

Sordini María Victoria¹

(CONICET-UNMDP; CIES)

mvsordini@hotmail.com.ar

Preparación y consumo de alimentos en mujeres titulares de programas alimentarios en Mar del Plata en 2015-2018

Introducción

Cada plato de comida cristaliza múltiples y complejas relaciones sociales, económicas, políticas e históricas que atraviesan al comensal. La crisis alimentaria se relaciona a las modalidades de reproducción del modelo de acumulación vigente a partir de su estrecha vinculación con las características del sistema agroalimentario, la inserción de la economía nacional en el sistema internacional, la influencia del modelo global de acumulación en la economía nacional, el sistema de distribución del ingreso que regula la reproducción de la fuerza de trabajo y la relación precio de alimentos-capacidad adquisitiva (Grassi, et.al, 1994). También, intervienen en el problema alimentario el acceso al consumo de alimentos de diferentes sectores sociales, los saberes culinarios y los aspectos culturales vinculados a la alimentación.

En tanto la malnutrición en la pobreza es síntoma de la interacción entre el mercado, el Estado y las estrategias de subsistencia de los hogares (Grassi, Hintze y Neufeld, 1994; Aguirre, 2005) observar las prácticas alimentarias permitirá conocer el dinamismo de estos elementos. El objetivo de este trabajo es describir las prácticas alimentarias de preparación y consumo que se configuran en torno a la alimentación de mujeres titulares de programas alimentarios de la ciudad de Mar del Plata, ciudad cabecera del Partido de General Pueyrredón, en el periodo 2015-2018.²

¹Doctoranda en Ciencias Sociales (UBA) Lic. En Sociología (UNMDP)

² Esta ponencia constituye un avance preliminar a uno de los objetivos específicos planteados en la tesis de doctorado "Alimentación y sociedad: Trayectorias de vida de personas receptoras de programas alimentarios entre 1983 y 2015 en Mar del Plata" en proceso de elaboración.

En tanto políticas sociales, las políticas alimentarias, son las intervenciones que el Estado designa ante las necesidades y demandas sociales que requieren de su atención, y así normatizan y normalizan lo que el Estado considera, constituye o determina como un problema social. En este sentido, el Estado delimita su responsabilidad, definiendo a los sujetos merecedores de las intervenciones y las condiciones para dicho merecimiento (Grassi, 2003). De esta manera las intervenciones estatales definen el problema alimentario a partir de las prestaciones que diseñan, gestionan e implementan para darle respuesta. Por ello, a través de las prácticas alimentarias se podrá observar la incidencia de las transferencias monetarias de ingresos, las entregas de alimentos secos y, la capacitación y seguimiento para la realización de huertas en la alimentación de los destinatarios. En esta clave, el modo en el que las políticas sociales, en particular las alimentarias, aborden el problema de acceso a los alimentos advertirá sobre las condiciones de reproducción de la vida de la sociedad que las mismas políticas moldean.

El abordaje del estudio es cualitativo de tipo exploratorio. Se implementó la técnica de entrevista en profundidad a través de un muestreo teórico con la estrategia de bola de nieve. Para garantizar validez y confiabilidad se abrieron tres redes de indagaciones en tres grupos etarios diferenciados 18 a 30 años, 31 a 55 años y más de 56 años. Se realizaron 25 entrevistas a mujeres titulares de programas alimentarios que viven en los barrios Estación Camet, Las Dalias, Cerrito Sur y Villa Primera entre 2015 y 2018.

1. Los programas alimentarios en Mar del Plata en el periodo 2015-2018

Los límites energéticos corporales que garantizan los programas alimentarios configuran las energías sociales disponibles para las condiciones históricas de reproducción de la población y de la fuerza de trabajo, los desarrollos cognitivos, las interacciones sociales y las trayectorias de clase (Grassi, et al, 1994; Scribano y Eynard, 2011; Scribano y de Sena, 2013). Las energías que garanticen las prestaciones serán las que la estructura social dispone para el desempeño de la vida de la sociedad. De esta manera, a través de las prácticas alimentarias se puede observar la incidencia de las prestaciones.

La intervención alimentaria estatal desde inicio del siglo XX ofreció diversas modalidades de prestación que complementaron la alimentación de la población destinatariacón la distribución de cajas/bolsones/módulos de alimentos secos; alimentos elaborados para el consumo en comedores escolares y comunitarios; distribución de leche en los centros de atención primaria de salud; talleres y capacitaciones sobre administración del hogar y hábitos saludables; y, autoproducción agroecológica de alimentos. En el siglo XXI se toma un giro en la intervención a partir de la extensión de las transferencias de ingresos monetarias (Sordini, 2018) que otorgó cierta “autonomía” en la elección de alimentos dentro de las posibilidades de compra condicionada por los montos y los comercios/cadenas de supermercado habilitados con el sistema posnet (Britos, *et.al*, 2015).

En el marco del Programa Municipal de Seguridad Alimentaria se articulan diferentes intervenciones que convergen en la asistencia, la capacitación socio-alimentaria y, la promoción de hábitos saludables en las familias y en la comunidad. La población objetivo, en términos generales, se focaliza³ en hogares de bajos ingresos, niños, embarazadas y personas con celiaquía. Esta tendencia selectiva persiste desde los años ochenta en la intervención de la cuestión social y convive, en la actualidad, con algunas estrategias de corte universal con alcance masivo.

