

Gustos y prácticas alimentarias de mujeres empleadas de oficinas públicas y mujeres destinatarias de programas alimentarios en Argentina

Tastes and food practices of women employees of public offices and women beneficiaries of food programs in Argentina

Aldana Boragnio

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas
Instituto de Investigaciones Gino Germani-Universidad de Buenos Aires, Argentina
boragnio@gmail.com

María Victoria Sordini

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas
Universidad Nacional de Mar del Plata, Argentina
mvsordini@hotmail.com.ar

Recibido: 12/07/2018

Aceptado: 25/09/2018

Formato de citación:

Boragnio, A., Sordini, M.V. (2019). "Gustos y prácticas alimentarias de mujeres empleadas de oficinas públicas y mujeres destinatarias de programas alimentarios en Argentina". *Aposta. Revista de Ciencias Sociales*, 81, 69-86, <http://apostadigital.com/revistav3/hemeroteca/boragnio.pdf>

Resumen

El objetivo de este trabajo es identificar prácticas alimentarias y gustos que se configuran en torno a la alimentación de mujeres destinatarias de políticas alimentarias y mujeres empleadas de una oficina de la administración pública en Argentina en 2017. El estudio es descriptivo-exploratorio con un enfoque cualitativo. Se trabajó con los resultados de entrevistas en profundidad en el marco de dos investigaciones vinculadas a la sociología alimentaria, que denotan importantes conexiones y coincidencias en relación a las prácticas alimentarias y a la construcción del gusto. Se reflexionará en torno a las consecuencias que las prácticas alimentarias, el gusto y los consumos cotidianos tiene sobre las energías corporales disponibles.

Palabras clave

Prácticas alimentarias, construcción del gusto, programas alimentarios, mujeres.

Abstract

The objective of this paper is to identify alimentary practices and tastes that are configured around the feeding of women who are beneficiary of food programme and women employees of a public office in Argentina in 2017. The study is descriptive-exploratory with a qualitative approach. We worked with the results of in-depth interviews in the framework of two investigations related to socio-anthropology of food, which denote important connections and coincidences in relation to alimentary practices and taste construction. It will reflect on the consequences that the alimentary practices, the taste and the daily consumptions have on the body energies available.

Keywords

Alimentary practices, taste construction, food program, women.

1. Introducción

El objetivo de este trabajo es identificar prácticas alimentarias y gustos que se configuran en torno a la alimentación en mujeres destinatarias de políticas alimentarias (en adelante DPA) y mujeres empleadas de oficinas públicas (en adelante EOP). Para ello se pondrán en diálogo algunos de los resultados de entrevistas realizadas en el marco de dos investigaciones vinculadas a la sociología alimentaria. Se trabajó a partir de datos construidos en la elaboración de la tesis de maestría titulada “*Comida de oficina: un acercamiento a las Prácticas del Comer de mujeres trabajadoras en el ámbito de la administración pública nacional de la Ciudad de Buenos Aires*”, realizada por Aldana Boragnio; y la tesis de doctorado titulada “*Programas alimentarios y políticas sociales. Trayectorias de vida de personas que han sido receptoras de programas alimentarios entre 1983 y 2015 en Mar del Plata*”, en proceso de elaboración, por María Victoria Sordini.

El diseño del estudio es cualitativo de tipo exploratorio descriptivo. La técnica de indagación utilizada fue la entrevista en profundidad, ya que permite tomar contacto con el punto de vista de las mujeres, a través de sus propias narrativas (Taylor y Bogdan, 1996). Así, desde la voz de las entrevistadas sobre su biografía y su experiencia cotidiana se accedió a un registro del “decir sobre el hacer” (Piovani, 2007) que permitió una aproximación a las vivencialidades de las mismas. Se realizaron, en total, 30 entrevistas a mujeres entre 18 y 55 años. Las muestras de ambas investigaciones se construyeron mediante la técnica bola de nieve y muestreo teórico.

Si bien se trata de dos poblaciones que, a priori, presentan marcadas diferencias, se trata de mujeres que principalmente poseen un ingreso monetario por parte del Estado. Para este trabajo se utilizaron aquellas entrevistas que detentan puntos en común en relación a tres dimensiones: por un lado, sus edades están entre los 22 y 36 años; tienen hijos en edad escolar con los que conviven; y, tal como ampliaremos en este trabajo, tienen importantes coincidencias en relación a las prácticas alimentarias y a la construcción del gusto.

La puesta en común de las respuestas de ambos grupos de entrevistadas busca observar las prácticas alimentarias domésticas y extra domésticas subrayando su carácter cotidiano y su importancia en la conformación de las energías corporales¹. A la vez, se tensionan las conexiones entre las prácticas alimentarias y el gusto de la

¹ “La energía corporal es el resultado del intercambio de los sistemas fisiológicos y procesos biológicos asociados a la perdurabilidad del cuerpo individuo. La ausencia o disminución de la misma pone en riesgo sus condiciones de existencia (...) La energía social se basa en la energía corporal y refiere a los procesos de distribución de la misma, sustrato de las condiciones de movimiento y acción” (Scribano, 2010: 111).

necesidad, haciendo hincapié en las fases de preparación y consumo. De este modo, se pondrá como eje central el *qué* comen, las *características de lo que se come*, *cómo* se come, *quién prepara la comida* y *cómo se gestiona el hambre*.

La estrategia argumentativa es la siguiente: a) se presentan los lineamientos teóricos principales que permiten pensar los cuerpos y la alimentación desde la sociología de los cuerpos y las emociones; b) se desarrollan las primeras aproximaciones al análisis e interpretación de los datos en relación a las prácticas alimentarias enfocando la atención en la preparación de la comida, las características de la comida y qué se come; c) se profundiza la observación en aquellas prácticas cotidianas que configuran el gusto por lo necesario, la elección de las comidas en el contexto cotidiano de las entrevistadas y la configuración de las sensibilidades; y, d) se esbozan las consideraciones finales en relación a los bordes de contacto entre las categorías desarrolladas.

2. Cuerpos y alimentación: una lectura sociológica

Las prácticas del sentir, en general, y las prácticas del gusto, en particular, se reflejan en la configuración de los cuerpos, en el tamaño, en la postura, en los gestos, en la percepción del propio cuerpo y del cuerpo de los otros y, en las interacciones que desde allí se construyen. En tanto el cuerpo es el instrumento para percibir el mundo y apropiarlo, interioriza las estructuras sociales de producción y refleja las huellas de las condiciones materiales de existencia (Scribano, 2012).

La alimentación cristaliza el entramado de relaciones sociales que atraviesan al comensal. Desde las papilas gustativas se perciben los sabores del mundo histórico y social en el que se está inmerso, por ello, sentir sabores implica estructurar las percepciones que construyen las mediaciones sociales de lo rico y lo feo, de lo que da saciedad y de lo que es ligero. Es decir, se habilitan y des-habilitan sabores definiendo los gustos del buen y del mal comer. Las prácticas de la buena comida, de la comida chatarra, de la rendidora o la sofisticada “se cruzan con las lógicas de los sentimientos que constituyen una forma de sensibilidad social particular donde se anidan las visiones, di-visiones y no-visiones del mundo naturalizadas, y por ende, aceptadas y aceptables” (Scribano, 2010: 106). De esta manera se configuran sensibilidades en torno a los sabores y las prácticas del comer que moldean las formas de interacción a partir de la percepción del propio cuerpo y del cuerpo de los otros.

