

“Compro”, “llevo”, “elijo no comer”: prácticas alimentarias, estrategias y emociones de mujeres trabajadoras de oficinas públicas

“I buy”, “I carry”, “I choose not to eat”: eating practices, strategies and emotions of women workers in public offices

Aldana Boragnio

Instituto de Investigaciones Gino Germani

Universidad de Buenos Aires

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, Argentina

boragnio@gmail.com

Recibido: 10/01/2021

Aceptado: 31/03/2021

Formato de citación:

Boragnio, A. (2021). “Compro', 'llevo', 'elijo no comer': prácticas alimentarias, estrategias y emociones de mujeres trabajadoras de oficinas públicas”. *Aposta. Revista de Ciencias Sociales*, 90, 81-94, <http://apostadigital.com/revistav3/hemeroteca/boragnio2.pdf>

Resumen

Las prácticas del comer que se dan durante el horario laboral conllevan una necesidad básica asociada a las capacidades cognitivas y energías disponibles para llevar adelante la tarea, a la vez que están en conexión directa con el tiempo, el dinero disponible, las condiciones laborales, la estructura edilicia y la actividad misma del puesto laboral. El objetivo del presente artículo es presentar los diferentes modos en que las trabajadoras de oficinas de la Administración Pública Nacional obtienen el almuerzo de forma cotidiana. Para ello expondremos los diversos modos de proveerse la comida y su relación con el espacio/tiempo de trabajo. A su vez, exponemos la práctica de no comer como forma cotidiana y aceptada de llevar adelante el horario de almuerzo. Concluimos el escrito exponiendo las prácticas alimentarias del comer cotidiano de oficina en relación con los procesos de reproducción de los cuerpos, las emociones y la fuerza de trabajo.

Palabras clave

Prácticas del comer, prácticas alimentarias, comensalidad, emociones, sociología de la alimentación.

Abstract

Eating practices that occur during working hours involve a basic need associated with the cognitive abilities and energy available to carry out the task, while being in direct connection with time, available money, working conditions, building structure and the activity of the job. The objective of this article is to present the different ways in which office workers of the National Public Administration obtain lunch on a daily. For this, we will expose the various ways of providing food and its relationship with the workspace/time. In turn, we expose the practice of not eating as a daily and accepted way of carrying out the lunch schedule. We conclude the writing by exposing the food practices of everyday office in relation to the processes of reproduction of bodies, emotions and the workforce.

Keywords

Eating practices, food practices, commensality, emotions, sociology of food.

1. Introducción: prácticas del comer en el trabajo

El comer es una necesidad orgánica, biológica y física que debe llevarse adelante con cierta regularidad para mantener el organismo en funcionamiento. En las sociedades modernas se espera que esta necesidad sea satisfecha cotidianamente, pero se invisibiliza que el acceso y la disponibilidad de alimentos se encuentran claramente diferenciados según el espacio mundial –y social– que se ocupe. En la actual fase de acumulación capitalista, los alimentos y el comer se organizan de modo desigual tomando diversas formas y constituyendo hambre, malnutrición y hambre oculta como consecuencias de la acción humana (De Castro, 1962).

La alimentación en el ámbito laboral se sumó al proceso de racionalización a partir del cual se busca la normalización como eje central para la eficacia. El fin último de este proceso es la eliminación de toda pérdida de tiempo (Ritzer, 1996), por lo cual, la alimentación en el horario de trabajo puede ser considerada como una “pérdida de tiempo” o un momento improductivo (Wanjek, 2005). Para los trabajadores, la alimentación durante el horario laboral conlleva una necesidad básica asociada a las capacidades cognitivas y energías disponibles a la vez que, al tiempo y al dinero disponible, a las condiciones laborales, a la estructura edilicia y a la actividad misma del puesto laboral (Ormazabal, 2008).

Pero, comer en el horario laboral no implica solo estos factores como determinantes, sino también las distintas maneras en que la biografía personal, los gustos, las elecciones y la comensalidad son puestos en práctica. De este modo, las estrategias de alimentación se ponen en juego junto a las relaciones y significados a través de los lugares sociales diferenciados. En este sentido, hablar de prácticas del comer en personas que comparten el ámbito de trabajo no es simplemente presentar diferentes dietas en relación al ingreso. Se trata de observar que la triada “nutrición/desnutrición/existencia constituye el anverso necesario de la triada abstinencia/despilfarro/consumo” (Scribano, 2016: 84) que no solo tendrá diferentes sentidos entre las distintas posiciones organizacionales, según cómo jueguen y se impliquen la distribución de nutrientes y la mercantilización de la experiencia de comer, sino que estará influenciada por experiencias pasadas que, dada su capacidad estructural, performan el futuro de la misma.

Así pues, reflexionar sobre las prácticas del comer que se dan durante el horario de trabajo se vuelve central no solo porque quienes trabajan cotidianamente permanecen

varias horas del día en sus lugares de trabajo, sino porque estas prácticas estarán ligadas directamente a la relación entre el gasto energético y la restauración de las energías necesarias para la tarea. A la vez, el ámbito laboral tiene características propias que se ponen en relación con la alimentación. No será lo mismo trabajar en una fábrica que en una pequeña empresa, en una oficina administrativa o en atención al público. Por ello, las estrategias llevadas a cabo dentro del ámbito laboral se establecen junto a las relaciones y significados a través de lugares sociales diferenciados condicionando tanto las prácticas alimentarias como la comensalidad, constituyéndose de este modo, prácticas del comer específicas.

