

El comer intervenido:

de continuidades y
actualizaciones en pandemia



Andrea Dettano y Aldana Boragnio

Compiladoras

**EL COMER INTERVENIDO:
DE CONTINUIDADES Y ACTUALIZACIONES EN
PANDEMIA**

**Andrea Dettano
Aldana Boragnio
(compiladoras)**

Dettano, Andrea; Aldana Boragnio

El comer intervenido: De continuidades y actualizaciones en pandemia / Andrea Dettano; Aldana Boragnio; compilación de Andrea Dettano; Aldana Boragnio. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Estudios Sociológicos Editora, 2022.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online
ISBN 978-987-3713-51-4

1. Política Alimentaria II. Políticas Públicas. I. Título.

CDD 363.85

Diseño de tapa: Romina Baldo

Diagramación y corrección: Constanza Faracce Macia

Agradecemos a Florencia Bareiro Gardenal por su colaboración

© 2022 Estudios Sociológicos Editora

Mail: eseditora@estudiosociologicos.org

Sitio Web: www.estudiosociologicos.com.ar

Primera edición: agosto de 2022.

Hecho el depósito que establece la Ley 11723.

Libro de edición argentina.

El presente libro puede ser descargado desde el sitio web de nuestra editorial.

**EL COMER INTERVENIDO:
DE CONTINUIDADES Y ACTUALIZACIONES EN
PANDEMIA**

**Andrea Dettano
Aldana Boragnio
(compiladoras)**

Aldana Boragnio
Milena Álvarez Celestino
Florencia Chahbenderian
Andrea Dettano
Constanza Faracce Macia
María Victoria Mairano
Julieta Mulki
Eva Panaro
María Emilia Pastormelo
María Victoria Sordini

Índice

Una introducción al comer intervenido en pandemia <i>Andrea Dettano y Aldana Boragnio</i>	9
“No es solo cocinar...” Notas sobre las emociones sociales en los procesos de organización y logística en Comedores de Mar del Plata <i>Emilia Pastormerlo y Florencia Chabbenderian</i>	24
Bancos de alimentos y comedores comunitarios: circuito de donaciones y alimentos posibles <i>Milena Álvarez Celestino, Julieta Mulki y María Victoria Sordini</i>	51
Preparaciones y nutrientes en tiempos de COVID-19: comedores y merenderos entre múltiples deficiencias <i>Aldana Boragnio y Emilia Pastormerlo</i>	74
Recursos, actores y elementos involucrados en la gestión de merenderos y comedores comunitarios en el primer año de pandemia en La Matanza <i>Constanza Faracce Macia y Andrea Dettano</i>	104
Una matriz hibridada para el análisis de comedores y merenderos comunitarios en La Matanza <i>Andrea Dettano</i>	135
Prácticas y emociones en la gestión de comedores y merenderos de la Provincia de Buenos Aires. Continuidades antes y durante la pandemia <i>María Victoria Mairano y Constanza Faracce Macia</i>	164

La presencia de los comedores y merenderos comunitarios de General Pueyrredón en el espacio online: un abordaje desde la etnografía virtual <i>Julieta Mulki</i>	192
Comer-mirando en la Sociedad 4.0: Una aproximación a la dimensión visual de los comedores y merenderos de la Provincia de Buenos Aires <i>Eva Panaro</i>	212
Datos de las autoras.....	237

Preparaciones y nutrientes en tiempos de COVID-19: comedores y merenderos entre múltiples deficiencias

Aldana Boragnio y María Emilia Pastormerlo

1. Introducción y notas metodológica

Comer es una preocupación central para todas las sociedades, es una necesidad biológica-orgánica del individuo a la vez que una necesidad social para lograr la reproducción del grupo humano (Berlant, 2007; Contreras Hernández y Gracia-Arnáiz, 2005). Ante esto, comer, en tanto práctica social que permite la reproducción y la disponibilidad social de los cuerpos, es un objeto de indagación nodal que habilita la comprensión de los procesos de estructuración social (Boragnio, 2021a), ya que la problemática alimentaria se constituye tanto en la disponibilidad de los alimentos/nutrientes como en la mercantilización de los mismos (Grassi et al., 1994).

Durante el siglo XX se produjeron una serie de transformaciones estructurales que dejaron como consecuencia la existencia de miles de millones de personas que viven distintos tipos de hambre. Entre los principales tipos de hambre actual podemos clasificar tres: a) el hambre aguda, que es un fenómeno intermitente, con exacerbaciones y restituciones periódicas, pero no continuas; b) el hambre crónica, que es un hambre de acción persistente y prolongada, la cual incluye un régimen con insuficiencia de proteínas y/o vitaminas o con insuficiencia calórica y, por último, c) el hambre oculta, que remite a carencia de micronutrientes indispensables para el desarrollo biológico, psicológico y social de las personas (De Castro, 1962).

Actualmente, estos distintos tipos de hambre se combinan, por un lado,

con millones de personas en el mundo mueren de hambre todos los días. Y, por el otro, con un aumento del sobrepeso, de la obesidad y de las enfermedades crónicas no transmisibles, en un contexto regional caracterizado por las altas tasas de pobreza, de desempleo y de urbanización. Es importante destacar que, en los contextos urbanos, solo es posible acceder a los alimentos a partir del mercado. Ante el aumento sostenido de los precios de los alimentos que se vienen dando desde la década del noventa, pero intensificándose desde 2008 (Schumann, 2014), las familias pobres de todo el mundo concentran sus consumos en alimentos ricos en energía y con capacidad de saciedad en detrimento de alimentos frescos como son los lácteos, las frutas y las verduras (Aguirre, 2004; 2008), reproduciéndose una estrategia alimentaria (Boragnio, 2021b) basada en energía barata y micronutrientes caros.

Ante esta realidad, “lo alimentario” se configuró como un objeto de múltiples intervenciones estatales, desde el control de precios hasta la intervención directa (Britos et al., 2003). En Argentina, desde 1985, los programas de asistencia alimentaria se establecieron como una realidad sostenida, llegando a fines del 2019 con la declaración de la emergencia del hambre como la acción principal del cambio de gobierno. Pero, a inicios del 2020 la pandemia de COVID-19 se impuso intempestivamente pasando de la novedad a las medidas de Aislamiento Social, Preventivo y Obligatorio (ASPO) que no solo impactaron inmediatamente en la estructura productiva, sino que modificaron la vida cotidiana de un modo no conocido con anterioridad para muchos. En este contexto, la cuestión alimentaria fue una problemática que emergió instantáneamente. Primero, se manifestó la posibilidad del faltante de los alimentos ante personas que nacieron en la era de la sobreabundancia, a la vez se desplegaba la fragilidad del sistema alimentario, re-configurándose éste como una actividad esencial (Arrúa y Fernández Ríos, 2020). Y, segundo, quedó expuesto claramente el estado de asistencia alimentaria en la cual se encontraba una gran parte de la población del país.

Desde el proyecto “Políticas sociales y prácticas alimentarias, 2020-2022” (Proyecto PRI-UBA), nos concentramos en investigar las nuevas realidades de los comedores y merenderos de la Provincia de Buenos Aires. El presente texto se produce en el marco de dicho proyecto en el cual se llevó

a cabo una etnografía virtual en la plataforma Facebook en el Partido de La Matanza, Conurbano Bonaerense y en el Partido General Pueyrredón, provincia de Buenos Aires.

La etnografía virtual es una técnica que puede entenderse como “una etnografía estructurada en torno a casos concretos dentro y fuera de la red, vinculados entre sí por medio de complejas relaciones mediadas por artefactos tecnológicos, de los que internet solo sería uno más de ellos” (Domínguez Figaredo, 2007: 59). Varios trabajos han resaltado la potencia de esta técnica y la relevancia de estudiar lo que sucede en las redes sociales (De Sena y Lisdero, 2015; Annunziata, Ariza y March, 2017; Basile y Linne, 2019) al suponer que internet no es sólo un medio de comunicación, sino también un artefacto cotidiano en la vida de las personas y un lugar de encuentro que permite la formación de grupos estables y la emergencia de nuevas formas de interacciones donde se superponen, desbordando lo geográfico y lo presencial, un conjunto de mundos de la vida, sociabilidades y vivencialidades (Hine, 2004; Ardèvol et al., 2003; Urresti, Linne y Basile, 2015; Van Dijck, 2016). Esta técnica es apropiada ya que las redes sociales surgen como una modalidad de ayuda y de divulgación de información para quienes llevan adelante los comedores y merenderos como para quienes participan a través de donaciones (Dettano y Cena, 2020; Scribano, Boragnio y Diligenti, 2021; Dettano y Flores, 2021; Boragnio, 2022a).