Siguiendo los estudios de Aguirre (2004), se identifican tendencias en las representaciones sociales del cuerpo en relación con la alimentación y la comensalidad según las diferentes posiciones sociales. Los sectores de bajos ingresos sostienen una representación del cuerpo fuerte a partir del consumo de alimentos rendidores en comunidad; los sectores medios se representan cuerpos lindos vinculados al consumo de alimentos ricos en el ámbito familiar; finalmente, los sectores de altos ingresos se refieren a los cuerpos sanos a partir del consumo de alimentos “light” y de una comensalidad individual (Aguirre, 2004).

Estos estudios fueron profundizados por la autora al identificar un patrón alimentario y sus alimentos trazadores (alimentos principalmente característicos de un sector social), según cada estrato social, a lo largo el tiempo². Al comparar la Encuesta de Alimentación de 1965, realizada por el Consejo Nacional de Desarrollo, con la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares (ENGHo) de 2006, realizada por Instituto Nacional de Estadística y Censos, se observa que las canastas de alimentos de los sectores de bajos ingresos disminuyó en cantidad y en diversidad de alimentos. Acompañando el

² El estudio observó las Encuestas de Gastos (CONADE, 1965; INDEC, 1970, 1987, 1988, 1998) realizadas para el Área Metropolitana de Buenos Aires (Aguirre, 2005) y se complementa con la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares (ENGHo) de 2006 (Aguirre, Córdova y Polischer, 2015).

proceso de pauperización de los sectores de menos recursos³, sus consumos han sustituido alimentos caros por alimentos baratos hasta que sus canastas resultaron suficientes en volumen pero pobres en calidad de nutrientes. En cambio en las canastas de ingresos más altos (sectores medios y altos), existe una tendencia a diversificar los consumos y consumir cada vez más proteínas animales (Aguirre, 2005; Aguirre, Córdova y Polischer, 2015).

Al comparar los porcentajes destinados a los distintos rubros de consumo alimentario (cereales y tubérculos, carnes, lácteos y huevos; frutas y verduras) en 1965 se distinguen dos tipos de canastas, por un lado, la de los sectores de ingresos más bajos, y por otro las de los sectores medios y altos que presentan amplias similitudes. En cambio, en 2006 los consumos de los sectores medios se asemejan a los de los sectores bajos, distanciados ampliamente de las prácticas de consumo de los sectores altos.

“Como a través de las canastas leemos las relaciones sociales, este desplazamiento de la diferencia nos permite inferir una sociedad más polarizada, donde los pobres y los sectores de ingresos medios consumen de manera similar (lo que indica por un lado una mejora sustantiva en los consumos de los primeros), mientras que los que se diferencian son los sectores de ingresos altos que mantienen alta preferencia por los productos animales, a expensas de los demás rubros” (Cordova, 2015:102).

Si bien, estos datos encubren las diferencias cualitativas de los consumos -ya que los cereales de los sectores medios y altos no son los mismos que los de los sectores pobres (Cordova, 2015)- aquí se consolida uno nodo central para los análisis que se esboza en los siguientes apartados. Mientras los sectores sociales con mejores ingresos modifican su transición nutricional⁴ hacia el aumento de proteínas de origen animal (OMS/FAO, 2003; Aguirre, 2015), los sectores sociales de menores ingresos moldean sus dietas en torno a las posibilidades de acceso. En este escenario el mercado produce alimentos baratos para la distribución masiva pero con exceso en grasas saturadas, azúcar y sodio (Aguirre, 2011) profundizando así el consumo de alimentos ricos en carbohidratos y en grasas, carentes en fibras y proteínas (Aguirre, 2005). En los sectores sociales medios y bajos aparecen las condiciones para una ingesta excesiva de grasas, tanto por un consumo excesivo de proteínas de origen animal y grasas, o por un consumo excesivo de alimentos baratos que brindan más saciedad y menos nutrición.

Este contexto predispone a la prevalencia de sobrepeso, obesidad y hambre oculta. Las carencias alimentarias suelen ser invisibles y silenciosas cuando la alimentación se vuelve deficiente en determinadas proteínas, grasas, sales minerales y vitaminas esenciales en medio de la abundancia de otros micronutrientes. Algunos determinantes del hambre oculta se relacionan con la monotonía alimenticia y el uso general de los

³ Sobre este tema distintos autores destacan datos relevantes: para 1974 la pobreza por ingreso estaba en lo que hasta hoy es su mínimo histórico, el 4,6% de los hogares (Arakaki, 2011). Hacia 1980, la pobreza por insuficiencia de ingresos alcanzaba al 3,2% de la población (Minujin, 1992). En la década de 1990 estos números crecieron fuertemente, en el total urbano la pobreza creció de “28,7% en 1995 a 57,7% hacia el 2002, mientras que la indigencia creció de 7,6% a 27,7%” (Diloretto, 2009:115). Para fines de la década, “el 26,7% de las personas –reunido en el 18,9% de los hogares– no percibía ingresos suficientes para acceder a la canasta básica de bienes y servicios (Indec, 2003)” (Kessler y Di Virgilio, 2008: 38).

⁴ La transición nutricional se caracteriza por cambios cualitativos y cuantitativos de la dieta. Los cambios alimentarios adversos incluyen una dieta con mayor densidad energética, es decir, más grasa y más azúcar añadido en los alimentos, una mayor ingesta de grasas saturadas (principalmente de origen animal) unida a una disminución de la ingesta de carbohidratos complejos y de fibra, y una reducción del consumo de frutas y verduras. Estos cambios alimentarios se combinan con cambios del modo de vida que reflejan una reducción de la actividad física en el trabajo y durante el tiempo de ocio (OMS/FAO, 2003: 24).

alimentos concentrados, purificados o refinados, ya que estos contienen altas dosis de principios energéticos (hidratos de carbono o grasas) (De Castro, 1955)

En la obesidad⁵ intervienen factores diversos como el genético adaptativos, “genotipo de ahorro”, la alimentación, la aculturación a distancia, el entorno socio-cultural y el género. Las causas de sobrepeso y obesidad en la región se relacionan a la ingesta de productos ultra-procesados (con altos contenidos de azúcar, grasa y sal), la disminución de las preparaciones culinarias tradicionales con alimentos frescos, el estilo de vida sedentario, los procesos de urbanización sin un planeamiento para una movilidad más activa de las personas, a la jornada laboral extensa, la desregulación del mercado y la publicidad de productos alimenticios no saludables (FAO y OPS, 2017).

El consumo de alimentos con baja calidad nutritiva ha aumentado rápidamente en los países de ingresos medios bajos desde la década de 1980, al observar la obesidad en relación a la situación económica, en las poblaciones adultas se desplaza a los sectores sociales con menores ingresos y con mayor prevalencia en las mujeres (Monteiro, Moura, Conde y Popkin, 2004; OMS, 2011). Siguiendo los datos de FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF (2017), en América Latina y el Caribe 24 países presentan una proporción de personas obesas en valores cercanos o superiores al 20% de la población, en Argentina cerca del 29% de la población es obesa. Siguiendo los estudios de Global Health Observatory (GHO-OMS) el crecimiento en las tasas de obesidad en Argentina entre 1980 y 2014 para hombres y mujeres se incrementó. Mientras en 1980 la tasa de obesidad en varones es de 12,5% y en mujeres es de 15,1%, en 2014 se desplaza hacia un 26,7% en varones y un 30,1% en mujeres, representando las cifras más altas de América del Sur (FAO *et al.*, 2017).