Mientras la comensalidad se caracteriza por ser el modo de comer propio de los seres humanos –comer con otros, con normas y con reglas que instituyen como comida lo alimentario (Aguirre *et al.*, 2015; Bom Kraemer y Gracia-Arnáiz, 2015)–, las prácticas alimentarias se centran en los procesos de obtención, preparación y consumo de los alimentos y se articulan directamente con las variables económicas y con las estrategias de gasto a nivel de los sujetos. Ambos conceptos se articulan en el “qué” del comer. Por ello, luego de conocer las características del comer en la oficina y de su comida, se vuelve necesario conocer las prácticas alimentarias cotidianas en el horario laboral, principalmente los modos de obtención del almuerzo como las estrategias que las mujeres ponen en práctica cotidianamente para darle respuesta a la necesidad de comer.

Los datos que presentamos en este artículo surgen de una investigación exploratoria, en la que describimos las prácticas del comer cotidianas de mujeres trabajadoras en el ámbito laboral de oficinas de la Administración Pública Nacional Argentina. La misma se llevó adelante a partir de una estrategia cualitativa. Para ello realizamos entrevistas en profundidad durante el periodo 2017-2018, a 24 mujeres empleadas de diferentes Organismos y oficinas de la Administración Pública Nacional, de entre 22 y 56 años y con una antigüedad laboral desde los 6 meses a los 23 años. Luego, conformamos 3 grupos específicos que nos permitieron agrupar las entrevistas: 1) “administrativas”: mujeres que llevaban adelante puestos de trabajo administrativo, 2) “profesionales”: mujeres con estudios universitarios completos y que trabajaban en puestos relacionados a su profesión, y 3) “jóvenes”: menores de 30 años con puestos administrativos o profesionales, sin hijos y que vivían de modo independiente de sus padres.

En este artículo presentamos las diferentes prácticas alimentarias que llevan adelante las mujeres trabajadoras de oficinas públicas de la Administración Pública Nacional ubicada en la Ciudad de Buenos Aires en torno a las prácticas de obtención y consumo del almuerzo y los modos en cómo éstas se relacionan con el hambre y el no comer.

La estrategia de exposición será la siguiente: a) primero presentamos y desarrollamos los diferentes modos que llevan adelante las trabajadoras para proveerse la comida en el horario de almuerzo, b) luego nos centraremos en el no comer como modo de pasar el almuerzo en relación al tiempo/espacio, y c) concluiremos exponiendo las prácticas alimentarias del comer cotidiano de oficina como parte de los procesos de reproducción de los cuerpos, las emociones y la fuerza de trabajo.

2. Almorzar en la oficina: entre el qué y el cómo

A partir la investigación realizada pudimos conocer que las mujeres trabajadoras entrevistadas almuerzan principalmente ensaladas, sándwiches y tartas.¹ Pero, al centrarnos en la jornada laboral completa se suman como principales comestibles consumidos las galletitas, el mate y, esporádicamente, alguna fruta (Boragnio, 2020a).

¹ “Sándwich”, también bocadillo, bocata o emparedado, dependiendo del pan con el que se elabore. En Argentina la tarta es una masa redonda, salada, rellena de diferentes variedades y cocida al horno.

Entre las razones del porqué de estas elecciones encontramos que la comida de oficina se organiza a partir de la búsqueda de comida “rápida, liviana y sin olor”. Rápida, en relación al formato, al consumo; liviana, en función de su digestión, los nutrientes y la energía corporal y, sin olor, acorde a la política de los sentidos del comer en la oficina (Boragnio, 2020). Como consecuencia, las mujeres conforman un régimen del comer de oficina que se configura por el gusto de necesidad (Bourdieu, 1984) en torno a lo posible del espacio/tiempo de trabajo de la oficina pública, lo cual produce una comensalidad descartable y un régimen del comer “siempre igual” (Boragnio, 2018).

Luego de esta sintética presentación de resultados, a continuación, presentamos y desarrollamos los diferentes modos que llevan adelante las trabajadoras para proveerse la comida en el horario de almuerzo.

2.1. Comprar cerca del trabajo

Quienes compran el almuerzo en locales de venta de comida lo hacen en las inmediaciones de la oficina, en un máximo de dos cuadras a la redonda, mayormente siempre en los mismos lugares, lo cual se traduce en una dieta que se organiza en la no variedad de alimentos y en la repetición de comer siempre lo mismo (Boragnio, 2020, 2020a). Para intentar suplir esta no-variedad, casi todas las mujeres afirmaron que compraban o habían comprado en locales de venta de comida por peso –“los chinos”, en palabras de las entrevistadas.

Los locales de venta de comida por peso se instalaron en el microcentro de la ciudad de Buenos Aires a mediados de 2010 y se expandieron rápidamente. Para comprender la expansión y continuidad de este negocio podemos observar las siguientes publicaciones en diarios nacionales:

- A fines de 2010 el diario *Clarín* publicó una nota en la cual desarrollaba esta “nueva tendencia entre los oficinistas”, comentando que en julio de 2010 había abierto el primer local y en tres meses se habían instalado otros cuatro a solo un par de cuadras de distancia.²
- En abril de 2018, el diario de negocios *Ámbito* publicó una nota titulada “Boom de comida al peso: en 5 años se triplicaron los locales”, en la cual informan que “mientras hace cinco años había solo unos 280 locales entre la Capital Federal y el Gran Buenos Aires, hoy ese número creció hasta alcanzar los 830”.³ Por otro lado, en noviembre del mismo año, *BAE Negocios* publica “La venta de comida al peso da batalla al menú ejecutivo y permite almorzar por \$100”.⁴

Los “chinos”, como denominación, integra todos los locales de venta de comida por peso, los cuales, aunque son diferentes entre sí y algunos se publicitan como vegetarianos,⁵ poseen similares características: cuentan con variedad de bandejas con comida preparada, verduras cortadas y listas para consumir, legumbres, semillas, gelatina y frutas y la comida se paga según el peso de lo que contengan las bandejas de plástico disponibles para el autoservicio.