En el desarrollo de la etnografía virtual, se realizó un registro de los comedores y merenderos comunitarios que se ubicaban en cada uno de los partidos y que participaban en la red social Facebook. La misma se realizó en el periodo junio-septiembre de 2020 y se registraron 180 perfiles de Facebook de comedores y/o merenderos comunitarios ubicados en La Matanza y 112 de General Pueyrredón. En una segunda etapa, se realizaron entrevistas virtuales desde el chat de la red social a los organizadores de estos espacios, 31 entrevistas para el Partido de La Matanza y 26 para el Partido General Pueyrredón. El muestreo durante esta etapa fue por conveniencia y se buscó conocer los modos de organización de las prácticas alimentarias, en relación a la obtención, cocción y preparado de los alimentos y del menú. La cantidad de entrevistas fue determinada en base a la respuesta y por el criterio de saturación teórica (Glasser y Strauss, 1967).

En el contexto de esta investigación, en estas páginas, nos proponemos analizar las preparaciones realizadas en los comedores y merenderos de La Matanza y del Partido General Pueyrredón 2020, buscando diagramar la disposición de las energías disponibles para amplios sectores de la sociedad que viven en la pobreza y el efecto que ésta disposición tiene sobre los cuerpos; entendiendo que hablamos de energías biológicas y corporales que posibilitan potenciar el desarrollo y el accionar de estos. Para ello la lógica argumental seguirá el siguiente recorrido: a) se presentará una síntesis sobre los comedores comunitarios en Argentina, su surgimiento y su realidad en pandemia; b) se identificarán las preparaciones que se realizan en los comedores y merenderos; c) se reflexionará sobre los nutrientes y los posibles efectos de la distribución de energías disponibles sobre los cuerpos y, por último, se presentarán algunas conclusiones a modo de aperturas de interrogantes.

2. Comedores comunitarios: síntesis de una historia actual

En Argentina, “lo alimentario”, ha sido –y es– objeto de múltiples intervenciones estatales focalizadas en la pobreza y masivas en su cobertura, que han actuado sobre la organización cotidiana de la alimentación (Britos et al., 2003; Abeyá Gilardon, 2016). A partir de 1906, con el primer servicio de “copa de leche” la implementación de las políticas alimentarias se centraron en la maternidad, la infancia y la escolaridad. Pero, desde fines de la década del setenta, las políticas alimentarias del sur global tomaron nuevos rumbos en consonancia con el aumento de los sectores más desfavorecidos (Eguía y Ortale, 2004; Scribano, 2008). Con el incremento de los niveles de pobreza desde principios de 1980 y con la profundización de los contextos de desigualdad durante las últimas décadas se sostuvo una presencia permanente e ininterrumpida de diversos programas de atención a la emergencia alimentaria (Gasparini, et al., 2019). En 1984, se implementó el Programa de Alimentación Nacional (PAN), en el cual se entregaban cajas de alimentos a familias que presentaban riesgo nutricional. Éste fue el primer programa gubernamental estrictamente relacionado con la alimentación (Cervio, 2019).

Hacia finales de la década del ochenta y a comienzos de la siguiente, se organizaron las primeras ollas populares entre vecinos y referentes barria-

les como una respuesta social a las necesidades alimentarias y a la crisis económica, las cuales, luego, se instauraron como los primeros comedores comunitarios (Golbert, 1993; Neufeld y Cravino, 2007). De este modo, comenzó una nueva era en los programas alimentarios en el país, los cuales se centraron en la entrega de tickets para la compra de alimentos y la multiplicación de los comedores populares en las villas, a la vez que se multiplicaba la pobreza y el hambre como problemática principal (Clemente, 2010). Luego, en el año 2001, se materializó una crisis político-económica caracterizada por el aumento de los precios, el desempleo y la disminución de los ingresos, que generó la caída de la capacidad de acceso a los alimentos. Como consecuencia directa de la crisis se produjeron grandes transformaciones en torno a las prácticas del comer, en las cuales los sectores medios y altos mantuvieron el patrón alimentario diversificando los consumos al compás del crecimiento de la oferta comercial, mientras los sectores menos favorecidos perdieron variedad en sus canastas de consumo (Aguirre, 2005).

A fines del 2019, se declaró la extensión de la situación de emergencia alimentaria hasta el año 2022.¹ Bajó la resolución 8/2020, el Ministerio de Desarrollo Social crea el “Plan Argentina contra el Hambre” (PACH) el cual fortalecía las acciones que se llevaban adelante desde el Programa Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, buscando una mejor promoción y fortalecimiento del acceso a la Canasta Básica de Alimentos. Para ello, el PACH se centraba en la ampliación de las inversiones a comedores escolares y comunitarios, el fortalecimiento de la educación alimentaria y del programa ProHuerta, entre otras. Pero, durante el año 2020, debido a la emergencia sanitaria producto de la pandemia COVID-19, la problemática alimentaria que atravesaba Argentina quedó claramente expuesta. En todo el país se dio un incremento sostenido de la demanda alimentaria que llevó a la multiplicación –y en algunos casos el colapso– de comedores y merenderos comunitarios (Scribano y Boragnio, 2021). Ante ello, las medidas de asistencia alimentarias que fueron efectuadas durante la pandemia quedaron enmarcadas en el PACH, centrándose en el primer componente del mismo: refuerzos y modificaciones en la Tarjeta Alimen-

¹ En diferentes capítulos del libro se profundiza en el despliegue de las intervenciones alimentarias ante la declaración de la emergencia.

tar y aumento de las medidas relacionadas a los comedores y merenderos escolares y comunitarios (Salvia et al., 2020).²

Durante el ASPO no solo aumentó la demanda de asistencia alimentaria, sino que también, surgieron otros formatos: “comedores itinerantes”, “ollas temporales”, “merenderos rotativos” que difundían su actividad por las redes sociales (Boragnio, 2022a; Scribano, Boragnio y Diligenti, 2021; Dettano y Flores, 2021). En este sentido, y en consonancia con lo expuesto, entendemos que el actual universo de comedores y merenderos en el país no solo aumentó en cantidad, sino que la asistencia alimentaria tomó otros formatos, siendo mucho mayor que lo que los datos expresan. Y, si bien en muchos establecimiento se logró aumentar la cantidad de comida, las raciones ofrecidas habitualmente y las veces, las múltiples situaciones que se dieron ante esta crisis –atraso en trámites, nuevos protocolos de dar/recibir comida, limitación en los recursos a multiplicar, cierres transitorios por contagios, etc– modificaron no solo el funcionamiento cotidiano de los comedores y merenderos, sino que también la prácticas alimentarias y de comensalidad (Scribano y Boragnio, 2021; Dettano y Faracce Macia, 2021).

3. ¿Qué se come en los comedores y merenderos del Partido General Pueyrredón y La Matanza?

3.1. Nueva organización en contexto de pandemia

La principal modificación que encontramos es la referida a la cantidad de gente que asiste a los comedores y merenderos comunitarios, ya sea para comer allí, para llevar a algún familiar o para buscar alimentos. Una entrevistada nos indicó que era notorio que aumentó la asistencia de adultos y de personas desocupadas, principalmente trabajadores de oficios y/o changas que vieron cancelada su actividad principal. Al pedirles a los entrevistados una descripción de quienes asisten a sus comedores, los mismos son clasificados en grupos específicos: mujeres, niños y adultos mayores.

² Junto a la continuidad y el refuerzo de algunas de las principales intervenciones alimentarias en el nivel nacional (Tarjeta alimentar y aumento del presupuesto destinado a los comedores comunitarios) se le sumaron modificaciones en la modalidad de entrega de alimentos e ingresos y otras medidas sanitarias referidas al funcionamiento de las cocinas, comedores y merenderos comunitarios (Salvia et al., 2020).

Nuestro comedor está apuntado a niños menores de 12 años, mamás solteras y adultos mayores en el cuál cocinamos por el momento para 65 personas y se les da en viandas por protocolo (Comedor N° 7, Partido GP).

Aunque las y los asistentes a los comedores y merenderos fueron variando con el desarrollo del ASPO, principalmente, las entrevistadas dan cuenta de que la entrega de comida está focalizada a niños y niñas en edad escolar, luego a mujeres embarazadas y mujeres madres que no tienen pareja. Y si bien, con la pandemia aumentó la asistencia de adultos mayores y de jóvenes varones, estos últimos no aparecen como destinatarios centrales de la comida sino, más bien, asistentes ocasionales por el abrupto cierre de la actividad económica. Así, observamos de forma evidente que la alimentaria se configura como una asistencia focalizada.