Los cuerpos malnutridos se cristalizan en sus formas, posturas, en la percepción del propio cuerpo y de los otros, y a partir de allí se configura el alcance de sus interacciones. Concebir el hambre como un problema social requiere pensar la carencia de nutrientes en relación al contexto sociopolítico e histórico que permite la producción y reproducción de las condiciones materiales de vida. Scribano y Eynard (2011) complejizan el concepto de hambre al plantear la carencia de nutrientes como un tipo de vínculo de la persona con el medio ambiente con el concepto de hambre individual. Desde la falta se configura la autopercepción de la propia imagen del cuerpo y de las formas de sentir el mundo, haciendo referencia al hambre subjetiva. Finalmente, la presentación social de la persona constituye el tipo de hambre social. Desde el plano individual al social el hambre atraviesa las posibilidades de ser y sentir el mundo determinando los alcances de la acción de los agentes.

Sostener en el tiempo el *hambre oculta* implica la persistencia de cuerpos débiles que constituirán interrelaciones sociales débiles, configurando un cuerpo social que desde carencias “ocultas” reproduce la fuerza de trabajo de amplios sectores sociales. Así, reflexionar sobre los cuerpos y sus energías –biológicas y sociales– para la reproducción de la fuerza de trabajo constituye otro nodo central de los análisis que se expondrán a continuación. Profundizar sobre las prácticas alimentarias y la constitución del gusto permitirá pensar las estrategias que los sujetos ponen en práctica cotidianamente para darle respuesta a la necesidad de comer. A la vez que nos permite observar las estrategias que la sociedad acepta y sostiene para dar respuesta a la disponibilidad social de las personas mediante una política de los cuerpos (Scribano, 2010) que regula los

⁵ La obesidad interviene como factor de riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a la nutrición (ECNT), algunas de las cuales son causas importantes de muerte en la región, por ejemplo, la enfermedad isquémica del corazón, la diabetes mellitus no insulina-dependiente o de tipo II (DMNID), la hipertensión arterial, algunos tipos de cáncer, la osteoartritis y la osteoporosis, entre otras (Peña y Bacallao, 2000: 6).

modos en que las personas experimentan y sienten el propio cuerpo, el cuerpo de los otros y el mundo. Tanto el gusto, como los demás sentidos, estructuran las percepciones que organizan a las prácticas del sentir en relación al entorno social. Así como para cada contexto social algunos sabores componen a los ingredientes del buen gusto, determinados aromas son los adecuados según las circunstancias.

A continuación se profundiza la reflexión en relación a las prácticas alimentarias, su vinculación con la construcción del gusto y las sensibilidades que se configuran tanto en el espacio doméstico como en el laboral.

3. Prácticas alimentarias: preparación y consumo

Las prácticas alimentarias engloban elementos de índole cultural, económicos, sociales e individuales, que se cruzan con las acciones necesarias para llegar al acto de ingesta. Marschoff las define como “el conjunto de acciones y de relaciones sociales que se estructuran en torno al acto central de ingesta de sustancias alimentarias que puede o no estar relacionado a la perpetuación del organismo vivo” (2011: 75).

Profundizando en el concepto, encontramos los aportes de Gracia Arnaiz que detalla las acciones y actividades específicas que se encuentran vinculadas a la ingesta de alimentos. La autora propone un listado de 19 ocupaciones domésticas específicamente vinculadas con la alimentación cotidiana:

“1) producción; 2) aprovisionamiento; 3) conservación; 4) almacenaje; 5) preparación; 6) cocinado; 7) reciclar sobras; 8) atención del servicio (puesta y recogida); 9) limpieza y recogida de utensilios; 10) mantenimiento y limpieza del equipamiento y espacio culinario; 11) sacar la basura; 12) dar las comida de niños y ancianos incapacitados; 13) cronometración del tiempo; 14) control de calidad; 15) organización del menú; 16) planificación del aprovisionamiento; 17) supervisión de las existencias; 18) atención y cuidado de la salud familiar; 19) transmisión del saber alimentario cotidiano” (1996: 43).

Como podemos observar, las prácticas concretas ligadas a los modos de alimentarse son variadas, múltiples y complejas. En este sentido, definimos a las prácticas alimentarias como las acciones de obtención, acumulación, preparación, conservación de los alimentos, junto a los saberes al respecto, que detenta un grupo determinado en un contexto histórico concreto. Pero es importante no perder de vista que éstas prácticas poseen un carácter dinámico, por lo cual son factibles de reajustarse en función del sistema sociocultural que le da sentido (Carrasco i Pons, 1992).

En el presente trabajo nos centraremos en las prácticas alimentarias de preparación y consumo que llevan adelante las entrevistadas; para, a partir de allí, hacer énfasis en cuatro ejes⁶ desde los cuales es posible ponerlas en relación: a) preparación de la comida; b) característica de la comida; c) el *qué* del comer, y, d) el *cómo* del almuerzo.

3.1. Preparación de la comida

Las mujeres fueron y son las responsables de la alimentación cotidiana (Charles y Kerr, 1995; Gracia Arnaiz, 1996; Aguirre *et al.*, 2015). Los trabajos al respecto refieren a la organización, decisión, compra, almacenamiento, preparación, cocción, servicio y limpieza. Pero en base a lo que nuestras entrevistadas nos dijeron como actividad propia, nos centraremos en la preparación de la misma.

⁶ Estos ejes los presentamos separados a fines de que la lectura y el trabajo analítico sea comprensible, pero se encuentran entrelazados e implicados mutuamente.

Principalmente, todas las mujeres entrevistadas⁷ son quienes cocinan de forma cotidiana en el hogar, a la vez que son las responsables de la compra y la organización del menú.

“Sí, siempre cocino yo. O son milanesas con puré o son guisos, a veces son guisos o fideos con salsa o pizza cuando hago, sino, si sobró, a veces hago pescado, si sobran las tipo milanesas, se los caliento y comen” (DPA, 31 años).

Aunque las mujeres son quienes se ocupan de la cotidianeidad de la comida, varias de ellas indicaron tener ayuda para llevar adelante la misma. En el discurso de ambos grupos de entrevistadas se destaca la presencia de “ayuda” en la cocina por parte de la pareja/concubino/marido.

“Lo que tiene mi marido es que a él le gusta hacer el pollo al disco pero yo le tengo que picar la cebolla, el morrón, la papa, el pollo trozarlo. A veces con el pollo no puedo trozarlo él lo troza, pero bueno el tema es que yo le tengo que dejar todo preparado. (...) O sino ahora cuando veo allá cuando ya tengo tiempo le dejo todo preparado y ellos ya le van llevando a papá (risas) al padre para que le lleven siempre” (DPA, 31 años).

“No me gusta llegar y tener que ponerme a cocinar porque termino re tarde... pero no, a él le gusta, le encanta la cocina. Pero él ayuda. O sea, no sabe cocinar. Por ahí prende el horno y si hay pollo mete un pollo con papas y es todo lo que cocina, acá... nada más. Pero bueno, va a tener que aprender, no sé” (EOP, 22 años).

Además, la mayoría de las entrevistadas comentaron tener contribuciones –varias de ellas imprescindibles– en la organización cotidiana del comer, y éstas son llevadas adelante por redes familiares femeninas.

“A veces me queda comida del otro día, la guardo, le digo a la tía de mi marido que me la guarde porque yo heladera no tengo. (...) entonces yo antes de ir a buscar a los chicos la saco y ya más o menos preparo lo caliente, ya cuando ellos vienen, eso si los va a buscar mi marido y cuando ellos vienen ya tengo la comida calentita. Si yo los voy a ir a buscar, de pasada busco la comida, mientras ellos se sacan el guardapolvo yo les caliento la comida. Y sino cuando ellos van a la escuela me pongo a cocinar. Nunca termino yo” (DPA, 30 años).

Quienes disponen de presupuesto, le suman a la red familiar el empleo doméstico. En estos casos, las mujeres descansan, principalmente, las tareas de preparación de la comida a otras mujeres, sean estas la suegra, la madre o la empleada doméstica.