El programa Complemento Alimentario Familiar es destinado para grupos familiares bajo la línea de pobreza, en situación de vulnerabilidad y riesgo alimentario. La prestación consiste en una tarjeta magnética cargada con un monto de \$300⁴ para comprar alimentos en diferentes comercios de la ciudad. El municipio también dispone de un banco de alimentos para el programa de Asistencia a emergencias a través del cual se reparten bolsas de víveres secos.⁵

³ Desde los años ochenta, las reformas en el diseño de las políticas sociales se han fundamentado bajo el argumento de optimizar la eficiencia para estimular la equidad (Sojo, 1990). Bajo el velo de reducir la pobreza de modo más efectivo y a menor costo los Organismos Multilaterales de Crédito han influenciado la delimitación, definición y modos de abordaje de la problemática social, condicionando el financiamiento de políticas sociales a la concentración del gasto público en determinados sectores sociales. Bajo el argumento de que la provisión universal es costosa e ineficiente la focalización permitirá al gobierno reducir la pobreza más efectivamente y a menor costo.

⁴Equivale a U\$S 7

⁵Es pertinente mencionar que en el sitio web oficial no se informa sobre el monto de la tarjeta de Complemento Alimentario Familiar, ni sobre los alimentos que constituyen las bolsas de emergencia. Esta información se

Por otro lado se implementa el Programa Municipal de Huertas en el que se brindan semillas y talleres de capacitación para la producción de huertas e incorporación de hábitos alimentarios en algunos barrios de la ciudad (en la web oficial del municipio no se especifica en cuáles barrios se interviene).⁶ Este programa se complementa, en tanto no se superpone territorialmente, con el programa nacional Prohuerta que se implementa en la ciudad con la misma dinámica en huertas institucionales y barriales. (Sordini, 2015)

Con dependencia de la gestión provincial se implementa el Programa Asistencias Alimentarias Especiales –sin gluten- que consiste en una Tarjeta Alimentos o la remisión del financiamiento para la compra de alimentos específicos. Esta intervención se complementa con talleres para aprender a cocinar sin TACC y difusión de recetas. También, en articulación con la gestión provincial se implementa el programa Mas Vida destinado a mujeres embarazadas y familias con niños con edades comprendidas entre los 0 a 6 años. La prestación consiste en una Tarjeta Alimentaria con un monto aproximado de \$600⁷ que se incrementa alrededor de \$350 pesos más por cada hijo.⁸

Finalmente se reconocen como prestaciones estatales que no pertenecen al Plan Nacional de Seguridad Alimentaria pero intervienen en el problema alimentario en Argentina y tienen una cobertura masiva: el programa Probienestar y la Asignación Universal por Hijo.

Desde del Instituto Nacional de Servicios Sociales para Jubilados y Pensionados (INSSJP) el Programa de Atención Médica Integral (PAMI) incluye servicios sociales. En este marco el programa Probienestar entrega de manera mensual una bolsa con siete alimentos que los jubilados y pensionados que cobran la prestación mínima pueden retirar en los centros de jubilados barriales.⁹

construyó en el trabajo de campo sobre el tema desarrollado desde 2015. Para esta ponencia se utilizaron los datos más actuales de 2018.

⁶Fuente: <https://www.mardelplata.gob.ar/desarrollosocial/promocionsocial/seguridadalimentaria>

⁷Equivale a U\$S15

⁸ Fuente: trabajo de campo realizado durante 2018 en el marco de la investigación “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 el marco de la tesis doctoral.

⁹Fuente: <https://www.pami.org.ar/guia-tramites/bolson-alimentario>

Por otro lado, con dependencia de la Administración Nacional de la Seguridad Social (ANSES), se implementa la Asignación Universal por Hijo (AUH)¹⁰ con tienen un alcance importante en la canasta de alimentos de los hogares. Siguiendo a Britos, *et. al* (2015) si bien la AUH no tiene carácter alimentario es reconocida de alta propensión al gasto en alimentos de las familias en situación de pobreza.

El observatorio de la deuda social (ODSA-UCA) realizó un análisis del impacto de la AUH sobre la seguridad alimentaria, concluyendo que la transferencia de ingresos generó una efectiva (aunque no absoluta ni completa) protección en términos de accesibilidad a la canasta básica de alimentos en los hogares más indigentes; ese impacto fue más importante en los sectores de más bajos ingresos y fue mayor en la primer etapa del programa, en forma coincidente con una etapa de crecimiento económico y menor tasa inflacionaria. (Britos, *et. al.*, 2015:43)

El predominio de las transferencias monetarias de ingreso demanda habilidades vinculadas a la bancarización relacionadas con el uso de posnet, el uso de cajero automático, el acceso a la información sobre la carga de los montos y prácticas vinculadas con el consumo direccionado en los comercios con servicio de posnet. Entonces, la organización de la dinámica familiar para acceder a estos comercios, la re-significación sobre las estrategias de fiado, la condición del monto disponible y la elección de alimentos de bajo costo y rendidores son algunas de las destrezas que configura este tipo de intervención. Desde aquí se torna pertinente indagar sobre las prácticas alimentarias, particularmente, sobre la preparación y el consumo de alimentos en la población destinataria de programas alimentarios.