²https://www.clarin.com/ciudades/Comida-peso-tendencia-instala-oficinistas_0_SkZMmWFpwQ1.html

³<https://www.ambito.com/edicion-impresa/boom-comida-al-peso-5-anos-se-triplicaron-los-locales-n4017953>

⁴En noviembre de 2018, \$100 equivalían a 2,70 dólares aproximadamente. <https://www.baenegocios.com/negocios/La-venta-de-comida-al-peso-da-batalla-al-menu-ejecutivo-y-permite-almorzar-por-100-20181114-0079.html>

⁵Los locales que venden comida vegetariana suelen ser de dueños taiwaneses, mientras los que venden algún tipo de carne suelen ser de dueños chinos (Grimson *et al.*, 2016).

Para las mujeres entrevistadas estos locales presentan dos características claves: buenos precios y variedad. Los precios que se ofrecen en ellos se sitúan muy por debajo de los que ofertan los negocios tradicionales, como nos dice una entrevistada:

“Acá por suerte hay gran variedad, el tema es que son los precios también, entonces vos decís: 'Me compro un yogurt', pero por el mismo precio que te cobran un yogurt, por ahí te podés hacer una mini ensaladita que no pese tanto y este tema de la venta por peso está funcionando, digamos para, que uno quiere algo de variedad, a mí por lo menos me funciona porque me tiene que salir costo/beneficio ¿viste? Costo/Beneficio me tiene que resultar porque si no yo hay veces que me enoja conmigo que digo: 'Esto lo hacía en casa, me salía \$2', así que yo trato de pispear eso, entonces bueno nos vamos pasando el dato y estamos todos medio en esa onda” (3Prof, 36 años).

Comprar en estos locales resulta beneficioso, ya que la relación económica costo-beneficio es positiva, a la vez que pueden variar algo la comida sin el perjuicio de aumentar el gasto cotidiano. En este sentido, comprando en “los chinos” las trabajadoras consiguen las características que buscan en el almuerzo liviandad, rapidez y precio, las cuales posibilitan el comer en la oficina como “rápido, liviano y sin olor” (Boragnio, 2018, 2020, 2020a).

Si bien no indagamos de qué forma las mujeres entrevistadas se proveían el almuerzo antes de la existencia de estos locales de venta al peso, entendemos que su fuerte aceptación se debe a la sumatoria de varios ejes. El primero de ellos es que las mujeres trabajadoras estaban acostumbradas a comprar el almuerzo en las inmediaciones de la oficina ya que la tradición de locales para la venta de comida es una constante en la cotidianeidad de la Ciudad de Buenos Aires.

Por otro lado, este formato, a la vez que amplió la posibilidad de comer ensalada en el microcentro –éste suele ser un plato costoso en donde “costo/beneficio” no se encuentran–, se presenta bajo la idea de comida “saludable” ya que la variedad de verduras disponibles es una de sus características.⁶ Esto se une a un proceso de intensificación del cuidado del cuerpo a partir de la articulación de la actividad física con la alimentación que se forjó desde comienzo de la década del 80 y que, hace unos pocos años, se concentra en la alimentación como eje central de la prevención de enfermedades (Freidin y Bonetto, 2017; Díaz-Méndez y González-Álvarez, 2013).

Por último, la triada “bajo costo, rapidez, variedad” se ensambla perfectamente con la búsqueda de un almuerzo que se debe hacer todos los días, pero para el que no se tiene tiempo. La comida ya está lista, preparada, solo es elegir, pagar e irse, todo bajo el lema de que se puede comer variado y a bajo precio. De este modo, podemos comprender la aceptación y rápida expansión de este tipo de locales de venta de comida ya que permiten realizar una comida que no sea siempre igual y que tenga relación costo/beneficio; aunque solo sea “mini”, un diminutivo de la misma y no pese lo suficiente como para saciar el hambre.

Al mismo tiempo, es necesario remarcar que, aunque estos locales se presentan como la posibilidad de variación en lo que se come, quienes compran comida allí se encuentran rápidamente con el hecho de comer “siempre lo mismo”. La variedad que ofrecen estos negocios rápidamente se vuelve cansancio y saturación, ya sea porque todos los locales ofrecen más o menos la misma comida o por la repetición de ésta.

⁶Preguntarnos sobre la calidad nutricional de esas verduras excede a este escrito, pero no deja de ser interesante que la pregunta quede expuesta.

“Estoy harta porque siempre estoy comiendo lo mismo. Siempre combino más o menos lo mismo, siempre termino comiendo (...) Pero, ya no tengo, ya me cansaron todos los sabores, digamos. Al chino hace rato que no voy porque ya esa hamburguesa que me gusta ya la última que comí, la repetía, pero estoy saturada de ese sabor, qué sé yo. Me cansé” (1Prof, 56 años).

Es llamativo que este cansancio de la comida también se da entre las mujeres que dijeron comprar en otro tipo de locales cercanos a la oficina.