Ante la rapidez de las medidas que fueron tomadas por el Gobierno nacional, los comedores y merenderos comunitarios se vieron fuertemente afectados tanto por la pandemia de COVID-19 como por las políticas relativas al ASPO. Como primera instancia ante el repentino cierre de los lugares físicos en donde se daba de comer, se entregó esa mercadería a los asistentes, para que la misma pueda ser utilizada y no se desperdicie. Luego, con el paso de las semanas y los meses, la entrega de bolsas de verduras y alimentos sin preparar se incorporó como una práctica cotidiana de muchos de los comedores.

ahora x la pandemia hacemos entrega de bolsones de mercaderia a las familias, hasta que nos habiliten las meriendas presenciales. (...) Los adultos uno x familia, viene a retirar el Bolsón, los armo con lo que consigo... (Comedor N°21, Partido GP).

Soy de buscar x todos lados mercaderia aveces no hay pero hay dias buenos se junta y hacemos las bolsitas con las colaboradoras para las flias (...) Llevan leche chocolate harina azucar fideos legumbres aceite arroz puré y cuando nos donan galletitas y verduras (Comedor N°26, Partido LM).

Al analizar los diversos modos de elaboración y entrega de los alimen-

tos y preparaciones, pudimos observar que se desarrollan tres prácticas diferentes que, muchas veces, se dan en simultáneo: a) la elaboración de preparaciones que son servidas en el mismo comedor, b) la entrega de bolsones y, por último, c) la entrega de viandas con la comida preparada. Las dos últimas prácticas mencionadas han crecido fuertemente ante el ASPO, ya que muchos comedores y merenderos contaban con espacios reducidos, por lo cual no se encontraban habilitados por no poder cumplir con el protocolo de distanciamiento establecido. De modo que, las prácticas alimentarias y de comensalidad³ se vieron obligadas a ser llevadas adelante por fuera del espacio comunitario, devolviéndolas al hogar. La irrupción de este nuevo escenario trajo importantes modificaciones en torno a las relaciones interpersonales que se desarrollaban en los comedores y merenderos, pero también trajo cambios y modificaciones en en relación a las condiciones materiales de existencia de quienes asistían a comer. En este sentido, no poder acceder a la comida hecha, lista para comer, llevó a muchas personas a buscar otros comedores ya que no contaban con las condiciones y recursos necesarios para cocinar la comida recibida (Boragnio, 2022b).

P: Y por la pandemia tuvieron algunas modificaciones en el funcionamiento del merendero ?

Si... Hubo muchos cambios. Ya no vienen a tomar aquí la merienda. Cada mama se encarga de venir a buscar. Al medio damos viandas (...) Cocinaba ..y cuando empezó todo esto, dejamos ...de cocinar (Comedor N° 12, Partido LM).

Muchos dejaron de venir cuando ya no cocinamos porque no tienen donde cocinar la mercadería que le dábamos... Por eso buscaban comida hecha. Y se fueron a otros comedores (Comedor N° 7, Partido GP).

Por otro lado, notamos que las prácticas alimentarias que se desarrollan nunca son las mismas y varían de acuerdo al contexto, a la comida y a los recursos que se disponen. En este sentido, en la mayoría de los comedores, las actividades no se realizan diariamente sino algunos días de la semana.

3 Para profundizar en estos conceptos ver Boragnio (2022c).

Sea cual fuere la prestación o combinación de prestaciones que brindan, la regla general es siempre la misma: se resuelven en el día a día dependiendo de lo que se consiga y “*si es poco, se comparte*”.⁴

Ayudamos en lo q podemos ya q no recibimos ayuda del estado y solo colaboracion de la gente. Actualmente esta todo muy complicado y abhi (sic) dias q no damos comida porq no tenemos (Comedor 2, Partido GP).

Yo ago trueque para cambiar cosas para mi merendero aveces recibo donaciones aveces no pero siempre algo ago mi marido trabaja y yo vendo ropa (...) ami nadie me ayuda ni el gobierno nadie solo lo ago a pulmo con mis cosas (Merendero N° 3, Partido LM).

3.2. Los alimentos que integran los bolsones

Si bien el sistema de viandas estaba presente desde antes de la pandemia, con el comienzo del ASPO fue una práctica que aumentó su adherencia y frecuencia por parte de los comedores.⁵

Pero ya hace hace mas de 3 años que se enpeso a dar con viandas mas pork es chico el comedor y no entraban tantos chicos (...) Y luego con esto de la pandemia mas asique quedamos asi con que la gente lleva su olla.o tapper para que le demos su vianda ay (Comedor N° 26, Partido GP).

Al realizar un análisis de los alimentos que integran los bolsones, encontramos que éstos se centran en fideos, arroz blanco, puré de tomate, leche fluida, polenta, lentejas, azúcar, té y facturas como prioridades. En el siguiente gráfico se presentan las proporciones de los alimentos y productos en función de lo dicho por las entrevistadas. El tamaño de letra más grande ilustra aquellos alimentos nombrados más frecuentemente, mientras que la letra más chica lo hace con los menos frecuentes

⁴ Presentaremos en cursiva y entre comillas las expresiones literales de las entrevistadas.

⁵ Utilizaremos el término “comedores” para referirnos a los comedores y a los merenderos indistintamente. En los casos que la diferenciación sea un aporte significativo, será realizada para no perder las especificidades de los espacios.

Figura N°1: Alimentos predominantes en los bolsones en función de su repitencia en las entrevistas



Fuente: Elaboración propia.

En los bolsones de alimentos predominan los denominados “secos”, ricos en hidratos de carbono simple, azúcares y grasas saturadas, los cuales contribuyen a reforzar una dieta poco variada, como la que vienen llevando adelante los sectores más pobres de la sociedad hace ya más de dos décadas (Aguirre, 2008, 2011). Éstos son alimentos que facilitan la reproducción de comidas de olla, monótonas y que permiten estirar el rendimiento para todos los comensales, volviéndose así, la base fundamental de todos los platos. Por otro lado, las personas entrevistadas hacen alusión a que las verduras, frutas, carnes y leche es “lo más difícil de conseguir”.

Los bolsones se arma con lo alimentos que tengamos en el mes con lo que llegue de Nación o provincia más donación... Siempre intenta que tenga leche , azúcar, fideos , aceites ,harina... Verdura es lo más difícil en conseguir como los alimentos... Igual que la carne (Comedor N° 10, GP).

Es importante hacer hincapié en que los alimentos presentes en los bolsones no solo arman una dieta poco variada, sino que configuran una alimentación deficiente y carente de proteínas de alto valor biológico,⁶

⁶ Se trata de proteínas que contienen aminoácidos (unidades estructurantes de las proteínas) esenciales. Existen aproximadamente 23 aminoácidos que conforman la mayoría de las pro-

vitaminas y minerales esenciales para el desarrollo, crecimiento y el funcionamiento del organismo.

3.3. Las preparaciones de todos los días

Al indagar sobre las preparaciones que realizan en los comedores y merenderos, pudimos observar que la base de cada una de ellas se encuentra compuesta por los mismos productos “secos” que los entrevistados enumeraron a la hora describir la constitución de los bolsones de alimentos que se entregan. A su vez, advertimos que la decisión sobre qué preparar se encuentra supeditada a lo que se consiga mediante donaciones, a la búsqueda de elaborar preparaciones, rendidoras, sustanciosas, que llenan la panza y a la dificultad que radica en que “*esta complicado para conseguir los alimentos frescos*” –principalmente proteínas animales pero también frutas y verduras–.

Cocinamos muchos guisos... A veces alitas con arroz. Pastel de papas. Polenta con boloñesa, fideos con salsa...tratábamos que las comidas sean sustanciosas para que todos se vallan a la cama con la panza llena...jaja” (Comedor 6, Partido GP).

Hoy no hay paea aser al medio dia pero si hay leche y galletitas. fideo y pure de tomate para el guiso de la noche capas concigo cebolla y morron y ojala carne o alitas de pollo (Comedor N° 14, Partido GP).

Casi siempre es guiso, fideos con tuco, empanadas, milanesas, de todo un poco. (Comedor N° 19, Partido LM).