¹⁰ Con cobertura de alcance nacional se implementó en Argentina a partir del 1° de noviembre de 2009, mediante el Decreto 1602/09, incorporándose al Régimen de Asignaciones Familiares establecido por la Ley 24.714 de 1957, tradicionalmente dirigido hacia los trabajadores formales. La prestación consiste en un pago mensual que abona ANSES por cada hijo menor de 18 años, hasta un máximo de 5 hijos, priorizando a los hijos discapacitados y a los de menor edad. El total de niños/as que reciben la prestación son 3.910.577, según la actualización de septiembre de 2018. (ANSES, 2019)

2. Preparación y consumo de alimentos en destinatarias de programas alimentarios

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).

Por su parte, Gracia Arnaiz 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 la 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).

De esta manera, se explicita la complejidad, variedad y multiplicidad de acciones que se vinculan con la alimentación. Entonces, las prácticas alimentarias son 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 se profundiza el análisis sobre las prácticas alimentarias de preparación y consumo que llevan adelante las mujeres titulares de programas alimentarios en el periodo

2015-2018. Todas las mujeres entrevistadas son quienes cocinan de forma cotidiana en el hogar, a la vez que son las responsables de la compra y la organización del menú. Para observar la preparación y el consumo se hará hincapié en los siguientes ejes: la realización de las compras, los productos indispensables, la elaboración de las comidas en el hogar y las comidas festivas.

2.1 Las compras de los alimentos

En las zonas de segregación territorial los recursos para comprar alimentos se utilizan en los horarios y en los comercios en los que es posible en el barrio, dependiendo de distancia, disponibilidad de tiempo, recursos para trasladar la mercadería. Sin embargo, la implementación de tarjetas magnéticas condiciona los lugares habilitados para realizar esas compras. En cada uno de los barrios aparece un mercado o almacén que es nombrado por todas las entrevistadas, allí se centralizan las compras porque se acepta el pago con Tarjetas de Alimentos y tarjetas de otras prestaciones sociales. En cambio, comprar en super o hipermercados ubicados en el centro de las áreas urbanas requiere organizar el traslado, el cuidado de los niños y los tipos y cantidad de alimentos que es posible trasladar.

Por lado, en tanto las Tarjetas de Alimentos solo permiten operar con débito automático inhiben las estrategias de comprar productos más económicos en el mercado central o en almacenes de barrio dónde solo se puede abonar en efectivo. En este último escenario también se obstaculiza la posibilidad de comprar “fiado” o “anotado en la libreta”. De esta manera, algunas de las prácticas de subsistencia vinculadas al consumo se mantienen tomando algunos matices. Siguiendo el estudio de Andiñach (2014) en algunos casos los comercios que cuentan con sistema posnet, implementan el fiado al retener la Tarjeta de Alimentos y el Documento Nacional de Identidad de la persona titular hasta que se vuelva a acreditar la prestación para realizar el cobro de la compra.

En las indagaciones emergió de forma recurrente que la mayor parte de los ingresos por transferencias monetarias sin carácter alimentario, por ejemplo la AUH, se utilizan para la compra de alimentos. El día de cobro se realiza una compra en la que se gasta todo o casi todo el monto disponible en la tarjeta.

Este último aspecto es interesante ponerlo en diálogo con el estudio de Santillan, Borrás y Ghezan (2016) sobre las estrategias de los hogares vulnerables en relación a la bancarización del programa alimentario del Partido de General Pueyrredón. Los autores observaron opiniones satisfactorias y otras críticas en relación a la Tarjeta Alimentaria, si bien aparece la noción de “ayuda” vinculada a la prestación también emergen ineficiencias en relación a la fecha de carga, a los montos bajos y al aumento de precios en determinados comercios el día de carga. En este contexto se observa cómo la bancarización de la prestación direcciona el consumo en determinados establecimientos y condiciona el acceso a los alimentos a las leyes de la oferta y la demanda; en tanto las entrevistadas de un estudio¹¹ explicitan gastar todo o casi todo el monto disponible el día de cobro, los entrevistados¹² de otro estudio denuncian el aumento de precios para esa fecha.

De esta manera el alimento, en tanto mercancía, se aleja cada vez más de constituir un bien social y, el destinatario del programa, en tanto consumidor, despliega sus estrategias de consumo en relación a los precios de la oferta.

Respecto a las entrevistas que se realizaron para este trabajo a titulares de programas alimentarios entre 2015 y 2018 se reitera en sus voces que el dinero no alcanza, que se eligen los productos más baratos, que se buscan precios y no marcas. Sin embargo, algunos alimentos aparecen en el plano de lo inaccesible:

“con la tarjeta la carne no se puede comprar porque el carnicero no te vende con tarjeta y en el Toledo vale oro” (41 años)

Si bien las intervenciones alimentarias desde sus diseños se plantean como complementos para la alimentación constituyen una estrategia más para comprar los alimentos y aun así el acceso a los alimentos es limitado. Las entrevistadas compran lo que pueden en relación a los precios y a

¹¹Mujeres titulares de programas alimentarios en Mar del Plata en el periodo 2015-2018

¹² Hogares incluidos en el programa “Complemento alimentario Familiar” ubicados en el área rural, periurbana y urbana del oeste de la ciudad de Mar del Plata. (Santillán, et. al, 2016)

los montos disponibles, por ello las intervenciones de los programas alimentarios, desde el diseño hasta la implementación, configuran las prácticas alimentarias de la población destinataria.