“¿Acá en la oficina? Sí, es re difícil porque ya después de tantos años siempre pedís en los mismos lugares, te cansas. A veces como sándwich porque no sé qué comer y a veces pedimos empanadas entre varios y no salimos de eso, digamos empanadas, sándwich o pollo con papas, lo más elaborado. Y a veces, hasta compro sándwich de miga y un yogurt y como eso, a veces me cae mal la comida, ésa es otra, entonces paso varios días comiendo yogurt o manzana” (6Adm, 43 años).

Las entrevistadas indican que la principal estrategia para elegir la comida se basa en el presupuesto y la consecuencia directa de que la elección de la comida sea organizada por los precios es que quienes compran en las inmediaciones de la oficina no varían la alimentación tanto como desean.

“Pero hay veces que bueno terminas cayendo porque uno se satura de siempre lo mismo entonces buscas variedad y te matan, así que, si, no es lo mismo” (3Prof, 36 años).

La oferta de alimentos cercana a la oficina impide variar fácilmente las comidas sin acrecentar el gasto ya que, para variar la alimentación, comer otro tipo de platos, no repetir tantas veces los mismos o que éstos sean más saludables, no se dispone del dinero necesario. Por lo tanto, las entrevistadas terminan comprando lo mismo de todos los días ya que así se puede prever y controlar cuánto se gastará.

“Pero sí, sí, me aburro, me aburro porque la variedad es, es siempre 5/6 posibilidades que se van agotando en la semana, más las ganas que uno tenga. Tal vez tengo ganas de comer algo, pero no tengo la posibilidad de ir y comprármelo entonces bueno, como otra cosa, pero si no es siempre lo mismo” (2Prof, 38 años).

La poca variedad se refuerza ante la repetición de comprar siempre en los mismos lugares como forma de asegurarse el monto del gasto, la ilusión de variedad y la confianza en lo que se come. Comiendo siempre lo mismo, los mismos sabores, la repetición cotidiana del almuerzo se hace sentir. Esta situación no solo satura el gusto, sino que las posibilidades de modificar y variar la alimentación son casi nulas, quedando ante las mismas posibilidades de las que intentan escapar.

2.2. Comprar en el trabajo

Entre las mujeres que compran el almuerzo están quienes compran comida a otras trabajadoras del edificio. Esta modalidad tiene como característica principal que se da entre mujeres que se conocen y mantienen esta relación comercial desde hace tiempo.

Las trabajadoras-cocineras del edificio trabajan en el organismo hace varios años y, actualmente, se desempeñan en puestos administrativos. Una de ellas nos comentó:

“Hace como dos o tres años ya que cocino, al principio fue una locura, eran muchas viandas. Eran veinte, veinticinco viandas por día más las ensaladas

de fruta y después tuve algunas experiencias negativas con respecto a los cobros entonces dije 'bueno, no me voy a volver loca', a preparar tantas viandas por día, y dejé. Y ahora calculale que serán diez viandas por día, como mucho, cuando traigo, porque si no tengo ganas de cocinar, no cocino ahora” (3Adm, 54 años).

La trabajadora-cocinera entrevistada nos contó que cocina en su casa, el día anterior y elige el menú en relación a los precios de las verduras que encuentre el fin de semana en el mercado. Sus clientas son compañeras y excompañeras de oficina o área de trabajo y vende allí “hace como dos o tres años”.⁷

Aunque el bajo precio de las viandas podría ser el gran atractivo, una de las principales razones por las cuales las mujeres compran el almuerzo a otras trabajadoras es por la posibilidad de almorzar comida “casera” y tener una opción más variada.

“Le compro a Leo porque hace comida casera, si tengo que ponerle un... y no me muevo para comprar” (1Prof, 56 años).

Según el diccionario de la Real Academia Española (RAE), *casero* hace referencia a lo “que se hace o cría en casa o pertenece a ella, a lo que se hace con medios rudimentarios o entre personas de confianza”. En la alimentación, “lo casero” es considerado una cualidad positiva, ya que se relaciona tanto con la posibilidad de conocer el proceso de preparación como con lo saludable. En este caso, lo casero se traduce tanto en que efectivamente la comida está hecha en casa –de la trabajadora-cocinera– como a la confianza entre las personas. Así, “lo *casero* opera como una fuente de confianza para ejercer control sobre lo que comen” (Freidín, 2016: 523). De este modo, conocer a quien cocina, conocerla por fuera de la actividad culinaria, brinda una seguridad sobre lo que se va a comer que no es factible de conseguir de otro modo.

A pesar del bajo precio, la comodidad y la confianza en la comida no todas las trabajadoras compran la comida dentro del edificio ya que, además de un vínculo comercial, se pone en juego un vínculo de compañerismo y amistad. A la trabajadora-cocinera le compra la compañera-clienta. Los años de conocimiento permiten comenzar el vínculo comercial, a la vez que se mantiene por el lazo de compañerismo. En este sentido, para quienes compran a trabajadoras-cocineras no solo es beneficioso por la relación precio/variedad/confianza, sino que el vínculo comercial reproduce una relación en donde los gustos propios y el reconocimiento de la cocina son importantes.

“Almuerzo todos los días. Antes solía traerme, pero ahora le compro a Silvia, que cocina, pero sí le doy importancia. (...) Mayormente le compro a Silvia, que ella hace unas vianditas y ella ya sabe. Al principio yo por ahí le dije que no quisiera tanto con hidratos de carbono porque quería bajar de peso porque con el embarazo subí como diez kilos. (...) Silvia es económico, rico y ella ya conoce mis gustos y mi porción y con ella me manejo bien” (1Adm, 43 años).