“Todos los miércoles, bah, martes y miércoles se les hace unas tartitas de atún y me hacen más a mí, La señora que cuida a mis hijas, y yo me llevo dos tartitas de atún (...) A veces mi mamá me manda comida que hizo ella y sabe que me gusta, me la manda en un tupper y la como. Supongo que sí, será lo que comió la noche anterior o si tiene, a veces me dice: 'Tengo unas berenjenas que hice de más, te las mando mañana' y me manda” (EOP, 36 años).

Como se observa, en primer lugar, aparece la ayuda de la pareja/concubino/marido. En la mayoría de las entrevistadas esto no es algo cotidiano o que les quita

⁷ DPA: Destinataria de Programa Alimentario, EOP: Empleada de Oficinas Públicas.

responsabilidad. La ayuda de los maridos aparece, primero como una ayuda, y como tal se encuentra ligada a actividades rápidas o menores dentro de la preparación de la comida cotidiana. Los hombres aparecen como cocineros temporarios, en situaciones extraordinarias, que llevan adelante la práctica como una ayuda a la mujer o por placer, porque “le gusta”. Por tanto, es claro que el accionar del hombre no libra de actividad a la mujer, ya que ella tiene que encargarse de la compra de los alimentos para cocinar o estar allí presente para ayudar con tareas de la cocina, para dejar “todo preparado” como los asistentes de los grandes cocineros en los antiguos programas televisivos.

Como explica Gracia Arnaiz (1996: 65), “el incremento de la participación masculina en determinadas tareas alimentarias no ha significado asumir la responsabilidad, sino una parte de los contenidos de los trabajos”, principalmente la que no implique conocimiento específico y sea la más fácil de ejecutar. La ayuda de las parejas puede aliviar el trabajo cotidiano o ser una mera ayuda extraordinaria, pero la realidad es que ésta no sólo no le quita la responsabilidad a la mujer ni le brinda tiempo por fuera de la práctica, sino que las mujeres aparecen organizando y controlando la misma; ya sea como asistente de cocina del marido, como decisora del menú o como responsable de las compras y del cumplimiento del horario de comer. De este modo, observamos que el trabajo de cuidado y el tiempo potencial que éste implica, deja a la mujer en una disposición permanente (Carrasco, 2006) al servicio de la alimentación del hogar.

A la vez, las mujeres resuelven parte de sus prácticas alimentarias cotidianas a través de la contribución desde una red familiar o extra familiar. Observamos que la inserción estable de las mujeres en una red de parentesco y vecindad (abuelas, madres, hijas, suegras, sobrinas, vecinas, etc.) sostiene la tarea necesaria para la estabilidad de la unidad doméstica (Ramos, 1981; Lomitz, 1975 citados en Jelin, 1984).

3.2. Característica de la comida

Las prácticas alimentarias tienen como relato final la comida que se va a ingerir; por ello se vuelve importante hacer hincapié en las características de la misma. En relación al tipo de comida que eligen las entrevistadas, encontramos claras diferencias como llamativas similitudes. La característica principal que buscan en la comida las DPA es que sea “rendidora”. No sólo hay que hacer que rinda la comida para todos, sino que será importante el hacerla rendir en el tiempo.

“Siempre les dije, si tienen hambre coman lo que hay y sino, lo guardamos para mañana, van a volver a comerlo (risas), hay que comerlo les digo, hay que hacer rendirles” (DPA, 30 años).

En cambio, las entrevistadas que trabajan en oficinas públicas buscan como característica principal que la comida del almuerzo sea “liviana”. La liviandad de la comida se explica por la búsqueda de evitar el cansancio que les genera el almuerzo, y que les impide continuar con las tareas laborales.

“Prefiero almorzar liviano para sentirme bien mientras estoy haciendo las cosas, ¿no? trabajando y después viajando para ir a mi casa” (EOP-35 años).

Como se puede observar, ambos grupos de mujeres buscan cosas distintas. Por un lado lo rendidor y por el otro la liviandad. Pero a la vez, en el correr de las entrevistas, se observa que ambos grupos de mujeres buscan que la comida “llene”.

“En vez, no sé, la ensalada por veinticinco pesos era mediana y te re llenaba y capaz ya si comías una de las milanesas, eh... te salía cuarenta y era bastante. Para un almuerzo” (EOP, 27 años).

En última instancia “llenarse” es la principal función que las entrevistadas buscan en la comida. Como remarca Aguirre en sus trabajos, los sujetos de ingresos más bajos buscan que la comida sea barata, que ‘llene’ y que guste (Aguirre, 2004). Pero, en las entrevistas observamos que las EOP, también buscan que la comida llene, sea barata y guste. En este sentido, los datos presentados se encuentran en consonancia con la modificación de los patrones de consumo en donde el corte diferencial es observable a partir de los ingresos medios altos a los ingresos altos (Córdova, 2015).

Ante estos calificativos que las mujeres buscan en la comida, es interesante preguntarse qué consumen nuestras entrevistadas. Preguntarnos por el qué del comer nos ubica en un espacio concreto de la comida, los nutrientes y las energías; para luego concentrarnos en el gusto como el concepto explicativo de la elección de los alimentos.

3.3. El qué del comer

Mientras que en las entrevistas a las EOP se hizo mayor hincapié en el almuerzo, a lo largo de ellas se encuentra información sobre la alimentación de todo el día, lo que permite marcar algunos puntos en relación a la alimentación cotidiana de ambos grupos de mujeres. Centrándonos en lo que comen cotidianamente las mujeres entrevistadas otra vez encontramos algunas diferencias y llamativas similitudes.

Contabilizando los alimentos que las entrevistadas dijeron consumir y teniendo en cuenta el orden de repetición en sus respuestas, vemos que las EOP organizan su alimentación cotidiana en base a ensalada, mate, arroz, pizza, milanesa y papa, siguiéndole el tomate y los fideos; mientras que el mate⁸ es el acompañamiento a toda la jornada diaria. En cambio, las entrevistas a DPA centralizan sus consumos en fideos, leche, yogurt, mate, galletitas, arroz, papa siguiéndole milanesa y salsa de tomate.

A continuación presentamos un cuadro comparativo con los diez alimentos más repetidos por los dos grupos, coloreando los alimentos comunes en ambos.

Tabla 1. Qué comen las mujeres trabajadoras y las mujeres destinatarias

Mujeres destinatarias		Mujeres empleadas	
1	fideos	1	ensalada
2	leche	2	pizza
3	yogurt	3	arroz
4	mate	4	mate
5	galletitas	5	milanesa
6	arroz	6	papa
7	papa	7	tomate
8	milanesa	8	fideos
9	guiso	9	yogurt
10	salsa de tomate	10	zanahoria

Fuente: Elaboración propia

⁸ El término “mate” proviene del quechua *mati* 'calabacita' en alusión al recipiente donde se toma la infusión de yerba-mate, hecho de una calabaza pequeña o de otra materia, en los países de Argentina, Bolivia, Chile, Paraguay y Uruguay.

Entre los 4 alimentos más consumidos de las DPA encontramos fideos, lácteos y mate –una bebida. En cambio, entre los 4 alimentos más consumidos por las EOP encontramos ensalada, pizza, arroz y mate. En este sentido, como diferencia principal, encontramos que las EOP consumen “ensalada”⁹ como comida más repetida, a la vez que papa, tomate y zanahoria como verduras cotidianas. En cambio, vemos que la única verdura que nombran las DPA es la papa.