La configuración de estas prácticas se puede tensionar y contrastar al revisar estudios sobre el consumo de carne. En los años noventa Aguirre (1999) afirma que la “carne” cumple un rol primordial en el patrón alimentario argentino porque la evolución histórica de los precios relativos posibilitó un acceso generalizado de todos los estratos sociales. En este contexto la carne se incorporó en los hábitos alimentarios de un modo simbólico, además de eficiente en relación a los costos. Sin embargo, a inicio de siglo XXI, Borrás (2002) sostiene que ese patrón alimentario comienza a tensionarse y se produce una segmentación por estratos sociales, mientras los sectores altos modifican sus consumo de carne en otras variedades de alimentos, los sectores de menos ingresos disminuyen la cantidad de consumo, sin embargo mantienen una alta valoración simbólica a la práctica de comer carne. Este último aspecto se cristaliza en las entrevistas realizadas durante 2015-2018 en Mar del Plata dónde se cristalizan las dificultades económica para comprar de carne en relación a sus altos costos. De esta manera opera como una estrategia de consumo elegir los cortes de carne más económicos como por ejemplo: hígado, alitas y carcasas de pollo, menudos de pollo, carne picada común, etc. La carne de cerdo y el pescado no fueron mencionados por las entrevistadas. Estos aspectos se profundizarán en los siguientes apartados.

2.2 Lo indispensable, los alimentos que no puede faltar

Entre los productos que no pueden faltar en la alacena y constituyen los alimentos primordiales para comprar en los comercios son ampliamente reiterados los fideos. Aparecen tanto en el discurso de lo esencial de las compras diarias como en las compras “al por mayor” para tener stock almacenado. El pan y la harina también se reiteran en los alimentos infaltables. Estos productos son un componente de las comidas rendidoras, con bajo contenido nutricional, y que llenan la pansa (Aguirre, 2005; Boito y Huergo, 2011).

*“compro lo más esencial, o sea los **fideos**, el puré de tomate, el aceite, el azúcar. Todas esas cosas. (...)Y después cuando ya cobro la Asignación de los chicos, compro ya por mayor digamos, y ya tengo ahí preparado, lo que son los pañales, los aceites, los **fideos**, azúcar, yerba, todo eso voy comprando y lo tengo almacenado (31 años)*

*“El pan, infaltable. A veces falta porque al día tengo que ir 3 o 4 veces a comprar 1 kilo de pan. Lo que no falta es el pan, el azúcar, la yerba, sal, el te, leche (...) Fideos que un montón, **no sé por qué tengo tantos fideos**” (26 años)*

*“lo que siempre tiene que estar es la harina, los **fideos**, la polenta, el arroz, el azúcar” (67 años)*

Si bien parece advertirse un patrón vinculado a las comidas rindidoras en las tres generaciones, es pertinente observar sus diferencias. En la Tabla 1 se detalla la variedad de alimentos que según cada grupo etario (de 18 a 30 años, de 31 a 55 años y, más de 56 años) se mencionan como indispensables, prioritarios o que nunca pueden faltar. Los fideos y la leche son transversales en las tres generaciones, cómo también han sido y continuando siendo los productos centrales en las prestaciones de todos los programas alimentarios¹³ implementados en el Municipio de General Pueyrredón desde 1983 a la actualidad. (Sordini, 2015).

Por otro lado se puede observar cómo crece la variedad de alimentos a medida que aumenta la edad de cada grupo etario. Las mujeres de más de 56 años constituyen el único grupo etario que

¹³Desde 1983 a la actualidad se implementaron en el Municipio de General Pueyrredón los siguientes programas alimentarios nacionales: Programa de Comedores Escolares, Programa Materno Infantil, Plan Alimentario Nacional, Bono Solidario de Emergencia, Proyecto Integrado Promoción de la Autoproducción de Alimentos, Programa de Políticas Sociales Comunitarias y Programa Social Nutricional, Programa Materno Infantil y nutricional, Programa Alimentario Nutricional Infantil, Fondo Participativo de Inversión Social, Programa Apoyo Solidario a Mayores, Pro bienestar y Programa Unidos y Plan Nacional de Seguridad Alimentaria. También se implementaron los siguientes programas por gestión e implementación provincial: Programa alimentario Integral y Solidario, Plan Vida y Plan Mas Vida. Y, de gestión municipal se implementaron: Comisión de Lactancia Materna, Programa de Desarrollo Alimentario Integral, Bolsa de Alimentos, Complemento alimentario Familiar, Programa Municipal de huertas y programa de Asistencias alimentarias Especiales. (Sordini, 2015)

menciona como indispensable a la fruta. Las mujeres de 31 a 55 y de 56 años y más coinciden en señalar como indispensables a algún componente del grupo de los alimentos de las *verduras*, las primeras mencionan cebolla y Morrón y, las segundas, hacen referencia a las verduras mediante la preparación de la sopa (este aspecto se ampliará en los siguientes apartados). Las mujeres de entre 18 y 30 años solamente son las únicas en mencionar como indispensable alimentos ultraprocesados con alto contenido de grasas y azúcar, como la chocolatada y las galletitas dulces. Finalmente, todas coinciden en indicar como indispensable a alimentos del grupo de las *legumbres*, *cereales* y *pastas* de la Guía Alimentaria para la población Argentina del Ministerio de Salud.¹⁴