El vínculo comercial sostenido en la relación de compañerismo posee ventajas para cada trabajadora. Primero la trabajadora-clienta conoce a quien cocina, lo cual le brinda garantía de confianza sobre la comida, a la vez que le permite mantener el gasto diario sin sorpresas. Por otra parte, este gasto diario se ve compensado por el margen de modificación del menú cotidiano según los gustos propios ya que, la trabajadora-clienta, puede solicitarle a la trabajadora-cocinera modificaciones al menú, asegurándose variedad y un espacio de manejo sobre el “qué” del comer.

⁷Por conocimiento personal podemos dar cuenta que el tiempo es mayor, seis años como mínimo.

Quienes compran el almuerzo a trabajadoras que venden comida dentro del edificio, obtienen beneficios superiores al precio que pagan. Principalmente logran variedad en la comida, confianza en los procesos de elaboración de la misma y refuerzan la relación de compañerismo. Así, la relación comercial-alimenticia se constituye en el conocimiento mutuo y se reproduce y consolida en un ida y vuelta en donde las trabajadoras “ya saben” y “se manejan bien”, sin “malas experiencias”, sin inseguridades sobre lo que se come. A la vez, las entrevistadas que compran a otras trabajadoras-cocineras dijeron que almuerzan todos los días, pudiendo darle a la práctica de comer cotidianamente “la importancia” que consideran, porque también tienen organizado el modo de obtención.

2.3. Llevar desde casa

Llevarse la comida desde la casa es otro modo de proveerse del almuerzo que utilizan, principalmente, las mujeres jóvenes y quienes trabajan en puestos administrativos. Las explicaciones de por qué eligen esta modalidad varían entre asegurarse las condiciones de higiene de la preparación de la comida, el conocer los ingredientes, la poca variedad del gusto personal y el alto precio de comprar en el microcentro.

La mayoría de quienes llevan comida la preparan la noche anterior, pero entre ellas encontramos algunas diferencias. Las trabajadoras jóvenes son quienes más prevén el almuerzo, cocinan especialmente para el otro día y compran cerca de sus hogares yogurt, galletitas o barritas de cereal que consumirán en la oficina. Esta tarea de organización implica una actividad extra, pero gastar menos dinero o comer más “tranquilas” las impulsa a hacerlo.

“Pero ahora últimamente me organizo como para cocinarme y llevarme todos los días. Y cuando sé que, no sé, tengo una audiencia temprano, trato de pasar por la oficina, dejo el tupper y me voy, o sea me tomo ese trabajo” (1Jov, 27 años).

Por su parte, las mujeres que llevan comida del hogar y viven en familia, no suelen cocinar especialmente para el otro día, sino que llevan lo que sobra de la cena.

“Hay veces que ya en la cena voy pensando para el otro día entonces ya, bueno, me hago un poco más o hay veces que, así como te digo me hago una milanesa común y una de soja para el otro día, no sé, o estoy haciendo una tortilla de verduras y me hago arroz y... si sobra genial y si no bueno, me traigo algún arroz con algún cherry y bueno lo que sobre venga” (3Prof, 36 años)

La organización de la alimentación cotidiana es uno de los trabajos reproductivos principales, éste implica organización, planificación, producción, almacenamiento, transporte y se constituye ligado a lo doméstico, por lo cual se manifiesta a través de las reglas de la división sexual del trabajo (Gracia Arnaiz, 2014; Aguirre *et al.*, 2015). Todas nuestras entrevistadas nos dijeron que son ellas quienes cocinan y se hacen cargo cotidianamente de la cena en sus hogares, pero las prácticas alimentarias puestas en función de la alimentación en horario laboral, es una carga de actividad y un “trabajo” extra para todas las entrevistadas.

Un eje importante que aparece en las mujeres que viven con pareja e hijos es que ellas dicen llevar a la oficina lo que “sobra”. La pregunta es: ¿lo que sobre de qué? Lo que sobre de la cena. Algunas mujeres no preparan con anterioridad la comida y se llevan lo que sobra de la noche anterior, mientras que otras si lo hacen, pero ésta es consumida o es intercambiada ante el deseo de los más chicos de comer “la comida de

mamá”. En estos casos la cuestión se transforma para preguntarse: ¿lo que sobra de quiénes? Lo que sobra de los otros.

“(…) el día que mejor me parece es llevar mi comida, pero yo preparo: la cena para tres, la vianda para mi hija, mi marido almuerza en casa, el almuerzo de él; son cinco porciones. Y a veces la cena, como cocino lo que les gusta porque son bastante hincha los dos, mi hija y mi marido; entonces, este... no me queda, ya no me queda porque les gustó y comen dos porciones y digo y ya me mataron y estoy ahí aaaaa, y entonces le digo a mi marido, anda a comprarte comida al mediodía porque te comiste todo. Pero a veces sí queda, entonces sí me llevo, me llevo un tupper con, no sé, con lo que hay, capaz que quedaron unos fideítos y le tiro...” (5Adm, 48 años).

Como podemos observar, las mujeres organizan su necesidad de comer al servicio de la dinámica de alimentación del grupo familiar. En este sentido, las mujeres comen lo que “queda” de la comida familiar, lo que “sobre” de los otros.