Como podemos observar, la disponibilidad de los recursos no solo organiza la apertura del espacio del comedor y si se dará almuerzo, merienda o cena, sino que configura un menú a base de alimentos secos y del deseo –complicado– de que “ojalá” se pueda comer otra cosa.

teínas, pero sólo ocho de ellos son considerados esenciales, es decir, que el cuerpo no puede sintetizar y deben ser aportados exógenamente con la alimentación y en forma continua ya que no se almacenan. Los no esenciales pueden sintetizarse a partir de otros aminoácidos. Los aminoácidos esenciales son más abundantes en las proteínas animales; pocos alimentos vegetales son completos: la soja y la quinoa son algunos de ellos (Raele, 2018).

Muchas veces, las limitaciones de vajilla, los recursos necesarios para cocinar y la tecnología de cocción (apenas una hornalla, el horno –si se tiene, se usa excepcionalmente por el gran costo de gas– hace que la comida deba prepararse teniendo en cuenta un solo fuego y un solo recipiente, lo que limita las preparaciones posibles a sopas, guisos, frituras.

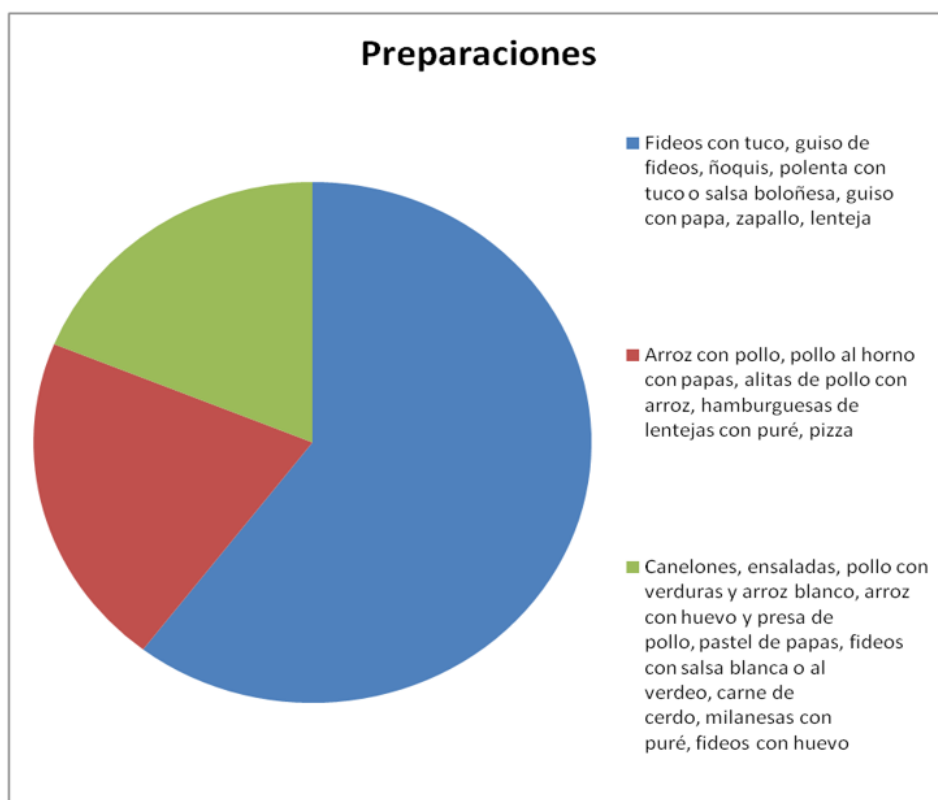
En la pandemia bueno cocinamos a fuego, luego de a poquito conseguimos un mechero. nos donaron un tubo de gas y así seguimos haciendo donaciones para hacer las recargas (Comedor N° 17, Partido GP).

yo arranque dando d comer a 100 niños en la mesa d nuestro comedor y hoy tenemos 160 familias y desarrollo solo nos da para 40 familias imagínate q aemos estirar todo los q nos da. (...) Y nosotros cuando cocinábamos y los chicos se sentaban, cocinábamos al mediodía o a la noche, eso dependía del día, de las cosas que teníamos, o sino aveces ahaciamo el tuco, no se si viste la foto, preparabamo los tuco y le dabamos los fideos que lo hierva la mamá porque cuando eso no. Igual que ahora no tenemos cocina, tenemos una cocina de una ornalla entonc... (Comedor N° 11, Partido LM).

Como podemos observar, los platos más repetidos requieren de poca preparación, posibilitan el aprovechamiento de sobras, la mezcla de los ingredientes que se consiguen y, en el caso de las frituras, tienen cocción rápida, lo cual conlleva un uso controlado del gas. A su vez, cumplen con el objetivo de ser preparaciones rendidoras y “que llenan”: por un lado, las frituras con la ligadura de huevo y harina, junto con la absorción de aceite o grasa durante la cocción, transforma a los alimentos que componen la preparación en productos capaces de saciar con menor ingesta. Por otro, los guisos se acompañan con pan, lo que da volumen a la ingesta y brinda mayor saciedad. Además, estas preparaciones se tratan de comidas que se estiran con el agregado de agua (Aguirre, 2016), lo cual permite que “*si es poco se comparte entre todos*”.

Al realizar un análisis de las preparaciones que más se repiten entre las entrevistadas, podemos observar el siguiente gráfico:

Figura N°2: Preparaciones más nombradas para el almuerzo y la cena



Fuente: Elaboración propia

Como podemos observar en base a lo presentado anteriormente, las preparaciones predominantes en los comedores son las de “olla”. Éstas reúnen las características más buscadas y valoradas por quienes llevan adelante estos espacios: son rendidoras, llenadoras y funcionales al contexto y a las condiciones de comensalidad. Sin embargo, más allá de que domine la presencia de este tipo de preparaciones, esto no quiere decir que no se consuman otras diferentes, sólo que se consumen con menor frecuencia. En las entrevistas vemos que se mencionan: pastas rellenas –como los canelones–, entre las preparaciones con carne aparecen las milanesas y el po-

llo (alitas) acompañadas de papas en distintas variantes o arroz, en menor medida, aparecen como acompañantes verduras en ensalada o combinadas con arroz. Es preciso reconocer que, si bien estas preparaciones resultan variantes de las de “olla”, no dejan de predominar los alimentos que constituyen a estas últimas, entre ellos, harinas refinadas, arroz, papa y zapallo. Y si bien, podemos observar que se consume algún tipo de carne (“*cuando se consigue*”) entre los cortes más nombrados aparecen: las alitas de pollo, la carne picada y, en menor medida, la carne de cerdo y las milanesas.

A partir de los testimonios de las entrevistas observamos que se repite día a día una dieta monótona y de baja calidad. La proteína animal, rica en aminoácidos esenciales, no se consume con frecuencia y al consumirla, los cortes a los que se accede son ricos en grasas saturadas. En relación a las verduras, sucede algo similar: las que adquieren mayor protagonismo son la papa y el zapallo –verduras que cuentan con las características de ser rendidoras, llenadoras y funcionales– en detrimento de una mayor variedad. En este sentido, la calidad nutricional se encuentra comprometida debido al carácter monótono de los alimentos que la componen. Por un lado, la monotonía implica que no ingresen al organismo la totalidad de macronutrientes y micronutrientes,⁷ necesarios para mantener la estructura y funcionalidad de los cuerpos.

3.4. Merienda, la comida más sostenida

A partir de las entrevistas pudimos observar que la merienda es la comida que más se sostiene en su entrega, ya sea habiéndola incluido al comedor o instalándose el espacio directamente como merendero. Esta es una comida dirigida, principalmente, a los niños y niñas en edad escolar. En las entrevistas se la presenta como una comida muy importante para ese periodo vital y como un momento central del día. Pero, al igual que las otras comidas, la merienda se organiza en base a lo que se consigue.

“Té con leche o matecocido con facturas que me da una panadería” (Comedor N° 8, Partido GP).

⁷ Los nutrientes son sustancias integrantes normales de nuestro organismo y de los alimentos, se pueden clasificar en: macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y grasas) y en micronutrientes (vitaminas, minerales)

“Merienda. Había leche chocolatada, té y mate cocido. Pan con dulce de leche, frola, pastelitos, tortas fritas, galletitas dulces, rosquita. Lo que conseguíamos o podíamos hacer.” (Comedor N°5, Partido LM).

Las preparaciones que se llevan adelante en la merienda se diferencian de las del almuerzo en no ser “de olla”, sino que se concentran en panificados que, principalmente, se amasan ese mismo día en los merenderos. Principalmente, las preparaciones que forman parte de la merienda son dulces, a la vez que, mayoritariamente, son de cocción frita, produciéndose así una estructura de comida “panificada, dulce y frita”.