Tabla 1: Alimentos indispensables mencionados por mujeres de tres grupos etarios

<i>18 a 30 años</i>	<i>31 a 55 años</i>	<i>56 años y más</i>
<i>Pan azúcar yerba sal te leche fideos yogur chocolatada galletitas dulces</i>	<i>Fideos puré de tomate aceite azúcar pan cebolla morrón harina leche</i>	<i>Polenta arroz azúcar edulcorante legumbres fruta manteca queso leche avena fideos polenta sopa de verduras leche galleta te</i>

Fuente: Elaboración propia a partir de entrevistas realizadas en 2015-2018 en Mar del Plata a titulares de programas alimentarios

Ninguno de los grupos de mujeres mencionó entre sus alimentos prioritarios al momento de hacer las compras o de recordar sus alacenas componentes del grupo de carnes y huevos. Siguiendo los estudios de Cordova (2015) en relación a las canastas de alimentos de diferentes sectores sociales el autor observa una polarización entre los sectores pobres y de ingresos medios con un consumo similar (con diferencias cualitativas en tanto, por ejemplo, los cereales no son

¹⁴Fuente: <http://www.msal.gov.ar/ent/index.php/institucional/provincias/482-mensajes-y-grafica-de-las-guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina>

los mismos) diferenciándose de los sectores de ingresos altos que consumen con mayor preferencia productos animales. Esto se explica porque los sectores sociales con mejores ingresos modifican su transición nutricional¹⁵ hacia el aumento de proteínas de origen animal (OMS/FAO, 2003; Aguirre, 2015) mientras que 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).

2.3 La elaboración de las comida en el hogar

Observar la preparación como una práctica alimentaria ofrece dos aristas centrales al análisis, por un lado los componentes de las preparaciones y por otro lado, el trabajo doméstico que implica la preparación de la comida y las responsabilidades que asumen los miembros del hogar en relación al mismo.

En las preparaciones priman con fuerza aquellos componentes alimentarios que sirven para muchas comidas. Siguiendo los estudios de Aguirre (2005) aparece como estrategia doméstica de consumo¹⁶ la *intensificación de las tareas de elaboración*, es decir, el reemplazo de la compra, por ejemplo, de un paquete de fideos por la elaboración propia de los mismos. En este contexto, la harina se vuelve un elemento central para realizar diferentes preparaciones y abaratar los costos y, además, la variedad de preparaciones que ofrece incide en la construcción del gusto de

¹⁵ La transición nutricional se caracteriza por cambios cualitativos como cuantitativos de la dieta. Los cambios alimentarios adversos incluyen una dieta con mayor densidad energética, lo que significa 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)

¹⁶ “las 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. Estas se manifiestan en elecciones que tendrán lugar dentro de un rango limitado de alternativas disponibles, fuertemente condicionadas por las restricciones paramétricas de los hogares, las que les son propias por su inserción social.” (Aguirre, 2005:32)

los hogares que reciben programas alimentarios en Mar del Plata.

“a veces no se llega a fin de mes, entonces capaz tengo una harina y tengo huevos, y capaz tengo todo y capaz no la plata para comprarme un paquete de fideos, entonces digo no, me pongo hacer los fideos. A cuchillo (31 años)

“Huevo, harina, leche, un pedazo de manteca y un poquito de azúcar. Sí, se puede hacer. Por eso es que la harina siempre es lindo porque la usamos para muchas cosas. (74 años)

Aquí se subraya cómo la construcción del gusto por la harina, “*la harina siempre es lindo*” porque permite realizar “muchas cosas” se vincula al gusto de la necesidad que define Bourdieu (2012) en relación a aquello que es pragmático y funcional. “La necesidad impone un gusto de necesidad que implica una forma de adaptación a la necesidad y, con ello, de aceptación de lo necesario, de resignación a lo inevitable”. (Bourdieu, 2012: 441) Desde allí se construye y se sostiene la valoración positiva y el gusto por aquellos alimentos rendidores, que dan saciedad y son baratos.

También, es significativo observar que la elaboración de preparaciones con harina se reitera con más fuerza en los dos grupos etarios de mayor edad. En el grupo de 56 años y más se destaca con mayor frecuencia la preparación de comidas elaboradas con una mayor variedad de ingredientes, en cambio el grupo de mujeres de 31 a 55 años menciona de distinta manera preparaciones que coinciden en el mismo ingrediente principal, por ejemplo, guiso de arroz, arroz amarillo, torrijas de arroz. En cambio, en los grupos etarios más jóvenes el campo de preparaciones es limitado y repetido, es decir, se realiza la misma preparación sucesivas veces en la semana. Además, los ingredientes que se utilizan para las mismas comidas son menos variados que en el grupo de 56 años y más. En la tabla 2 se detallan las preparaciones cotidianas que cada grupo etario nombra.