Las prácticas alimentarias están conformadas por los procesos de obtención, preparación y consumo de los alimentos y se articulan directamente con las variables económicas y con las estrategias de gasto a nivel de los sujetos. Éstas son prácticas detentadas por un determinado grupo en un contexto histórico concreto y poseen un carácter dinámico, por lo tanto, son factibles de reajustarse en función del sistema sociocultural que le da sentido. En este sentido, las prácticas alimentarias en torno a la comida del almuerzo cotidiano de oficina son variables y flexibles. A partir de las respuestas de la entrevistadas pudimos conocer que varias mujeres, si bien compran el almuerzo cotidianamente, en algunas ocasiones llevan la comida desde sus casas. Ante los comentarios de deseo de que llevarse la comida desde el hogar sea una práctica más cotidiana, repreguntamos sobre las dificultades que conducen a no realizarlo frecuentemente y, entre ellas, la falta de tiempo es la explicación más recurrente.

Al tiempo dedicado al trabajo productivo es necesario sumarle el tiempo de viaje y el dedicado a las tareas domésticas, donde la compra de la comida, la planificación y preparación, junto al cuidado de los otros, lideran el listado de tareas cotidianas que son tiempo-intensivas (Gracia-Arnaiz, 1996). Las entrevistadas indicaron no tener tiempo porque los hijos son chicos, porque se organizan mal o simplemente que el tiempo no alcanza, pero entendemos que la falta de tiempo es una consecuencia directa de la doble jornada de trabajo. A esto se le debe sumar la perspectiva de género que nos permite comprender la diferente concepción del tiempo para las mujeres, la cual se configura a partir de una sensibilidad de falta, de modo que la falta de tiempo es la estructura principal del mismo (Yopo Díaz, 2015).

Las pocas veces que las mujeres que compran el almuerzo fuera de la oficina se llevan comida se suele deber a que tuvieron ayuda externa en su preparación, ya sea de la madre, la suegra o la empleada doméstica.

“Cocino poco ahora con la nena, poco. Antes cocinaba. A mi esposo lo tengo ahí, pobre, renegando que se hace él (se ríe). Por eso a mi suegra la llamo una vez al mes y viene, se queda como una semana, nos cocina y meto todo en el freezer. Y a él lo salva porque nos hace muchas cosas. Y ya estoy. Por ahí le hago a la nena, eso sí, ¿viste?, (...) cuando mi suegra me hace y lleno el freezer, me suelo traer” (1Adm, 43 años).

“Las últimas veces me vengo llevando lo que queda de las viandas de las nenas, pero, a propósito, se hace más. Todos los 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” (2Prof, 38 años).

La alimentación, como práctica del cuidado, sigue siendo una actividad femenina, invisibilizada mediante arreglos domésticos que reproducen los roles de género. Las mujeres son quienes cargan con la tarea cotidiana de la alimentación doméstica (Aguirre *et al.*, 2015; Boragnio y Sordini, 2019). Como podemos observar la responsabilidad de la alimentación del grupo familiar y la cocina cotidiana son tareas que continúan ancladas en una actividad femenina. Y, si se tiene la posibilidad de contar con ayuda para solucionar lo cotidiano del comer ésta es de parte de otras mujeres, de los lazos familiares-afectivos o laborales.

3. No comer como modo de pasar el almuerzo

Una vez conocidas las formas de obtención del almuerzo por parte de las trabajadoras es interesante centrarnos en un modo específico de pasar el almuerzo que emergió de las entrevistas: no comer.

Como indicamos con anterioridad, las características principales del comer en la oficina donde las trabajadoras entrevistadas no tienen tiempo estipulado de almuerzo ni espacio para llevar adelante estas prácticas producen prácticas del comer específicas de oficina que estarán en relación directa no solo al tipo de trabajo, del puesto laboral y la cantidad de trabajo del día sino también al espacio físico de la oficina, a los tiempos de organización de la jornada laboral y a las posibilidades de autonomía que se tenga en el trabajo cotidiano. Por lo tanto, la gestión del lugar/tiempo para comer se vuelve algo central para el almuerzo cotidiano y en la elección del qué comer (Boragnio, 2018, 2020, 2020a).

Si bien todas las trabajadoras entrevistadas comen dentro de la oficina, se pueden observar diferencias entre los lugares y el tiempo destinado al almuerzo, principalmente entre quienes ejercen puestos administrativos y el resto de las entrevistadas. Mientras las trabajadoras administrativas se ubican en oficinas más pequeñas y cerradas –lo cual les permite crear un espacio de almuerzo en ellas–, las trabajadoras jóvenes y profesionales llevan adelante sus almuerzos en el único espacio que poseen, sus escritorios, frente al ordenador.

“Es esa incomodidad de estar en un ambiente de trabajo intentando comer, es lo que primero me genera (...) Y, hay gente que no come, por ejemplo, dentro de mi sector una de las chicas no come, toma líquido, qué se yo y no almuerza, pero a veces se complica por el tema este que hay que atender el teléfono, viene gente o sea hay veces que te ven con el plato y en vez de decir: 'vuelvo en 5 minutos', te dicen 'te hago una consulta?' Y vos ¿no sabes dónde meterte!...” (3Prof, 36 años).

Comer con los elementos de trabajo genera complicaciones a la hora de comer, ya que el momento del almuerzo es a la vez un momento de trabajo, no pudiéndose separar las actividades ni en el espacio ni en el tiempo. Las entrevistadas detallan la incomodidad que les genera no lograr adecuar el comer al espacio y tiempo de trabajo. Pero, a partir de sus testimonios entendemos que la incomodidad va más allá del momento de comer, la incomodidad también es parte del espacio de trabajo.