Figura N°3: Preparaciones más nombradas para la merienda



Fuente: elaboración propia

Como podemos observar a partir de lo que indican las entrevistas, en la merienda se incluyen preparaciones que llevan otros alimentos que, en primera instancia, estarían ubicados en la lógica del almuerzo y cena.⁸ Y si bien, es interesante pensar positivamente la incorporación de las verduras en la merienda –comida colonizada por las harinas de trigo y el azúcar–

⁸ En Argentina la comida que será parte del almuerzo o la cena, para ser considerada adecuada, debe ser salada, sólida y caliente (Aguirre, Díaz y Polischer, 2015).

es necesario no perder de vista que éstas recetas reproducen la ingesta de carbohidratos simples y azúcares sin la incorporación de vitaminas, minerales y/o fibras.

4. Las deficiencias de nutrientes en una dieta asistida

Las etapas de vida de los seres humanos están divididas en períodos que envuelven aspectos que van desde el crecimiento físico, hasta la maduración neurológica, cognitiva, de comportamiento, social y afectiva. Estas refieren tanto al proceso biológico específico de crecimiento y a los diferentes procesos de desarrollo⁹ que, en conjunto, conforman el periodo de vida: la herencia, la vida intrauterina, el mismo acto de nacer, la infancia, la adolescencia, la adultez y la vejez. En estas diferentes etapas, la alimentación juega un lugar que, si bien siempre es importante, cambia su configuración. Las primeras etapas hasta incluida la infancia representan un período biológico evolutivo de gran importancia, que va a condicionar el resto de la vida del sujeto. En esta etapa de la vida la nutrición juega un papel vital. Si en el adulto tiene por objeto el mantenimiento de las funciones vitales y la producción de energía en su sentido más amplio, en el niño (tanto en etapa intrauterina como extrauterina) adquiere una dimensión mayor, al ser el factor determinante del crecimiento e influir de forma importante en el desarrollo (Franch y Castellano, 2007). En este sentido, es importante mencionar los mecanismos de desarrollo cerebral que subyacen a este proceso y que empiezan en el vientre materno, ya que son procesos que implicarán la existencia de cuerpos/emociones en conexión con un entorno/ambiente, caracterizados por interacciones entre el cerebro, el sistema nervioso central y las energías (Scribano, 2012; Bozar et al., 2007).

Durante la gestación y la infancia nos encontramos ante una etapa que requiere de alimentos que aporten los nutrientes esenciales¹⁰ para cubrir

⁹ El crecimiento refiere al aumento del tamaño corporal en conjunto o al aumento de sus diferentes partes mientras que el desarrollo son los cambios en la función, incluidos los que se ven influidos por los entornos emocional y social (Bozar et al., 2007).

¹⁰ Nutriente esencial es toda sustancia normalmente consumida como constituyente de un alimento, necesaria para el crecimiento, el desarrollo y/o el mantenimiento de la vida y que no puede ser sintetizada en cantidades suficientes por el cuerpo (Codex Alimentarius Commission, 2015).

las necesidades específicas de la misma. Dichos alimentos son los que deberían formar parte de la alimentación diaria de mujeres embarazadas y niños que asisten a los comedores. Pero no solo es importante la ingesta de los nutrientes, sino que, a su vez, éstos deben ser incorporados en cantidad, en calidad y con una biodisponibilidad¹¹ adecuada. Entre los requerimientos nutricionales que caracterizan a este período encontramos, en primer lugar, la energía (calorías), requerida para mantener las funciones del organismo, es decir, respiración, circulación, movimiento corporal, regulación de la temperatura corporal, entre otras. Pero, lo importante a resaltar en este sentido es de qué alimentos debería provenir esta energía. Dicho de otro modo, más específico: de qué nutrientes deberían estar compuestos los alimentos para poder sostener el período de gestación, el crecimiento y desarrollo extrauterino.

Entre los nutrientes esenciales de esta etapa encontramos:

1. Proteínas: sus requerimientos comprenden aquellas necesidades asociadas con la formación de tejidos, ya que sólo éstas constituyen la fuente de nitrógeno y aminoácidos que los humanos necesitan para sintetizar sus proteínas corporales (músculos, órganos, huesos, piel, etc.). Debido a que estas se degradan y resintetizan constantemente, manteniéndose en un equilibrio dinámico, su necesidad en la niñez está dada por la cantidad requerida para compensar su degradación. Para esto, es necesario que la mayor parte de las proteínas sean de alto valor biológico (AVB), es decir, aquellas constituidas por aminoácidos esenciales.¹²

2. Grasas: son fundamentales tanto por su aporte energético como por su función estructural del sistema nervioso central (SNC). Además de proveer ácidos grasos esenciales, las grasas actúan como vehículo de algunas vitaminas tales como la A, D, E, K. Las grasas son nutrientes que resultan primordiales para el crecimiento y desarrollo normales del feto y de los lactantes y, en particular, para el desarrollo del cerebro y de la agudeza visual.

3. Vitamina A: participa en la reproducción, el desarrollo fetal, el cre-

11 La biodisponibilidad de los nutrientes es la velocidad y cantidad con la que un nutriente, o parte de éste, es absorbido y se hace disponible en su lugar de acción (Lutz, 2013).

12 Los aminoácidos esenciales son aquellos que el propio organismo no puede sintetizar por sí mismo, lo que implica que la única fuente de estos sea la ingesta directa a través de los alimentos (López y Suárez, 2021).

cimiento, la inmunidad y, por otro lado, es necesaria para el mecanismo de la visión. Se encuentra presente en alimentos de origen animal (yema de huevo, pescados grasos, quesos, leches fortificadas) y de origen vegetal (vegetales de hojas verdes, zanahoria, zapallo, batata, entre otros). Es necesario remarcar que, mientras que en el primer grupo de alimentos esta vitamina A, presenta una biodisponibilidad del 80%, en los alimentos de origen vegetal, ésta es de la mitad.

4. Piridoxina (B6): se trata de una vitamina necesaria para la actividad de enzimas relacionadas fundamentalmente con el metabolismo proteico, es decir, participa de la continua degradación y resíntesis proteica (“re-cambio de tejidos corporales”), procesos vitales en etapas de crecimiento y desarrollo. Sus alimentos fuente son las vísceras, las frutas secas, cereales integrales y legumbres.

5. Ácido fólico: vitamina que juega un rol importante en el metabolismo de aminoácidos (degradación y resíntesis de proteínas) y en la síntesis de ácidos nucleicos, es decir, tendrá incidencia en la genética. Entre los alimentos fuente encontramos verduras verdes (las que tienen mayor contenido son: espinaca, espárragos, brócoli, lechuga).

6. Zinc: es un oligoelemento que participa en la utilización de los nutrientes y la expresión genética. Éste se encuentra en las carnes rojas, mariscos, cereales integrales y semillas.

7. Calcio: mineral que participa en la formación de huesos y dientes y a su vez, es requerido para la normal transmisión nerviosa e iniciación de la contracción muscular. Entre sus alimentos fuentes se encuentran: los quesos, las almendras, los vegetales de hojas verdes y la leche.

8. Hierro: oligoelemento fundamental para el transporte de oxígeno a los tejidos corporales. Sus alimentos fuente son las carnes en todas sus variantes –éstas poseen un hierro que presenta una mayor biodisponibilidad–, las legumbres y algunas verduras de hojas verdes.

9. Vitamina B12: es clave en la etapa de gestación ya que también participa en procesos genéticos, de hecho, resulta necesaria para la activación del ácido fólico, incide en el proceso del cierre del tubo neural y, además participa en procesos de utilización de las proteínas. Sus alimentos fuente son los de origen animal (carnes, yema de huevo, en menor medida leche y quesos), los cereales de desayuno fortificados y, también, las bebidas de

almendras, de soja y de arroz. La deficiencia de esta vitamina puede provocar defectos del tubo neural, anemia y desmielinización¹³ del sistema nervioso central y de nervios periféricos –lo que puede generar atrofia óptica, alteraciones de la memoria, deterioro cognitivo–.

A partir de los discursos de las entrevistadas podemos observar que, en los comedores, la ingesta de proteínas se encuentra comprometida y no es de calidad adecuada. Por un lado, no se tiene un acceso asegurado y frecuente a la proteína de origen animal proveniente de alimentos frescos (de AVB). Si bien, se consumen alimentos proteicos como son las legumbres, éstas no son de AVB y, para ser considerados como tales, deberían ser consumidos combinados junto a cereales o distintas variantes en un mismo día. No encontramos indicios de que se realice dicha combinación ya que los guisos predominantes son de fideos o de arroz blanco. Pero es interesante que, esta información, muchas veces, aparece como un conocimiento adquirido por parte de quienes cocinan en estos espacios.