Tabla 2: preparaciones cotidianas según cada grupo etario

<i>18 a 30 años</i>	<i>31 a 55 años</i>	<i>56 años y más</i>
<i>Sorrentinos (con tapas de empanadas)</i>	<i>Fideos caseros</i>	<i>Sopa con pechuga de pollo</i>
<i>Fideos con tuco</i>	<i>Pasta frola</i>	<i>Guiso de arroz, pollo y papas</i>
<i>Fideos blancos</i>	<i>Pollo al disco</i>	<i>Sándwiches de queso</i>
<i>Hamburguesas casera</i>	<i>Guiso de arroz con pollo</i>	<i>Bizcochuelo</i>
<i>Pizza</i>	<i>Arroz amarillo y pollo</i>	<i>Porotos en sopa, guiso o estofado</i>
<i>Salchichas</i>	<i>Milanesas de hígado</i>	<i>Locro</i>
<i>Fiambre</i>	<i>Puchero(papa batata, apio y salsa de tomate)</i>	<i>Sopa paraguaya</i>
	<i>Milanesas con pure</i>	<i>Guiso de lentejas</i>
	<i>Fideos con bolognesa</i>	<i>Ensalada de papa con arvejas</i>
	<i>Fideos con manteca</i>	<i>Ensalada de lechuga</i>
	<i>Sopa de verdura</i>	
	<i>Torrejitas de arroz</i>	
	<i>Papas fritas</i>	
	<i>Pizza</i>	

Fuente: Elaboración propia a partir de entrevistas realizadas en 2015-2018 en Mar del Plata a titulares de programas alimentarios

En tanto el guiso es una de las preparaciones más reiteradas indagar sobre sus componentes muestra diferencias en cada generación. En el grupo de 56 años y más los ingredientes principales son: papa, arroz, zapallo, verduritas, porotos, pollo grande, choclo, patita de cerdo. En el grupo de 31 a 55 años un guiso incluye menudos de pollo, hígado, cebolla, morrón, arroz mientras que el grupo más joven el elemento central del guiso es el tuco (en referencia al puré de tomate), carne picada y fideos.

El rendimiento de las comidas es una característica propia de la preparación de las mismas.

Este aspecto se manifiesta de dos maneras, por un lado un alimentos rendidor es aquel que se puede preparar en distintas comidas por ejemplo, un pollo se utiliza para hacer guiso y para hacer sopa; por otro lado, el rendimiento aparece cuando una misma preparación alcanza para varias comidas. Particularmente en los grupos más jóvenes el rendimiento también se vincula a la eficacia en el uso del tiempo. El relato sobre la preparación gira en torno a una organización familiar principalmente guiada por los tiempos de los niños en edad escolar.

“y... la de todos los días yo a veces, compro una pechuga y hago arroz amarillo. Yo soy la loca viste, en la semana puedo hacer tres veces, los chicos ya no quieren...preparo algo pum pum pum en una hora listo, ya cociné viste...” (34 años)

Por otro lado, es importante profundizar el análisis en relación a las modalidades de preparación de la carne. Como se mencionó anteriormente, es recurrente en las entrevistas las referencias en relación a las limitaciones para el consumo de carne, pero a partir de indagar sobre las preparaciones se pueden observar diferentes cortes de carne más económicos que van contorneando los sabores y el gusto de la población objetivo de los programas alimentarios.

“no somos mucho de comer carne o así, por ahí yo me arreglo y hacemos una sopa de verdura, con unos fideos con manteca o por ahí un día hago milanesas con puré y al otro día, unas torrejitas de arroz, viste...no es que todos los días...la plata no alcanza” (34 años)

“les hago milanesas de hígado, el carnicero ya me conoce que yo le pido hígado para milanesas” (41 años)

“El otro día hice guisito de menudo (de pollo) ... el hígado viene en el menudo pero igual lo comemos nosotros. (...) Y cuando tenemos plata sí, comemos alguna carne al horno. Y si podemos hacemos asadito allá en el galpón que tenemos” (48 años)

Con mayor frecuencia “la carne” aparece asociada principalmente a la carne roja, este tipo de carne es el que no se puede comprar o, si se puede comprar, aparece en principalmente en la preparación asada. El pollo aparece fraccionado en sus partes para diversas preparaciones. El pescado no se menciona en las dietas cotidianas ni en las comidas festivas o excepcionales. Solamente el pescado aparece en el discurso de personas de las de 56 años que han trabajado en el rubro y hace muchos años les entregaban pescado para consumir en el hogar pero en la actualidad no lo compran.

2.3.1 La alimentación: entre el trabajo doméstico y el trabajo de cuidado

En el contexto de la preparación es pertinente observar cómo se desenvuelven esas tareas en el interior del hogar. Aparece la participación de la pareja/concubino/marido y también los niños principalmente como una “ayuda” y en ocasiones “extraordinarias”.

Los niños participan en algunas preparaciones, pelan vegetales o amasan galletitas mientras la mamá amasa para una torta. En relación a las compras los niños realizan mandados puntuales de pocos productos en los comercios cercanos a la casa. Sin embargo, aparece con fuerza la restricción de realizar las compras de alimentos cotidianas en el comercio de barrio con los niños porque demandan el consumo de productos que las madres no priorizan en su presupuesto.

Los hombres, en la mayoría de las entrevistas, aparecen como cocineros extraordinarios que participan en la tarea por gusto y elección, generalmente en las preparaciones festivas, para reuniones familiares o para cocinar carne asada.

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. Entonces toma llévale esto a tu papá...Tiene todo ahí armado y es -pásame la sal-, los chicos gritan -mamá quiere la sal!-, - Toma llévale la sal.- (...) le dejo todo preparado y ellos ya le van llevando al padre. (31 Años)

En tanto la alimentación demanda trabajo doméstico y una amplia variedad de tareas relacionadas con las prácticas alimentarias es un trabajo que recae sobre la mujer de la casa y se adiciona al trabajo de cuidado. La ayuda masculina en la preparación de las comidas aparece relativizada en tareas segmentadas como por ejemplo, la cocción de los alimentos, sin incluir comprar, lavar y cortar. En ese contexto la mujer no se desliga completamente de la preparación de la comida, sino que además en simultaneo desarrolla tareas de cuidado con los niños.