Si bien las mujeres dijeron que en su alimentación cotidiana y hogareña se consumen yogurt y leche, sucede algo característico con este comestible. Las DPA lo compran pero es un alimento para los hijos –al igual que la leche–, por lo tanto, es consumido por ellos y no por las mujeres entrevistadas. A la vez, las EOP dan cuenta de comprar en sus hogares yogurt para sus hijos; pero fuera del hogar ellas también lo consumen siempre que éste sea descremado y suele ser parte única del almuerzo o de una merienda.

3.3.1. Las frutas

Si bien entre ambos grupos de entrevistadas observamos algunas diferencias en el consumo de frutas como alimento cotidiano, como similitud se encuentra que en ambos la fruta es un alimento que se come poco.

Las DPA al hablar de las frutas lo hacen en referencia a sus hijos; al igual que con el yogurt, ellos son quienes comen frutas y limitan su ingesta a la triada banana/manzana/mandarina.

“Les gusta mucho las frutas así que les compro banana, manzana y así. Pero tengo que comprar bananas, 2 kilos de bananas, 2 kilos de manzanas. Porque quieren comer 2, 3 cada uno entonces les dejás (risas)” (DPA, 25 años).

En cambio, la mayoría de las EOP hacen fuerte hincapié en que consumen frutas, que compran frutas, que les gustan las frutas. Pero, al mismo tiempo remarcan que en su cotidianeidad consumen pocas, principalmente por la falta de comodidad y de utensilios en la oficina, y luego por el costo que tiene la fruta en los negocios de la zona.

“A mí me gusta más la manzana o la mandarina, todas esas, pero uno cae a veces en la banana que haces así [hace gesto de pelar una banana] y ya está ¿viste? Entonces, porque para la oficina misma es más difícil, yo me las traigo, por ejemplo, peladas a las mandarinas porque si no es todo un olor que o sea provoca ciertas cosas que pueden incomodar al resto, entonces bueno ¿viste? Y no es lo mismo, a mí la manzana me gusta sin cáscara y es complejo ponerte a pelar la manzana y que se yo, entonces eso me limita. Me encuentro que ciertas cosas me limitan, a la noche no porque estamos en casa y es más fácil, pero para todo el día me es más complejo” (EOP-36 años).

Tomando todas las respuestas y centrándonos en la jornada diurna, observamos que las EOP centran su consumo en la misma triada de frutas, aunque con otro orden: manzana/banana/mandarina.

⁹ La ensalada que las entrevistadas comen cotidianamente refieren a una ensalada fría en la cual predominan los siguientes ingredientes: lechuga, tomate, zanahoria, cubitos de jamón, huevo, lentejas y arroz (Boragnio, 2017).

3.3.2. El mate

La aparición del mate en los discursos de las mujeres fue recurrente. El mate (víd. nota 8) es una infusión que consumen la mayoría de las entrevistadas de forma cotidiana, más o menos veces en el día.

Una primera diferencia que encontramos es que las DPA toman mate solas y las EOP, mayormente, toman mate en compañía. Rápidamente podemos decir que las EOP se encuentran acompañadas al momento de tomar mate, mientras que las DPA, con los hijos en la escuela, se encuentran en soledad. Pero es llamativo que casi todas las entrevistadas dijeron que el mate acompaña durante el transcurso del día. En este acompañamiento, el mate funciona como reemplazo del almuerzo.

“Yo estoy con el mate todo el día. Y al no... por ahí si no almuerzo, no tengo un corte. Entonces si no tengo un corte para el almuerzo, menos lo voy a tener para la merienda. Entonces me como galletitas cuando me agarra mucha hambre y después sigo con el mate, y así digamos sigo con el círculo hasta que llego a mi casa y ahí sí, como algo” (EOP, 27 años).

“Yo tomo mate, ya al mediodía ni como, porque tanto de andar y venir ni hambre ya se pasa la hora” (DPA, 25 años).

El mate acompaña la jornada diaria, en general, y el almuerzo, en particular, constituyendo un hábito cultural, una costumbre y una identidad. Se puede tomar en soledad o junto a los otros, adquiriendo la connotación de “compartir” y de “acompañar”. El gusto por el mate es una construcción social que contiene en su estética los significados mencionados anteriormente.

Como se puede observar, el mate es el modo más cotidiano de “pasar el almuerzo”, sea porque no hay tiempo ni espacio para llevarlo adelante o porque no hay dinero para pagarlo. De este modo, pasando el horario del almuerzo se pasa el hambre; el hambre “agarra” y “se pasa”, se pasa porque transcurrió el tiempo o porque unas galletitas van a ser lo sólido que acalle un poco la panza para que el mate cumpla su función hasta que la comida se presente disponible para estas mujeres.

Las mujeres entrevistadas se encuentran con restringidas posibilidades materiales para comer, ya sea por bajos recursos económicos o por la falta de espacio físico y de tiempo programado en la jornada laboral para la alimentación. En este contexto, el mate se estructura como un mecanismo de soportabilidad social que evita el conflicto ante las condiciones cotidianas en las que se encuentran. La permanente presencia de la infusión “...opera ‘casi-desapercibidamente’ en la porosidad de la costumbre, en los entramados del común sentido, en las construcciones de las sensaciones que parecen lo más ‘íntimo’ y ‘único’ que todo individuo posee en tanto agente social” (Scribano, 2012b: 103). La presencia de mate en el horario de almuerzo ocluye la ausencia de este último y, la elección individual e íntima de tomar mate no es más que la consecuencia de un contexto social, histórico y económico en el que la práctica alimentaria se encuentra posicionada.

Como se observa, en relación a la comida de todos los días, ambos grupos de mujeres presentan similitudes en los alimentos que compran y que consumen. En este sentido, observar cómo se configura el gusto por los alimentos y las elecciones en destinatarias de programas alimentarios y en empleadas de oficinas públicas nos mostrará nuevas continuidades y rupturas entre ambos sectores sociales. En el siguiente apartado se profundizará la observación en aquellas prácticas cotidianas que configuran el gusto por lo necesario y la elección de comidas que sean prácticas y/o funcionales al contexto.

4. El gusto de la necesidad

Las dimensiones de la conformación corporal, como por ejemplo la talla y el peso, cristalizan una manifestación social de la persona. El carácter ontológicamente social de los cuerpos se transmite mediante una “impresión” cargada de sentidos y significados que ofrecen pistas sobre su posición de clase, en relación a la cual se asocian gustos y prácticas. Siguiendo a Bourdieu, se trata de una construcción cultural que tiene por objeto la distinción de los distintos grupos sociales, ya que “las propiedades corporales, en tanto productos sociales, son aprehendidas a través de categorías de percepción y de sistemas sociales de clasificación que no son independientes de la distribución de las diferentes propiedades entre las clases sociales” (1986: 185). La perspectiva del autor contribuye a pensar cómo la distribución desigual de las propiedades corporales se refleja en las condiciones de trabajo y en los hábitos de consumo.

Al profundizar el análisis en la fase de preparación y consumo de las prácticas alimentarias se han observado los alimentos que predominan en las comidas cotidianas y sus características. En este apartado se pondrá en tensión la construcción del gusto por los alimentos problematizando las diferencias y similitudes entre dos grupos sociales distinguidos por las estrategias implementadas para la reproducción de la vida. En particular se hará hincapié en las condiciones materiales para la elección de los alimentos y cómo el gusto se configura de manera pragmática a dichas condiciones.

El grupo de EOP ha asociado sus comidas favoritas con la experiencia de comer fuera de casa, como circunstancia excepcional que ameritan la elección de un plato favorito. Aquí la alimentación presenta una huella de distinción vinculada con una práctica cultural y de consumo en la que según el lugar y el tipo de alimento se define un modo de vivenciar una determinada posición social. En este caso, los límites materiales contextualizan el plato favorito en la experiencia de comer fuera de casa donde la comida es servida lista para el consumo. Entre las comidas favoritas destacan las carnes rojas, el pescado y las pastas rellenas, estas últimas llevan el énfasis en la salsa.