P: y las comidas que preparan siempre fueron las mismas?

Noo, Cuando no podía comprar [cocinaba fideos y huevos] Pero siempre comidas que tengan mucha vitamina, Guiso con papa [papa] zapallo lenteja, Fideo con tuco, Polenta y una botella de leche (...)

P: claro... y cuáles serían las comidas con más nutrientes??

Las comidas con mas nutrientes son guiso polenta arros con pollo o carne (...) See un guiso tiene que tener papa zapallo verduras fideo y si fuera posible carne (...) los guisos aca casi siempre son viudos pero le mando lentejas (...) La lenteja tiene hierro, remplazo la carne (...) Siii pero si le echás ganas y amor salen unos re guisos sin carne (Comedor N°8, Partido GP).

En este punto, es importante volver a hacer hincapié en que el menú del comedor se encuentra supeditado a “lo que se consigue” y que, aunque se tengan otras intenciones, su fin principal es llenar la panza de quienes tienen su comida del día asegurada solo asistiendo al comedor.

Si nos centramos en el consumo de grasas podemos observar que ésta es

¹³ La mielina es la materia grasa que recubre las células nerviosas, ésta facilita la transmisión de los impulsos nerviosos (Oliva, 2004).

del tipo saturada, proveniente de los cortes de carne y pollo más utilizados. El consumo en exceso de esta grasa provoca el aumento de colesterol en sangre, factor de riesgo para el inicio de enfermedades cardiovasculares. El germen de trigo, rico en ácidos grasos esenciales, directamente está ausente, ya que las harinas que consumen son refinadas, lo que significa que el germen del cereal se ha perdido en dicho proceso.

Por otro lado, los aceites vegetales no son nombrados, pero se puede deducir que, según las preparaciones que realizan, son utilizados para el sofrito base de guisos y salsa o para la realización de frituras. La forma más adecuada de consumir aceites vegetales es en su variante en crudo, como condimento en ensaladas, por ejemplo –las cuales son escasamente nombradas–, ya que al someterlos a altas temperaturas y por tiempos prolongados se generan productos secundarios a su oxidación, impidiendo así, que puedan cumplir con su función principal (Medín, 2017).

Si nos centramos en la vitamina A, entre los vegetales más nombrados, encontramos dos que son ricos en esta: zapallo y zanahoria, pero la biodisponibilidad de la misma en estos alimentos es reducida y, a su vez, el hervor como procedimiento de cocción predominante, disminuye su biodisponibilidad aún más.¹⁴ Los grupos más vulnerables a la deficiencia de esta vitamina son los lactantes, preescolares y las mujeres embarazadas. La deficiencia de esta vitamina ha sido reconocida como un importante problema de salud pública y constituye la principal causa de ceguera infantil prevenible y es un importante contribuyente al aumento de la morbilidad y la mortalidad derivada de las infecciones. En 2009 la Organización Mundial de la Salud (OMS) estimó que el 33% de la población mundial padecía de este déficit. En Argentina, si bien existe escasa información acerca de la situación nutricional de esta vitamina, la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS) expuso que, en niños de 2 a 5 años, la prevalencia de su falta era del 14,3% (Disalvo, Varea et al., 2019).

A lo largo de las entrevistas se hizo mención a la existencia de problemas de visión en niños, a déficits nutricionales y al conocimiento de estas necesidades.

¹⁴ Este tipo de cocción, prolongada y con elevadas temperaturas, genera productos derivados de la oxidación de la vitamina A que resultan menos biodisponibles.

Y mi escuela mi futuro es un proyecto que consiste en recuperar a cada chicos que han dejado el estudio tanto por problema de visión problema familiar como problemas personales... (Comedor N° 10, Partido GP).

Si bien, a partir de estas entrevistas no podemos afirmar que estos problemas sean consecuencia específica del déficit de la vitamina A o de la ingesta de proteínas, sostenemos que la relación directa entre el cuerpo y los nutrientes interviene en los procesos de intercambio de los sistemas fisiológicos y los procesos biológicos asociados a perdurabilidad del cuerpo individuo (Scribano y De Sena, 2016). A la vez que la fase actual del capitalismo se destaca por tener entre sus características principales no solo a escala planetaria, la represión y la extracción sino también la expropiación del plus de energías producidas por los seres humanos y la distribución desigual de las energías y nutrientes (Quijano, 2014; Scribano, 2011), lo cual afecta directamente las energías corporales de los sujetos en relación al lugar que ocupan en el entramado social.

Excepto por las legumbres, las frutas secas, los cereales integrales, la variedad de frutas y las verduras de hojas verdes, no forman parte de la alimentación diaria de los comedores entrevistados. Por lo tanto, entendemos que el ácido fólico y la Piridoxina (B6) son otros de los nutrientes deficitarios en la dieta cotidiana. En este punto, es importante remarcar que la deficiencia de éstos últimos se relacionan con procesos vitales en las etapas de gestación, de crecimiento y de desarrollo -la falta de ácido fólico se relaciona con los defectos del tubo neural, que representa la más común de las malformaciones congénitas del sistema nervioso central¹⁵ y constituyen un importante problema de salud pública por su mortalidad, morbilidad y costo social; mientras que la Vitamina B6 es esencial para el recambio de tejidos corporales.

La leche, aparece como el alimento de consumo habitual, frecuente y sostenido, pero ésta forma parte, principalmente, solo de la merienda y, muchas veces, es utilizada para cortar el té o mate cocido. En este sentido, para poder considerar a la leche como un alimento que favorece la ingesta de calcio, sería importante ver en qué cantidad es agregada en estas infu-

¹⁵ Las más frecuentes son anencefalia (falta del desarrollo del cerebro y huesos craneales) y espina bífida (un defecto en la columna vertebral y en la médula espinal).

siones y a su vez, considerar que el té contiene una sustancia denominada teofilina que estimula la eliminación urinaria del calcio. Y, para considerarla como una fuente de proteína, es necesario volver a hacer foco sobre la cantidad que se consume y que la merienda es una ingesta principalmente dedicada a la infancia y niñez.

Al considerar la fuente de ingesta de hierro en la alimentación que brindan los comedores, podemos observar que ésta se encuentra constituida por las legumbres, principalmente lentejas. Este hierro es un tipo de nutriente de origen vegetal, cuya absorción puede verse inhibida por otros componentes presentes en la alimentación, como la leche o el té. Y si bien, es probable que estos alimentos no se consuman conjuntamente, el hecho de que las lentejas no aparezca entre los alimentos más nombrados, deja en evidencia que el aporte de hierro podría no ser suficiente.

La deficiencia de hierro, la anemia, constituye una de las carencias nutricionales más comunes, y afecta especialmente a grupos vulnerables como quienes son lactantes y quienes se encuentran atravesando la infancia, ya que, por el rápido crecimiento, tienen mayores requerimientos de hierro. Luego, durante el embarazo y la edad reproductiva las mujeres también poseen mayores demandas de este mineral. Los efectos de su deficiencia van desde una mayor mortalidad materna a un aumento en la tasa mortalidad neonatal y nacimientos de bajo peso. Cuando esta carencia ocurre durante los dos primeros años de vida se ha visto asociada con retraso en el desarrollo psicomotor y cambios en la conducta; efectos que persisten aún después de la recuperación de las reservas del hierro corporal. Además, afecta la resistencia para realizar esfuerzos y disminuye la resistencia a las infecciones (López y Suárez, 2021).

Como podemos observar, a partir de lo expuesto, la calidad de los alimentos que predominan en estas preparaciones diarias, es baja. Existe una predominancia de hidratos de carbono y azúcares refinados, los cuales, si bien son necesarios dentro de la variedad que el cuerpo necesita ya que se trata de nutrientes que tienen un papel energético y resultan fundamentales para mantener la integridad funcional del tejido nervioso –parafraseando a Lévi-Strauss: los alimentos no sólo sirven para comer sino que sirven para pensar (Lévi-Strauss, 1968)– e impiden que las proteínas (músculo, tejidos, órganos) sean utilizadas como fuente de energía. Sin embargo,

el hecho de que sean refinados y se consuman en exceso, compromete la calidad de los mismos, ya que el proceso de refinamiento elimina parte de la fibra y nutrientes que poseen de forma natural. Otro aspecto central que se puede observar, es la falta de variedad de verduras y la casi nula presencia de frutas. Estos alimentos se destacan por proporcionar los micronutrientes necesarios para el organismo y su variedad es importante para asegurar el aporte del conjunto de ellos. Además, la calidad de las preparaciones se encuentra comprometida por las formas de cocción. En los comedores, como vimos, el “guiso” es la preparación predominante, es decir, la cocción por hervor. En este tipo de cocción los nutrientes que se pueden ver mayormente afectados son las vitaminas y, sobre todo, aquellas que son inestables al calor -vitamina A, B12, C, ácido fólico- (Medin y Medin, 2017).