“O sea, el espacio de comer me parece que se tendría que respetar, aunque sea media hora pero que se pueda poner todo en 'stand by' y que uno pueda dedicarse solamente a comer. Más que nada porque, ¿viste cuando uno dice: 'La comida me quedó acá'? (se señala la garganta), a mí me suele pasar,

porque terminas de comer y ya te estas levantando, te mandaron a imprimir. La dinámica de comer y trabajar al mismo tiempo no me parece sana... pero bueno, es lo que hay” (2Prof, 38 años).

La no adecuación de la práctica se centra en el no lugar, no espacio, no tiempo. Así, el “no” estructura la práctica en la negación de lo apropiado, es decir, en la incomodidad, de modo que el almuerzo se configura como incómodo, rápido y muchas veces, inconcluso (Boragnio, 2020, 2020b).

En consecuencia, buscando el modo de evitar la incomodidad, el malestar y la indigestión que éstos producen, muchas veces las trabajadoras deciden no comer. Al respecto, una entrevistada nos dice:

“Así que, de hecho, hay muchos días de la semana que elijo directamente no comer. Prefiero hacer un buen desayuno y por ahí comerme, no sé, un alfajor o una barrita, si estoy a dieta una barrita, pero no llevarme así el plato, la comida digamos en tupper o algo así, porque sé que es molesto y está bastante, me termina doliendo el estómago, no, no lo disfruto para nada” (2Jov, 27 años).

Como podemos observar, mientras que para algunas mujeres la comida cotidiana del trabajo es un trabajo extra, para otras el plato de comida cotidiana es la falta que, junto al malestar, son parte de la jornada laboral. De este modo, no comer aparece como una estrategia de acción ante la incomodidad, mientras que acostumbrarse al malestar sabiendo que “es lo que hay”, aparece como lo único posible.

4. Conclusiones

Retomando lo presentado, observamos que las prácticas de alimentación cotidiana en el horario laboral son diversas en relación a los modos de obtención y consumo de la comida. Las mujeres ponen en práctica tres modelos que se repiten cotidianamente: comprar la comida en negocios de venta de comida, comprar la comida a trabajadoras-cocineras del organismo o llevar la comida desde el hogar.

El primero de ellos se caracteriza por ser llevado adelante por todas las trabajadoras, pero en mayor medida por las que ejercen puestos profesionales y las trabajadoras de áreas administrativas. Las posibilidades de variación en la comida se ven limitada tanto por el presupuesto como por la oferta de los locales de venta de comida y los platillos que éstos ofrecen. Como resultado, quienes compran su almuerzo en las inmediaciones de la oficina repiten tanto la comida como los lugares de compra, constituyendo a la alimentación cotidiana en un “siempre igual”.

Quienes compran comida a trabajadoras-cocineras, se basan en la confianza mutua entre cocinera y cliente mediada por el conocimiento como compañeras de trabajo. Esta relación comercial no solo les permite tener una confianza sobre el proceso de preparación de la comida sino también logran tener cierto control sobre el menú. Así, esta relación comercial y de compañerismo comienza y se refuerza en base a la confianza mutua de saber que se va a comer lo que gusta, a un precio accesible y que se asegura el ingreso de la venta. A diferencia de comprar en locales de venta de comida, este modo de obtención del almuerzo se estructura en la relación conocimiento-confianza.

Las mujeres también se llevan comida desde los hogares. Esta modalidad se centra en la posibilidad de casi no gastar dinero y de la confianza en los modos de preparación, a la vez que se constituye como un trabajo extra que, en las mujeres con hijos, se estructura a partir de las diferencialidades de género en la responsabilidad y el tiempo

utilizado en función de llevar adelante las prácticas alimentarias del hogar y de la alimentación familiar. En este sentido, es necesario articular la alimentación cotidiana como una práctica de cuidado a partir de ciertas prácticas signadas por la sacrificialidad, donde las mujeres pasan a un segundo plano a partir de satisfacer a otros –hijos/as y pareja– (Boragnio y Dettano, 2019) y donde lo que queda y lo que sobra es lo que les corresponde.

En tanto las prácticas alimentarias son modalidades flexibles, las trabajadoras indicaron llevar adelante una modalidad u otra de modo alternado y sin conflicto, pero en base a dos ejes centrales: primero, las posibilidades económicas y, segundo, la ayuda de otras mujeres que les permitan, a partir de una red de sociabilidades distintas, solucionar la necesidad de proveerse de comida.

Por último, pudimos conocer que no comer aparece como la posibilidad de control sobre la relación tiempo/espacio que se configura a partir de la falta de ambos y de la incomodidad y malestar que esto genera.

Como podemos observar con lo expuesto, las prácticas alimentarias del comer en la oficina se constituyen como prácticas del comer específicas, cuyas estrategias se encuentran más en relación al presupuesto, al cuidado de los otros y a la abstinencia, que a la reproducción de las energías corporales como trabajadoras. Mientras que sus emociones se estructuran desde la confianza, la incomodidad y el malestar.

En la fase actual del capitalismo –cuyas características principales son la escala planetaria, la represión, la extracción, la expropiación del plus de energías producidas por los seres humanos (Scribano, 2011)–, la apropiación desigual de energía y de nutrientes afecta a las energías corporales. En este sentido, la energía no es expropiada solo en tanto plusvalía, sino que los cuerpos constituyen los nodos claves para la reproducción del sistema, de modo que cada cuerpo se configura como un punto de expropiación que le permite al régimen de acumulación su reproducción y su metamorfosis.