“Pero si, cuando salgo me gusta comer algún pollo especial, si es pollo al verdeo, me gusta comer carne a la parrilla si voy a parrillas... (Piensa), me gusta un buen plato de salsa (se corrige) de pastas pero con salsas ricas, para comer pastas tienen que tener salsas que valgan la pena porque a mí no me gusta los fideítos con aceite (se ríe) no. Si voy, si salgo a cenar a mí me gusta la comida con sabor pero bueno, porque en la semana también tengo esto de comer bastante básico...” (EOP, 36 años).

En cambio, en el grupo de DPA priman las estrategias domésticas de consumo¹⁰, en las que intervienen la elaboración de alimentos, el modo de abastecimiento y la composición familiar delimitando a partir de allí los alimentos accesibles y deseables. Los sectores sociales de menores ingresos definen el consumo de alimentos a partir de lo posible y no por lo que quieren o saben que deberían comer (Aguirre, 2005).

“A mí me gusta todo. Si me das a elegir, no sé todo me da lo mismo. Mientras que coma... [Se ríe]” (DPA, 30 años).

Al indagar sobre las comidas favoritas apareció de modo reiterado la milanesa¹¹, pastas rellenas y “*todo lo que se pueda comer*”. Según Bourdieu (2012: 441), “la necesidad impone un gusto de necesidad que implica una forma de adaptación a la

¹⁰ “Prácticas y representaciones acerca de la comida, realizadas por los agregados familiares, reiteradas a lo largo de su ciclo de vida, tendientes a obtener, respecto de la alimentación, una gama de satisfactores para cumplir con sus fines productivos y reproductivos” (Aguirre, 2005: 32).

¹¹ Filete de carne empanado.

necesidad y, con ello, de aceptación de lo necesario, de resignación a lo inevitable”. La necesidad tendrá diferentes restricciones según las condiciones materiales, mientras que para algunos un plato de salmón ahumado en un restaurante resulta una escena deseable que contextualiza una comida favorita, en los sectores de menos recursos el plato favorito serán “*todos los mismos, mientras que coma*”. La sumisión a la necesidad inclina a estos sectores a una estética pragmática y funcionalista. El restaurante y su servicio en mesa de la carne ahumada contiene una estética que es prescindible en otros sectores sociales. Los grados de distancia a la necesidad están determinados por “las “morales” y las “estéticas” inseparables “del grado de trivialidad o de distinción, y todas las 'elecciones' que las mismas producen y se encuentran así *automáticamente* asociadas a una posición distinta, luego afectadas de un valor distintivo” (Bourdieu, 2012: 290). En esta clave, el plato de comida cristaliza significados vinculados a cargas morales y estéticas sobre el sector social que les da origen.

En los sectores de bajos recursos lo pragmático al gusto de la necesidad implica elaborar comidas rendidoras, que gusten, sacien y sean baratas (Aguirre, 2005). En estas preparaciones prima lo necesario: llenar la panza, en detrimento de la densidad nutricional de los alimentos (Aguirre, 2005; Boito y Huergo, 2011). El aspecto estético de estas comidas se vincula intrínsecamente con las dimensiones morales de las mismas. Las comidas rendidoras permiten más porciones aumentando la cantidad de algún ingrediente, “estirar” el rendimiento permite recibir e invitar a comensales que por alguna contingencia están en el hogar en el horario de la cena o el almuerzo. Compartir la comida, que no falten los alimentos y no desperdiciarlos se vuelven imperativos morales que se cristalizan en la elaboración y consumo de comidas rendidoras.

“Allá en casa por ejemplo somos muchos y lo que más se cocina son guisos o tallarines es lo que más los llena [a los niños] o arroz con pollo esas cosas o a veces cuando hay les hago” (DPA, 30 años).

Comer lo posible implica la imposibilidad de consumir otros alimentos y/o gastar de otra manera, ello va configurando las acciones y elecciones cotidianas que moldean el gusto por lo necesario.

Tabla 2. Alimentos “infaltables” en la alacena del hogar

Mujeres destinatarias		Mujeres empleadas	
1	fideos	1	verduras
2	puré de tomate	2	frutas
3	aceite	3	yogurt <i>light</i>
4	arroz	4	leche
5	polenta	5	manteca
6	lentejas	6	queso
7	té	7	galletas de arroz
8	azúcar	8	carnes
9	yerba	9	mermelada
10	yogurt	10	dulce de leche

Fuente: Elaboración propia.

En cada sector social las necesidades cambian, mientras para un grupo de entrevistadas priman alimentos frescos, *light* y que permitan preparaciones rápidas y fáciles, para el otro grupo priman los alimentos que constituyen comidas de “olla” en los que se puede extender fácilmente su rendimiento agregando agua o alguno de sus elementos. Esta distinción se observa en la tabla 2 con los alimentos que ambos grupos de entrevistadas menciona tener de manera infaltable en sus alacenas.

Al recordar lo “infaltable” en las alacenas las coincidencias entre ambos grupos son menores. Mientras las DPA enumeran los ingredientes principales para las comidas rendidoras, como por ejemplo “guiso de lentejas”, “polenta con salsa de tomate”, “fideos con salsa de tomate”; las EOP mencionan principalmente alimentos que constituyen el desayuno, la merienda y/o colación. Solo mencionan carne y verdura de manera genérica como ingredientes para las comidas de almuerzo/cena.

En este punto es interesante reflexionar sobre las prácticas vinculadas al almuerzo y la cena de ambos grupos. Al reconstruir desde sus discursos las prácticas alimentarias se observa que mientras las DPA “pican”¹² durante el almuerzo, o no comen, las EOP dicen comer “liviano”, picar o no comer. Al mismo tiempo, al centrarnos en los alimentos que “no pueden faltar en el hogar”, observamos que se destaca una baja densidad nutricional para las comidas de almuerzo y cena. Mientras que un grupo apenas menciona alimentos para el almuerzo o cena, el otro grupo menciona todos los elementos de comidas rendidoras, que llenan la panza pero nutren menos. Por lo tanto, se entiende que las mujeres entrevistadas resuelven sus comidas principales entre un almuerzo de “picar y/o acompañar con mate” y una cena nutricionalmente escasa.

Siguiendo a Bourdieu (2012: 449), “el ajuste de las posibilidades objetivas que está inscrito en las disposiciones constitutivas del *habitus*, se encuentra en la base de todas las elecciones realistas, que fundadas en la renuncia a unos beneficios simbólicos de cualquier manera inaccesibles, reducen las prácticas o los objetos a su función técnica”. La elección de los alimentos se vertebra en una decisión pragmática en relación a las necesidades, llenar la panza o resolver la elaboración de la comida de modo práctico y fácil; y en una decisión objetiva vinculada a las condiciones materiales de existencia, alimentos variados y costosos o alimentos monótonos, multifuncionales y baratos. De esta manera, mientras el gusto por lo rendidor aparece con fuerza en un grupo de entrevistadas, el gusto por la preparación rápida, prima en el otro:

“Me parece que no me puede faltar nunca. Nunca. Nunca porque es algo rápido, es algo fácil, es algo que me gusta muchísimo, por mí yo podría comer atún todos los días de mi vida, no tendría problema. Em... sí, sí, sí, sí. Es algo que me gusta, de hecho hasta en la oficina a veces me traigo una latita y un huevo, hervido digamos en una bolsita, y chau, y como eso” (EOP, 27 años).