De esta manera, es importante exponer que el alimento para el ser humano no implica un mero proveedor de energía, sino que a través de éste se obtienen principios nutritivos esenciales, es decir, nutrientes insustituibles que el organismo es incapaz de fabricar por sí solo y necesariamente deben ser incorporadas de manera exógena a través de los alimentos para evitar que se desarrollen graves deficiencias que ocurren cuando -con independencia del aspecto energético- la alimentación es nula o deficiente en uno o más principios nutritivos esenciales (Rodota y Castro, 2019).

5. A modo de cierre: Las deficiencias de nutrientes en una asistencia “focalizada” en llenar la panza

El recorrido realizado en estas páginas, a través de las preparaciones y los alimentos que las integran, realizadas en los comedores y merenderos, da cuenta de diferentes ejes en torno a las prácticas del comer que se entretajan entre la posibilidad, la buena voluntad y las políticas sociales. A partir de estas interrelaciones podemos observar que, en primer lugar, la asistencia alimentaria que se desprende de las políticas sociales aborda la necesidad de comer desde la saciedad y no desde la nutrición. En este sentido, observamos la falta de alimentos que aporten los nutrientes esenciales necesarios para etapas de la vida específicas y claves como son el desarrollo y crecimiento de las embarazadas, los niños y las niñas. Considerando que la asistencia del comer que brindan los comedores se centra

principalmente en esta población y en los adultos mayores, la capacidad de nutrir y alimentar por parte de las preparaciones que se realizan no es algo para dejar de lado en el análisis.

En segundo lugar, a la falta de acceso a alimentos frescos (ricos en nutrientes esenciales) se le suman las dificultades en relación a las condiciones materiales de los asistentes a los comedores. Como dejamos expuesto, al regir el protocolo de distanciamiento muchos comedores se vieron imposibilitados de cumplirlo, teniendo que dejar de entregar un plato de comida y recurriendo a entregar bolsones de alimentos a los asistentes. Esto dificultó las prácticas alimentarias de varios asistentes, teniendo que buscar nuevos lugares en donde poder recibir la comida.

Es importante comprender que el alimento para el ser humano no implica un mero proveedor de energía, sino que a través de éste se obtienen principios nutritivos esenciales, es decir, nutrientes insustituibles que el organismo es incapaz de fabricar por sí solo y necesariamente deben ser incorporadas de manera exógena a través de los alimentos para evitar que se desarrollen graves deficiencias que ocurren cuando –con independencia del aspecto energético– la alimentación es nula o deficiente en uno o más principios nutritivos esenciales (Rodota y Castro, 2019). En este sentido, el recorrido realizado por los nutrientes esenciales y su aparición –¿o no aparición? – en la alimentación cotidiana de los comedores en periodo de pandemia –y prepandemia– reproduce hoy lo que Josué De Castro detallaba sesenta años atrás: el hambre es un fenómeno de gran variabilidad que posee diversos matices. Actualmente, el hambre oculta se combina con el rápido aumento de sobrepeso, de obesidad y de enfermedades crónicas, en un contexto regional caracterizado por las altas tasas de pobreza, de desempleo y de urbanización. En los contextos urbanos, solo es posible acceder a los alimentos a partir del mercado, el cual sigue repitiendo la conocida estrategia de energía barata y micronutrientes caros, quedando las poblaciones empobrecidas ante la única posibilidad de “llenarse la panza” comprando energía barata y asistiendo a comedores en donde las preparaciones reproducen el comer de asistencia.

La presente vigencia de las políticas sociales alimentarias, donde los comedores y merenderos son un eje esencial, su ampliación y las transformaciones que se vivieron frente a la pandemia de COVID-19 denotan

una necesidad permanente que ubica a lo alimentario como nodo central de la cuestión social. En este sentido, es necesario no olvidarnos que hoy nos hallamos frente a un tipo de hambre que no sólo es el gran mal de la actualidad, que ataca la salud y la vitalidad desde lo más profundo, sino que expone al fenómeno como un hecho primariamente social ya que queda expuesto que “el hambre oculta constituye hoy la forma más típica del hambre de fabricación humana” (De Castro, 1962: 54), la cual no solo tendrá consecuencias sobre los cuerpos de las personas, sino que hará mella en la composición social.

Referencias bibliográficas

- ABEYÁ GILARDON, Enrique (2016) “Una evaluación crítica de los programas alimentarios en Argentina” *Salud Colectiva*, v. 12, n. 4, pp. 589-604.
- AGUIRRE, Patricia (2004) *Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis*. Buenos Aires: Capital Intelectual.
- _____ (2008) *Los alimentos rendidores y el cuerpo de los pobres*. Buenos Aires. Disponible en: <https://unlp.edu.ar/frontend/media/72/4572/ff3f-7792dddcf8ea6286301d455f1d56.pdf>
- _____ (2011) “Reflexiones sobre las nuevas formas del hambre en el siglo XXI: La obesidad de la escasez” *Boletín Científico Sapiens Research*, 1(2).
- _____ (2016) “La olla, la fuente y el plato. Distintas maneras de compartir en argentina” *STVDIVM. Revista de Humanidades*, 22 (2016), p./pp. 189-208.
- AGUIRRE, Patricia; DÍAZ, Diego y POLISCHER, Gabriela (2015) *Cocinar y comer hoy en Argentina*. Buenos Aires: FUNDASAP, Sociedad Argentina de Pediatría.
- ANNUNZIATA, Rocío; ARIZA, Andrea y MARCH, Valeria (2017) “<<Gobernar es estar cerca>>. Las estrategias de proximidad en el uso de las redes sociales de Mauricio Macri y María Eugenia Vidal” *Revista Mexicana de Opinión Pública*. Año 12, Num.24, pp.71-93.
- ARDÈVOL, Elisend; BERTRÁN, Marta; CALLÉN, Blanca y PÉREZ, Carmen (2003) “Etnografía virtualizada: la observación participante y la entrevista semiestructurada en línea” *Athenea Digital*, 3, 72-92.
- BASILE, Diego y LINNE, Joaquín (2019) “Adolescentes y redes sociales online. El photo sharing como motor de la sociabilidad” *Cuadernos del Cen-*

tro de Estudios de Diseño y Comunicación, (54)., 17 a 27.

BERLANT, Lauren (2007) “Slow Death (Sovereignty, Obesity, Lateral Agency)” *Critical Inquiry*, Vol.33, N°4. The University of Chicago Press. pp.754-780

BORAGNIO, Aldana (2020) “Gusto y prácticas del comer: entre el cuerpo y las emociones” *Boletín Científico: Sapiens Research*, Vol. 10(2), pp. 46-52.

_____ (2021a) “Sensibilities of eating inside: emotions and food practices in a time of pandemic”, in: Scribano, A. y Korstanje, M. (comp.) *Emotionality of COVID19: now and after, the War against a Virus*. New York: NOVA.

_____ (2021b) “<<Compro>>, <<llevo>>, <<elijo no comer>>: prácticas alimentarias, estrategias y emociones de mujeres trabajadoras de oficinas públicas” *Aposta, Revista de Ciencias Sociales*. Dossier Emociones y Alimentación, el comer del siglo XXI. N°90, julio, agosto, septiembre 2021. <http://www.apostadigital.com/revistav3/hemeroteca/boragnio2.pdf>

_____ (2022a) “Ayuda, solidarismo y bienestar: sensibilidades en torno a ‘dar de comer’ en iniciativas populares argentinas durante la pandemia de COVID-19”, en: De Sena, A. y Herrera, J. *GT Sensibilidades, subjetividades y pobreza*. CLACSO. (en prensa)

_____ (2022b) “Fuentes de abastecimiento en comedores comunitarios: la diversificación de las formas y las necesidades en el Partido de General Pueyrredón durante 2020”. Presentación en Congreso Latinoamericano de Historia Económica, CLADHE 2022. Simposio 37 Usos del Territorio, Soberanía y Sistemas Alimentarios en América Latina. Una revisión histórica de la malnutrición. Lima, Perú.

