapp que habían empezado a preparar algunas comidas diferentes, utilizando por ejemplo verduras que no eran corrientes en las preparaciones del comedor.



Trajimos recetas propias, recetas que habíamos escrito en la bitácora, recetas que fuimos recordando de la familia. El recetario colectivo nos puso en una jornada de escritura: algunas decidimos compartir recetas que nos gustaban, otras recuperar recetas de compañeras que saben cocinar y que tienen una posición de liderazgo en el espacio y en la cocina. Lxs niñxs también participaron contando qué les gustaba comer y cocinar, escribiendo y coloreando el recetario. Este proceso implicó un momento de reconocimiento de los saberes de las mujeres, como de socialización entre nosotras de cómo preparamos los alimentos, o qué recetas son importantes para nosotrxs. A partir de esta propuesta es que comenzamos a conversar qué receta podíamos cocinar juntas: canelones de carne y verdura fue la elegida. Todas nos vimos involucradas en la compra de los alimentos, en la preparación y en el gusto de compartir el último encuentro de cierre entre nosotras.



### **Tejiendo historias y cuidados en torno a la mesa**

Comenzar reconociendo la tarea de preparación de alimentos como un trabajo, un tiempo y un hacer de importante valor social, que implica saberes, circulación de conocimientos y de afectividades entretejidas entre las mujeres. Así también la preparación de los alimentos implicó poner en valor constantemente la enorme organización social y política que llevan adelante, punto de partida desde el cual se generó el espacio de intercambio y encuentro. Entendemos que este espacio de encuentro, o de diálogo de saberes en torno a la alimentación, no está exento de desigualdades. Así fue que para las mujeres del comedor hablar de alimentación era un tema que las situaba en su trabajo cotidiano, tanto en el comedor como en sus casas; el comer y alimentarnos lo pensábamos en un principio de un modo más individual, pero el encuentro con las mujeres nos fue revelando lo contrario. El proceso de cocinar no deja de estar atravesado por las relaciones entre nosotras y las

relaciones que las mujeres construyen en su hacer cotidiano: quiénes saben cocinar, quiénes no, quiénes aprenden, quiénes no están interesadas en la cocina.

Poder acercarnos con sensibilidad a esta diversidad de experiencias respecto a la alimentación nos abrió la puerta a trabajar una temática donde se anudan recuerdos, relaciones, emociones, relaciones con el propio cuerpo, y momentos de la biografía de cada una de nosotras. Como sucedió en otras instancias en las que reflexionábamos sobre los cuidados: todas recuperamos mujeres que habían cumplido esas tareas. En cada taller estuvimos nosotras pero también nuestras abuelas, madres, tías, hermanas, amigas, vecinas; hicimos memorias de esas recetas, aromas, amores y cuidados.

Redefinir y ampliar las posibilidades de pensar la alimentación desde estos horizontes y no desde el mandato, del saber autorizado, fue una puerta que nos predispuso a compartir recetas que estaban en nuestra memoria, compartir recetarios, pasarnos el secreto para la tortilla de papas o contarnos cómo cocinar las verduras para que a lxs niñxs les guste. También dio lugar a jugar entre nosotras, escucharnos, y poner en cuestión cómo nos relacionamos con lxs demás a través de la alimentación. Desde el trabajo con las emociones se pudo hablar de lo desagradable o el rechazo a determinados sabores o comidas, pero también de las dimensiones placenteras del comer.

Creemos que desde este lugar fue posible notar algunos cambios en el espacio del comedor; en cada taller las mujeres nos contaban con orgullo que habían incorporado verduras al menú del comedor, que habían probado una nueva receta. Como equipo extensionista también aprendimos recetas, nos sacamos muchas dudas y compartimos lo que nos pasa con la alimentación. El medir lo que comemos o que alguien lo haga por nosotras, es algo que suele aparecer en todas las biografías. Esta experiencia se vincula con los mandatos respecto a nuestras corporalidades y la cultura de la dieta, por la que todas hemos sido atravesadas en nuestra socialización.

Por último, y lo más importante, el proceso de trabajo con la comensalidad nos permitió encontrarnos como mujeres, atravesadas por historias, mandatos sobre nuestros cuerpos, procesos de trabajo y encuentro.

**(\*) Docente de la Facultad de Ciencias Sociales (FCS) de la Universidad Nacional de**

**Córdoba (UNC). Becaria doctoral del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET).**

**(\*\*) Docente de la Facultad de Ciencias Sociales (FCS) de la Universidad Nacional de Córdoba (UNC). Becaria doctoral del Centro de Investigaciones y Estudios sobre Cultura y Sociedad (CIECS, CONICET-UNC).**

**(\*\*\*) Licenciada en Trabajo Social.**

**(\*\*\*\*) Docente e investigadora en la Facultad de Ciencias Sociales (FCS) y en el Instituto de Política, Sociedad e Intervención Social (IPSIS) de la Facultad. Investigadora en el Centro de Investigaciones y Estudios sobre Cultura y Sociedad (CIECS, CONICET-UNC).**

## Referencias bibliográficas

Aguirre, P. (2018). La olla, la fuente y el plato. Distintas maneras de compartir en Argentina. *Studium*. 189-208. 10.26754/ojs\_studium/stud.2016223030

Ahmed, S. (2015). *La política cultural de las emociones*. Universidad Nacional Autónoma de México Programa Universitario de Estudios de Género. 1 ed. en español.

Bonavitta, P. y Presman, C. (2022). Cuidados, autocuidados y buen vivir. La experiencia de mujeres de la periferia de Córdoba. *Pacha. Revista de Estudios Contemporáneos del Sur Global*, 3(9).

Federici, S. (2013). *Revolución en punto cero: trabajo doméstico, reproducción y luchas feministas*. Traficantes de sueños.

Herrero, Y. (2013). Miradas ecofeministas para transitar a un mundo justo y sostenible. *Revista de economía crítica*, (16), 278-307.

Icaza, S. y Tiribia, L. (2003). Economía popular. *La otra economía*, 173-186.

Malacalza, L. (2020). Violencia contra las mujeres y políticas públicas. *Ideas. Dossier Feminismos*.

Rodríguez, C. (2005). *Economía del cuidado y política económica. Una aproximación a sus interrelaciones*. CEPAL.

Solans, A. y Piaggio, L. (2018). Cocina y comensalidad entre mujeres migrantes en Buenos Aires. Condiciones de vida y salud. *ConCienciaSocial, Revista digital de Trabajo Social*, 2, 74-90.