Para este grupo de mujeres el gusto por lo necesario se configura en función de sus prácticas cotidianas y el ritmo que su estilo de vida demanda del uso del tiempo. A su vez, el almuerzo está condicionado de manera objetiva por la infraestructura del ambiente laboral. No contar con un espacio equipado para almorzar exige que las trabajadoras se adapten a la necesidad de comer en el mismo puesto de trabajo, sobre los escritorios, sin “llenarse” para garantizar una digestión ligera que permita continuar con la jornada, sin platos calientes para evitar el olor a comida, con los utensilios mínimos e indispensables. Se trata de almuerzos rápidos, fáciles y ligeros, para no mencionar, almuerzos invisibles.

¹²“Picar” refiere a comer cosas distintas y en pequeñas cantidades.

“Adecuándome a mi trabajo, a mi oficina..., no comería nada que sea en plato. Nada que me llene, digamos, no sé, por ahí algo que tenga que cortar o algo que tenga que tener un cuidado como más... no sé, porque las pastas me parece que tendría que tener un cuidado mucho más especial porque se me llega a caer un ravioli arriba del expediente, me matan [risas], entonces como que algo que no lleve, digamos... por eso, se me cae una lechuga no pasa nada, digamos lo junto, (...) cosas que no te hagan, digamos, ponerte más nervioso de lo que ya estás naturalmente por la jornada de trabajo... Una milanesa de pescado, qué sé yo. Pero por el mismo aroma que deja en el ambiente laboral, es hasta desagradable para el resto, digamos. O sí, esas cosas, viste esas cosas que tienen como mucho, mucho aroma, me parece que esas cosas podríamos obviarlas” (EOP, 27 años).

Comer alimentos sin “olor a comida”, con utensilios descartables, comer con discreción, con disimulo, sin dejar rastro y que “*nadie se entere*” describen las entrevistadas. En tanto el acto de comer sin estas precauciones genera más nervios de los que implica naturalmente la jornada laboral configura particulares sensibilidades desde las condiciones de trabajo en relación a la alimentación. A partir de los sentidos se establece un vínculo con el mundo, se interactúa con los otros, y se percibe el entorno. Los modos adecuados de oler, mirar, tocar, gustar y oír son estructurados por las percepciones que construyen mediaciones sociales sobre el buen gustar o el buen oler en diferentes contextos sociales. De esta manera, se configura un gusto en torno a las comidas aptas para el mundo del trabajo, el gusto por las tartas, ensaladas, comidas rápidas y livianas se vuelven agradables en contraposición a las comidas elaboradas, platos calientes y de digestión lenta. Se ilustra un escenario en el cual la tranquilidad, en oposición a una situación de stress laboral, es más deseable que una alimentación nutritiva, configurando así una visión y di-visión del mundo del trabajo aceptada y naturalizada en el que la comensalidad aparece de modo individual, rápida y sin olor.

En algunos aspectos, el gusto por lo necesario trasciende la coherencia entre ingresos y consumo, primando la funcionalidad pragmática de la elección. En las EOP el gusto por lo necesario está condicionado y modelado por las condiciones de infraestructura del lugar de trabajo, de relaciones laborales y por la dinámica de producción en la que subyace la subestimación a la reproducción de las energías para la fuerza de trabajo.

5. Consideraciones finales

Los datos presentados en estas páginas fueron contextualizados en la transición alimentaria actual, a partir de un enfoque crítico sobre las tareas de cuidado y alimentación que predominan en la figura femenina y con un enfoque sociológico en relación a las prácticas y a la configuración del gusto desde la alimentación. Así, al identificar algunas similitudes y diferencias entre ambos grupos de entrevistadas se trabajó en torno a los siguientes ejes: las prácticas alimentarias centradas en la preparación y el consumo de los alimentos, el qué del comer, las características de lo que se come, cómo se come, cómo se gestiona el hambre y, por último, la conformación del gusto de la necesidad.

Las prácticas alimentarias ligadas a la preparación de la comida son similares en ambos grupos y el rol de la mujer como cuidadora se ve reforzado no solo en la práctica cotidiana de cocinar sino en la responsabilidad de las decisiones que la tarea conlleva. A la vez, en todas las entrevistadas aparece la “ayuda” de la pareja como una actividad menor y específica de colaboración o como tarea extra cotidiana, que no aliviana obligaciones ni responsabilidades en la mujer. Por otro lado, también se observa la

importancia de las “contribuciones” de otras mujeres, claves en la organización de las tareas de alimentación, que refuerzan una vez más la predisposición permanente femenina y su responsabilidad.

El consumo de los alimentos de las entrevistadas presenta coincidencias tanto en la presencia como en la ausencia de algunos alimentos. Mientras las destinatarias de programas alimentarios consumen principalmente fideos, mate, galletitas y arroz; las empleadas de oficinas públicas consumen ensalada, mate, arroz y pizza. Y si bien se muestra claramente que las empleadas de oficinas públicas consumen más verduras, tanto los carbohidratos –fideos, arroz y masas– como la falta de proteínas y frutas en la dieta cotidiana de ambas aparecen como un rasgo imposible de pasar por alto.

Todas las mujeres buscan que la comida sea rendidora o liviana en función de sus condiciones materiales pero, principalmente, buscan que la comida “llene” como una estrategia para hacer rendir el dinero y para gestionar el hambre cotidiano. En este contexto, el mate es la infusión estrella para evitar sentir hambre, “seguir” o “pasar” el horario del almuerzo hasta el momento en que las condiciones de disponibilidad de los alimentos, preparación y comensalidad sean adecuadas.

En este artículo se comprueba que las entrevistadas eligen sus alimentos menos por la densidad nutricional y más por las limitaciones materiales. Sus elecciones, decisiones y prácticas alimentarias constituyen el gusto por lo posible, aunque lo posible implique no comer; condicionadas por la falta de recursos para comprar alimentos variados o, condicionadas por el espacio y tiempo disponible en la oficina para la alimentación. En el mundo de las comidas “frescas, rápidas, livianas y sin olor” o en el mundo de las comidas “rendidoras y que llenen”, se deja de lado la importancia del carácter nutricional de los alimentos, primando así, los cuerpos con sobrepeso u obesidad.

A partir de esta puesta en común observamos que no solo hay similitudes en las dietas cotidianas de ambos grupos de mujeres sino que estas similitudes se replican también en las ausencias alimenticias. Las modalidades para amortiguar el conflicto del hambre, tales como: “tomar mate”, “comer sin olor a comida” o “picar algo” contienen consecuencias no buscadas de la acción, que al reiterarse constituyen condiciones inadvertidas (*sensu* Giddens). Superar la sensación de hambre y “pasar a mate” el horario del almuerzo se vuelve costumbre y comienza a constituir una estrategia doméstica de consumo (*sensu* Aguirre), para algunas, y una práctica que normaliza y normatiza el trabajo en la oficina, para otras. Así, “pasar” el almuerzo comienza a convertirse en una condición estructural de todos los mediodías.

El hambre es un problema social que requiere pensar la carencia de nutrientes en relación al contexto sociopolítico e histórico que permite la producción y reproducción de las condiciones materiales de vida. Una sociedad que vivencia la alimentación de manera efímera y con el pragmatismo de llenar la panza, o “paliar” la sensación de hambre, sedimenta en el tiempo la malnutrición de sus cuerpos. En este aspecto, los cuerpos débiles construyen acciones sociales, interacciones y trayectorias de vida acordes a sus energías disponibles.