_____ (2022c) “<<Emotions and food in times of pandemic: a comparison of eating practices in Spain and Argentina during COVID-19>”, in: Scribano, A. & Roche Cárcel, J.A. (Coord.) *Emotions and Society in difficult times*. Cambridge Scholars Publishing. (en prensa).

BOZAR, Agostina; BONDARCZUK, Bárbara; LORENZO, Jessica; LASIVITA, Julieta; GUIDONI, M. Elisa; ISELY, María Belén; LESTINGI María Eugenia; MARENZI, María Soledad y DÍAZ, Marisol (2007) *Nutrición del niño sano*. Rosario: Corpus Editorial.

BRITOS, Sergio; O`DONNELL, Alejandro; UGALDE, Vanina y CLACHEO, Rodrigo (2003) *Programas alimentarios en Argentina*. CESNI.

- CERVIO, Ana Lucía (2019) “Política alimentaria, pobreza y emociones en la Argentina de los años 80”, *Entramado*, 15(1), 62-77. <https://doi.org/10.18041/1900-3803/entramado.1.5141>
- CLEMENTE, Adriana (2010) *Necesidades sociales y programas alimentarios. Las redes de la pobreza*. Buenos Aires: Ed. Espacio.
- CONRAD, Peter (1992) “Medicalization and Social Control” *Annual Review of Sociology*, 18:209-232.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús y GRACIA-ARNÁIZ, Mabel (2005) *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- DISALVO Liliana; VAREA Ana; MATAMOROS Natalia; MALPELI Agustina; FASANO, María y GONZÁLEZ, Horacio (2019) “Deficiencia de vitamina A y factores asociados en niños preescolares de la periferia de la ciudad de La Plata, Buenos Aires”, *Arch Argent Pediatr* 2019;117(1):19-25.
- DE CASTRO, Josué (1962) *Geopolítica del hambre. Ensayo sobre los problemas alimentarios y demográficos del mundo*. Buenos Aires: Solar Hachette
- DE SENA, Angélica y LISDERO, Pedro (2015) “Etnografía Virtual: aportes para su discusión y diseño en Caminos cualitativos”, en: De Sena, A. (Ed.) *Aportes para la investigación en ciencias sociales*. Buenos Aires: CICCUS, Imago Mundi
- DETTANO, Andrea y CENA, Rebeca (2020) “Precisiones teórico-metodológicas en relación a la definición de Entorno en Etnografía Virtual para el análisis de políticas sociales” *Tsafiqui - Revista Científica En Ciencias Sociales*, 11(15)., 57-72.
- DETTANO, Andrea y FARACCE MACIA, Constanza (2021) “Intervenciones alimentarias y pandemia en La Matanza: miradas desde una etnografía virtual” Ponencia presentada en las XIV Jornadas de Sociología (UBA).
- DETTANO, Andrea y FLORES, Stella Maris (2021) “Comedores y merenderos comunitarios en La Matanza: notas de un registro etnográfico virtual” *Síntesis clave. Boletín informativo*. Centro de investigaciones sociales UNLaM. ISSN: 2344-9632
- DOMÍNGUEZ FIGAREDO, Daniel (2007) “Sobre la intención de la etnografía virtual, Teoría de la Educación” *Educación y Cultura en la Sociedad de la Información*, vol. 8, núm. 1, mayo, 2007, pp. 42-63 Universidad de Salamanca Salamanca, España.
- EGUÍA, Amalia y ORTALE, María Susana (2004) Reproducción social

- y pobreza urbana. *Cuestiones de Sociología*, (2): 21-49. Disponible en: https://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.3407/pr.3407.pdf
- FRANCH, Margarita y CASTELLANO, Germán (2007) “Conceptos generales de nutrición. Requerimientos nutricionales”. Comité de Nutrición de la AEP. *Manual Práctico de Nutrición en Pediatría* (pp. 1-12).
- GASPARINI, Leonardo; TORNAROLLI, Leopoldo y GLUZMANN, Pablo (2019) *El desafío de la pobreza en Argentina*. Diagnóstico y perspectivas. CED-LAS, CIPPEC, PNUD.
- GLASSER, Barney & STRAUSS, Anselm L. (1967) *The Discover of Grounded Theory: Strategies for Qualitative Research*. Chicago: Aldine
- GOLBERT, Laura (1993) “La asistencia Alimentaria. Un nuevo problema para los argentinos”, en: Lumi, S.; Golbert, L. y Tenti Fanfani, E. *La mano izquierda del Estado. La asistencia social según los beneficiarios*. Buenos Aires: Miño y Dávila Editores/ CIEPP.
- GRACIA-ARNAIZ, Mabel y COMELLES, Josep (2007) *No comerás: narrativas sobre comida, cuerpo y género en el nuevo milenio*. Barcelona: Icaria
- GRASSI, Estela, HINTZE, Susana y NEUFELD, María Rosa (1994) *Políticas sociales, crisis y ajuste*. Buenos Aires, Argentina: Espacio Editorial.
- HINE, Christine (2004) *Etnografía Virtual*. Barcelona: Editorial UOC.
- LÓPEZ, Laura Beatriz y SUÁREZ, Marta María (ed.) (2021) *Fundamentos de Nutrición Normal*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: El Ateneo.
- MEDIN, Roxana y MEDIN, Silvina (2017) *Alimentos, introducción, técnica y seguridad*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Editorial Akadia.
- NEUFELD María Rosa y CRAVINO, María Cristina (2007) “Entre la hiperinflación y la devaluación: Saqueos y ollas populares en la memoria y trama organizativa de los sectores populares del Gran Buenos Aires [1989-2001]!”, en: Cravino, M.C. (Ed.). *Resistiendo en los barrios: Acción colectiva y movimientos sociales en el Área Metropolitana de Buenos Aires*. Los Polvorines: Universidad Nacional de General Sarmiento.
- OLIVA, S. T. (2004) Esclerosis múltiple desmielinizantes. 23, 86-90
- POULAIN, Jean Poulain (2002) *Sociologies de l'alimentation*. París: Presses Universitaires de France.
- QUIJANO, Anibal (2014) “Sobre la naturaleza de la crisis del capitalismo: (primera conferencia)”, en: *Cuestiones y horizontes: de la dependencia histórico-estructural a la colonialidad/ descolonialidad del poder*. Buenos Aires: CLACSO. Dis-

ponible en: <http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20140506025405/eje1-3.pdf>

RODOTA, Liliana y CASTRO, María Eugenia (2019) *Nutrición Clínica y Dietoterapia*. 2° Edición. Buenos Aires: Editorial Panamericana.

SALVIA, Agustín; BRITOS, Sergio y DÍAZ-BONILLA, Eugenio (ed.). (2020) Reflexiones sobre las políticas alimentario nutricionales de la Argentina, antes y durante la pandemia del COVID-19. LAC WORKING PAPER 09. International Food Policy Research Institute. Septiembre 2020.

SCHUMANN, Harald (2014) *Especuladores del hambre. ¿Por qué suben los alimentos?* Buenos Aires. Mardulce.

SCRIBANO, Adrián (2011) “Un bosquejo conceptual del estado actual de la sujeción colonial” *SINAIS – Revista Eletrônica - Ciências Sociais*. Vitória: CCHN, UFES, Edição n.09, v.1, Junho. 2011. pp.43-75.

SCRIBANO, Adrián y DE SENA, Angélica (2016) “Cuerpos débiles: energías, políticas alimentarias y depredación de bienes comunes”, en: Martins, P. y de Araújo Silva, M. (org.) *Democracia, Pós-desenvolvimento e gestão de benscomus. Perspectivas da América Latina e do Caribe*. Brasil: Editora. pp. 115-128 ISBN: 978-85-391-0824-4.

SCRIBANO, Adrián y BORAGNIO, Aldana (2021) “The Hunger Games: A Look at food interventions in the context Covid-19”, in: Scribano, A. y Korstanje, M. (comp.) *Emotionality of COVID19: now and after, the War against a Virus*. New York: NOVA.

SCRIBANO, Adrián; BORAGNIO, Aldana y DILIGENTI, Guido (2021, May) To feed: care practices between love and hope. [presenter] *The Social Life of Care*. Cambridge.

LÉVI STRAUSS, Claude (1968) *Mitológicas (I): lo Crudo y lo Cocido*. México: FCE.

URRESTI, Marcelo; LINNE, Joaquín; BASILE, Diego (2015) *Conexión total: los jóvenes y la experiencia social en la era de la comunicación digital*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Grupo Editor Universitario, CLACSO.

VAN DIJCK, José (2016) *La cultura de la conectividad: una historia crítica de las redes sociales*. Buenos Aires: Siglo XXI Editores.