Y a veces si es fideos con tuco, ponele el hace el tuco, le pico la cebolla y el morrón y él va cocinando y yo voy atendiendo a los nenes y así, nos vamos rotando. (26 años)

Como explica Gracia Arnaiz, “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” (Gracia Arnaiz, 1996: 65), principalmente la que no implique conocimiento específico y sea la más fácil de ejecutar. Así, la ayuda de las parejas no le quita responsabilidad a la mujer ya que ella se ocupa de las compras, de cumplir los horarios de comer, decidir el menú, preparar los alimentos crudos, etc. 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 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. (25 años)

Por otro lado las mujeres resuelven sus prácticas alimentarias y todas las tareas de cuidado que tienen a cargo con el apoyo de una red familiar o extra familiar de mujeres. Para la estabilidad de la unidad doméstica se vuelve necesaria la inserción estable de la la mujer en una red de parentesco y vecindad (abuelas, madres, hijas, suegras, sobrinas, vecinas, etc.) (Ramos, 1981; Lomitz, 1975 citados en Jelin, 1984).

2.4 Las comidas festivas

En relación a los encuentros festivos el consumo y preparación de alimentos toma algunos matices. En primer lugar se destaca la importancia simbólica de la carne para los sectores de menores ingresos (Aguirre, 1999; Borrás, 2002) en tanto constituye el plato favorito y recurrente para las reuniones extraordinarias por cumpleaños o en fines de semanas.

Pero gracias a dios mis hijos, digo -¿qué querés para tu cumpleaños?- y dice, -quiero comer asado. Entonces vamos compramos la tira de asado y el padre les hace un asado como a ellos les gusta, porque ellos ponen la leña y dan vuelta a la carne, les hago que preparen ellos y así. (32 años)

Es interesante subrayar cómo desde la práctica cotidiana se configura el gusto en torno a la alimentación. Desde constitución de ese plato de comida que gusta se cristaliza un entramado de relaciones sociales que atraviesan al comensal y desde allí se perciben los sabores del mundo histórico y social en el que se está inmerso. En el siglo XXI los niños de hogares destinatarios de programas alimentarios construyen el deseo de comer carne como algo extraordinario, a diferencia de las prácticas del siglo pasado en el que la accesibilidad del precio incorporaba con frecuencia la carne en la dieta de los argentinos de todos los sectores sociales.

Por otro lado en el consumo de alimentos para ocasiones festivas también predominan el grupo de alimentos de los *carbohidratos* y los *cereales* y de *azúcares* y *grasas*.¹⁷

en mi cumpleaños mis nietos se juntaron: uno trajo pizza, el otro hizo las empanadas, el otro sanguches de miga y el otro compró todo palitos, cositas así. Entre todos ellos colaboraron e hicieron una mesa. Una trajo pizza, el otro papas fritas, de todo. Una torta que hizo mi nieta.(69 años)

¹⁷Según Guía Alimentaria para la población Argentina del Ministerio de Salud. Fuente: <http://www.msal.gob.ar/ent/index.php/institucional/provincias/482-mensajes-y-grafica-de-las-guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina>

Hacemos pizza, la otra vez, la semana pasada fuimos nosotros a la casa de la prima de mi marido tenía harina, harina que nos habían dado en la mercadería, lleve la harina e hicimos unas pre pizzas (34 años)

En las reuniones numerosas mantiene su relevancia las comidas rendidoras a partir de la harina asegura la ingesta de todos los comensales, además de llenar la pansa (Bito y Huergo, 2011). También aparecen los alimentos de copetín como los palitos salados y las papas fritas, chizitos. En todas las entrevistas se marca un patrón alimentario vinculado a las comidas rendidoras y con alto contenido de carbohidratos y grasas tanto para los días corrientes de la vida cotidiana como para los agasajos festivos y ello es transversal en las tres generaciones comparadas.

Consideraciones finales

Este recorrido permite esbozar el mapeo de estrategias que desde la intervención estatal se extienden a los hogares y que se complementan con diversas estrategias domésticas de consumo para conforman cada plato de comida. Las políticas alimentarias, al intervenir sobre las necesidades y demandas sociales que constituyen a la cuestión social, consolidan los contornos de lo que el Estado delimita como problema alimentario. Su arbitraje plasma las modalidades de responder a la cuestión instalando los límites de su acción y las condiciones de sus destinatarios. En las prestaciones alimentarias se materializa la capacidad de intervenir y transformar la realidad que subyace en los enunciados de sus diseños.

Si bien las intervenciones alimentarias desde sus diseños se plantean como complementos para la alimentación constituyen una estrategia más para comprar los alimentos y aun así el acceso a los alimentos es limitado. Las entrevistadas compran lo que pueden en relación a los precios y a los montos disponibles, por ello las intervenciones de los programas alimentarios, desde el diseño hasta la implementación, configuran las prácticas alimentarias de la población destinataria.