La complejidad de las relaciones sociales que hacen posible cada plato de comida advierten sobre prácticas alimentarias que llenen el vacío del hambre configurando cuerpos llenos, con formas rellenas, vacíos de nutrientes. La prevalencia de epidemias que implican riesgo de enfermedades terminales pintan el escenario en los cuerpos que toleran las estructuras de producción y re-producción del siglo XXI en las que alimentarse se confunde cada vez más con aguantar el hambre y, a partir del “picar”, comer aparece en el orden de lo paliativo, constantemente, durante todo el día, disimulando la necesidad de vivir.

6. Bibliografía

- Aguirre, P. (2004). *Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis*. Buenos Aires: Ed. Capital intelectual.
- Aguirre, P. (2005). *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos qué comen*. Buenos Aires: Mino y Dávila.
- Aguirre, P. (2011). “Reflexiones sobre las nuevas formas del hambre en el siglo XXI: la obesidad de la escasez”. *Boletín Científico Sapiens Research*, Vol. 1 (2), 60-64.
- Aguirre, P. (2015). “La situación mundial”. En: Aguirre, P., Díaz Córdova, D y Polischer, G. *Cocinar y Comer en Argentina Hoy*. Buenos Aires: Sociedad Argentina de Pediatría.
- Aguirre, P., Díaz Córdova, D. y Polischer, G. (2015). *Cocinar y Comer en Argentina Hoy*. Buenos Aires: Sociedad Argentina de Pediatría.
- Arakaki, A. (2011). “La pobreza en Argentina 1974-2006. Construcción y análisis de la información”. Documento de Trabajo 15. CEPED, IIE, Universidad de Buenos Aires, http://bibliotecadigital.econ.uba.ar/download/docin/docin_cepced_d_015.pdf
- Boito, M. y Huergo, J. (2011). “El hambre como punto de origen y de llegada de las políticas alimentarias vigentes”. *Boletín Científico Sapiens Research*, vol. 1 (núm. 2), 49-53. Disponible en: <http://hdl.handle.net/11086/5673>
- Boragnio, A. (2017). *Comida de oficina: un acercamiento a las Prácticas del Comer de mujeres trabajadoras en el ámbito de la Administración Pública Nacional en la Ciudad de Buenos Aires*. Tesis de maestría inédita. Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Sociales, Argentina.
- Bourdieu, P. (2012 [1984]) *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Buenos Aires: Taurus.
- Bourdieu, P. (1986). “Notas provisionales sobre la percepción social del cuerpo”. En: Álvarez-Uría y Varela (ed.) *Materiales de sociología crítica*. 183-194.
- Carrasco, C. (2006). “La paradoja del cuidado: necesario pero invisible”. *Revista de Economía Crítica* N°5. Ed. Asociación Cultural Economía Crítica.
- Carrasco i Pons, S. (1992). *Antropología i Alimentació*. Barcelona: Bellaterra.
- Charles, N. y Kerr, M. (1995) “Es así porque es así: diferencias de género y de edad en el consumo familiar de alimentos”. Contreras, Jesús (Comp.) *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- De Castro, J. (1955). *Geopolítica del hambre*. Buenos Aires: Editorial Raigal.
- Díaz Córdova, D. (2015). “Consumo Alimentario” En: Aguirre, P., Díaz Córdova, D y Polischer, G. *Cocinar y Comer en Argentina Hoy*. Buenos Aires: Sociedad Argentina de Pediatría. 78-105.
- Diloretto, M. (2009). “Algunas consideraciones sobre la actual estructura social Argentina: pobreza y precarización de condiciones de vida en la nueva configuración social”. *Revista Cátedra paralela*. N° 5.
- FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF (2017). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2017. Fomentando la resiliencia en aras de la paz y la seguridad alimentaria*. Roma: FAO.
- FAO y OPS (2017). *Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe*. Santiago de Chile.
- Gracia Arnáiz, M. (1996). *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria.
- Giddens, A. (1995). *La construcción de la sociedad. Bases para la Teoría de la Estructuración*. Buenos Aires: Amorrortu Editores.
- Jelin, E. (1984). *Familia y unidad doméstica: mundo público y vida privada*. Buenos Aires: CEDES.

- Kessler, G. y Di Virgilio, M. (2008). “La nueva pobreza urbana: dinámica global, regional y argentina en las últimas dos décadas”. *Revista de la CEPAL*.
- Marschoff, M. (2011). *La cocina por asalto. Ciencia, cocina y género en la transición del siglo XIX*. Tesis doctoral, no publicada, disponible en: <http://myslide.es/documents/cocina-por-asalto.html>
- Minujin, A. (comp.) (1992). *Cuesta abajo. Los nuevos pobres: efectos de la crisis en la sociedad argentina*, Buenos Aires, UNICEF-Losada.
- Monteiro, C.A.; Moura, E.C.; Conde, W.L.; y Popkin, B.M. (2004). “Socioeconomic status and obesity in adult populations of developing countries: a review”. *Bulletin of the World Health Organization*, 82(12), 940-946.
- OMS (2011). Informe sobre la situación mundial de las enfermedades no transmisibles 2010, en: https://www.who.int/nmh/publications/ncd_report_summary_es.pdf
- OMS/FAO (2003). *Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas*. Serie de Informes técnicos 916. Ginebra: OMS.
- Peña, M. y Bacallao, J. (2000). “La obesidad en la pobreza: un problema emergente en las américas”. En: *La obesidad en la pobreza: un nuevo reto para la salud pública*. Washington, D.C.: OPS. 3-12.
- Piovani, J. (2007). “La entrevista en profundidad”. En Marradi, A., Archenti, N. y Piovani, J. *Metodología de las Ciencias Sociales*. Buenos Aires: Emecé Editores.
- Scribano, A. (2010). “Estados represivos: Políticas de los cuerpos y prácticas del sentir” *Revista Brasileira de Sociologia da Emoção*, v. 9, n. 25, de abril de 2010, 98-140.
- Scribano, A. y Eynard, M. (2011). “Hambre individual, subjetivo y social (reflexiones alrededor de las aristas límite del cuerpo)”. *Boletín Científico Sapiens Research*, Vol. 1, N° 2, 65-69.
- Scribano, A. (2012). “Sociología de los cuerpos/emociones”. *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad*, Vol. 4, N° 10. 93-113.
- Sordini, M.V. (s/f). *Programas alimentarios y políticas sociales. Trayectorias de vida de personas que han sido receptoras de programas alimentarios entre 1983 y 2015 en Mar del Plata*. Tesis de doctorado en proceso de elaboración, Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Sociales, Argentina.
- Taylor, S.J. Y Bogdan, R. (1996). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Barcelona: Paidós.

* * *

María Victoria Sordini es doctoranda en Ciencias Sociales Universidad de Buenos Aires. Licenciada en Sociología Universidad Nacional de Mar del Plata. Miembro del Grupo de Estudios Sobre Políticas Sociales y Emociones (IIGG/UBA). Becaria interna doctoral de Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas desde 2016. Ayudante Graduada *ad honorem* en la asignatura Metodología Cualitativa I y II en la carrera de Sociología (Universidad Nacional de Mar del Plata). Investigadora en el campo de las políticas sociales, en particular las políticas alimentarias desde 1983 a la actualidad en Argentina, desde el enfoque de la sociología del cuerpo/emociones.

Aldana Boragnio es licenciada en Sociología (UBA). Magister en Investigación en Ciencias Sociales (FSOC-UBA). Desde 2015 es becaria interna doctoral del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Integrante del Grupo de Estudios sobre Sociología de las Emociones y los Cuerpos (IIGG/UBA), dirigido por el Dr. Adrián Scribano. Es ayudante de primera de la materia Psicología Social de la carrera de Sociología (FSOC-UBA). Colabora en la Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad (RELACES).