En este sentido, centrarnos en las prácticas del comer de mujeres trabajadoras de la Administración Pública Nacional, no solo nos permite poner el eje en las prácticas alimentarias y en las relaciones que se configuran en los espacios de oficina públicas, sino que permite analizar y reflexionar en torno a la reproducción de la fuerza de trabajo, lo cual constituye un nodo central en la relación entre cuerpos, emociones y procesos de la estructuración social.

5. Bibliografía

- Aguirre, P.; Díaz Córdova, D. y Polischer, G. (2015). *Cocinar y comer en Argentina hoy*. Buenos Aires: Fundasap y Sociedad Argentina de Pediatría.
- Bourdieu, P. (1984). *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Buenos Aires: Taurus.
- Bom Kraemer, F. y Gracia-Arnáiz, M. (2015). “Alimentarse o nutrirse en un comedor social en España: reflexiones sobre la comensalidad”, *Demetra: alimentação & saúde*, 10(3), 455-466.
- Boragnio, A. (2018). “Disposable commensality: strategies for the selection of meals in the office”, *Eureka: Social and Humanities*, 5, 16-28, <http://www.eu-jr.eu/social/article/view/724/703>
- Boragnio, A. (2019). *Comer en la oficina: prácticas del comer y emociones de mujeres trabajadoras en el ámbito de la Administración Pública Nacional Argentina*. Tesis doctoral no publicada. Universidad de Alicante, España.

- Boragnio, A. (2020). “Las emociones del comer cotidiano: mujeres entre el asco, la culpa y la vergüenza”, *Polis, Revista Latinoamericana*, 55, 56-70, <http://www.polis.ulagos.cl/index.php/polis/article/view/1444/2613>
- Boragnio, A. (2020a). “¿Qué comen las mujeres trabajadoras de oficina? Prácticas del comer de mujeres empleadas de la Administración Pública Nacional”, *Estudios Sociales, Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 56 (31), <https://www.ciad.mx/estudiosociales/index.php/es/article/view/891>
- Boragnio, A. (2020b). “El malestar como práctica del sentir femenino”. En D’hers, V. y Boragnio, A. (Comp.) *Sensibilidades y feminidades: mujeres desde una sociología de los cuerpos/emociones*. Buenos Aires: Estudios Sociológicos Editora, 77-96, <http://estudiosociologicos.org/portal/sensibilidades-y-feminidades-mujeres-desde-una-sociologia-de-los-cuerpos-emociones/>
- Boragnio, A. y Dettano, A. (2019). “Emociones, Intervención Social y políticas sociales: el amor maternal en la encrucijada”, *Azarbe, Revista Internacional de Trabajo Social y Bienestar*, 8, 39-47. <https://revistas.um.es/azarbe/article/view/390321/276711>
- Boragnio, A. y Sordini, 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.
- De Castro, J. (1962). *Geopolítica del hambre. Ensayo sobre los problemas alimentarios y demográficos del mundo*. Buenos Aires: Solar Hachette.
- Díaz-Méndez, C. y González-Álvarez, M. (2013). “La problematización de la alimentación: un recorrido sociológico por la publicidad alimentaria (1960-2010)”, *Empiria. Revista de Metodología de las Ciencias Sociales*, 25, 121-145.
- Freidin, B. (2016). “Alimentación y riesgos para la salud: visiones sobre la alimentación saludable y prácticas alimentarias de mujeres y varones de clase media en el Área Metropolitana de Buenos Aires”, *Salud colectiva*, 12(4), 519-536.
- Freidin, B. y Bonetto, M. (2017). “Alimentación saludable y vida cotidiana”. En Freidin, B. (coord) *Cuidar la Salud. Mandatos culturales y practicas cotidiana de la clase media en Buenos Aires*. Buenos Aires: Ediciones Imago Mundi, 137-192.
- Gracia-Arnáiz, M. (1996). *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria.
- Gracia-Arnáiz, M. (2014). “Alimentación, trabajo y género. De cocinas, cocineras y otras tareas domésticas”, *Panorama Social*, 19, 25-36.
- Grimson, Alejandro, Ng, Gustavo, & Denardi, Luciana. (2016). “Las organizaciones de inmigrantes chinos en Argentina”, *Migración y desarrollo*, 14(26), 25-73.
- Ormazabal, J. (2008). “Alimentación y trabajo”, *La Mutua*, 20, 151-16.
- Ritzer, G. (1996). *La McDonalización de la sociedad. Un análisis de la racionalización en la vida cotidiana*. Barcelona: Ariel.
- Scribano, A. (2011). “Un bosquejo conceptual del estado actual de la sujeción colonial”. *SINAIS. Revista Eletrônica Ciências Sociais*, 9(1), 43-75.
- Wanjek, C. (2005). *Food at work. Workplace sollutions for malnutrition, obesity, and chronic diseases*. Geneva. International Labour Office.
- Yopo Díaz, M. (2015). “El tiempo de las mujeres en Chile: repensar la agencia”, *Revista de Estudios Sociales*, (57), 100-109.

* * *

Aldana Boragnio es Doctora en Sociología (UA), Magister en Investigación en Ciencias Sociales (FSOC-UBA), Licenciada en Sociología (UBA). Desde 2020 es becaria posdoctoral 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 profesora 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). Su línea de investigación se centra en las prácticas del comer, emociones y comensalidades.