Indagar sobre las prácticas alimentarias en tres generaciones de titulares de programas alimentarios demuestra en primer lugar un acceso a los programas alimentarios y una continuidad

y permanencia de los destinatarios en los mismos. Por ejemplo, las personas de más de 56 años que reciben el bolsón de alimentos del programa Probienestar recibieron la prestación del Plan Alimentario Nacional implementado entre 1984 y 1989 en Argentina. En segundo lugar es transversal a las tres generaciones en sus prácticas de preparación y consumo comprar productos económicos, elegir productos que permitan realizar más de una comida y preparar comidas rendidoras. El grupo etario de más de 56 años se diferencia en poseer saberes y prácticas sobre la elaboración de las comidas más amplio que los grupos de menor edad. Mientras los tres grupos etarios consumen con frecuencia preparaciones guisadas la generación de más de 56 años incluye más variedad de productos en la preparación. La variedad de verduras y frutas es mayor en el consumo de la generación de más de 56 años. Las tres generaciones coinciden en el consumo de carne vacuna y pollo en cortes económicos, mientras el pescado no fue mencionado en las entrevistas, sin embargo al nombrar los productos indispensable o los que nunca pueden faltar en el hogar no se ha mencionado ningún alimento perteneciente al grupo de *carnes y huevos*, mientras que la *frutas* solo fue nombrada como indispensable por el grupo etario mayor. El consumo de *lácteos* es transversal en las tres generaciones mediante la leche. El grupo más joven menciona con frecuencia la compra de yogur mientras el grupo mayor fue el único en mencionar el consumo de queso. Tanto en las comidas cotidianas como las extraordinarias o festivas predomina el consumo de alimentos pertenecientes al grupo de los *carbohidratos y cereales*.

La modalidad de intervención predominante en el periodo en estudio 2015-2018 es la transferencia de ingresos mediante una Tarjeta de Alimentos. Esta modalidad oculta, bajo el velo de la autonomía y libre elección de alimentos en el mercado, la compensación al capital activando y dinamizando la bancarización y el consumo de determinados sectores sociales. A partir de la bancarización de las personas destinatarias de programas sociales se direccionan las fechas en las que se realizan los consumos, los lugares habilitados para realizar las compras, los tipos de productos que componen las ofertas, tanto en cantidad de productos iguales, como en segundas marcas o calidad de los alimentos. Se trata más de un mecanismo de consumo compensatorio al capital (De Sena y Scribano, 2014) que de compensación a las necesidades alimentarias, en tanto se garantiza el dinamismo económico en determinados espacios (bancos,



ISBN 978-987-544-895-7

supermercados, primeras y segundas marcas de alimentos) mientras que en los hogares se ha reforzado el consumo de comidas rindidoras, que dan saciedad y que sean baratas.

La distribución de las energías disponibles en una sociedad advierte sobre la distribución de las energías para realizar diferentes tipos de fuerza de trabajo, para la reproducción de la vida, para el desarrollo cognitivo, de interacciones sociales y el desenvolvimiento de trayectorias de clase. En este trabajo se abren aristas para pensar y profundizar sobre las trayectorias de clase que se configuran en personas que han complementado sus platos de comida con prestaciones de programas alimentarios.

Bibliografía

- AGUIRRE, P. (1999) Toda la carne al asador. *Revista Todo es Historia*, N°380, pp. 80-93.
- (_____) (2005). Estrategias de consumo: qué comen los argentinos qué comen. Buenos Aires: Mino y Dávila.
- (_____) (2011). Reflexiones sobre las nuevas formas del hambre en el siglo XXI: la obesidad de la escasez. En: Boletín Científico Sapiens Research, Vol. 1 (2) 60-64pp.
- (_____) (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. Pp.23-32
- ANDIÑACH, Rosaura (2014). Impacto de la Asignación Universal por Hijo y el Programa Ciudadanía Porteña en el consumo de alimentos. Tesis de Maestría. FLACSO. Sede Académica Argentina, Buenos Aires.
- 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), pp. 49-53. Disponible en: <http://hdl.handle.net/11086/5673> Visto: junio 2018
- BORRAS G. (2002) Cambio de hábitos alimentarios en Mar del Plata. Análisis de las prácticas y las representaciones. Secretaria de cultura. Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires (Comp.) Primeras jornadas de Patrimonio Gastronómico. La cocina como patrimonio (in)tangible. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.
- BOURDIEU, P. (2012 [1984]) La distinción. Criterio y bases sociales del gusto. Buenos



ISBN 978-987-544-895-7

Aires: Taurus.

BRITOS, Sergio, CHICHIZOLA, Nuria, FEENEY, Roberto, MAC CLAY, Pablo Y VILELLA, Fernando (2015) Comer saludable y exportar seguridad alimentaria al mundo. Documento de Proyecto. Buenos Aires: Cepea. Universidad Austral

CARRASCO, C. (2006) La paradoja del cuidado: necesario pero invisible. Revista de Economía Crítica N°5. Valladolid.: Ed. Asociación Cultural Economía Crítica,

CARRASCO I PONS, S. (1992) Antropología i Alimentació. Barcelona: Bellaterra.

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. Pp.78-105

DE SENA, A. (2011). Promoción de microemprendimientos y políticas sociales: ¿Universalidad, focalización o masividad?, Una discusión no acabada. Pensamiento Plural, (8), 37-63.

DE SENA, Angélica y SCRIBANO, Adrián (2014) “Consumo Compensatorio: ¿Una nueva forma de construir sensibilidades desde el Estado? ” en *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad - RELACES*, N°15. Año 6. Agosto - Noviembre 2014. Córdoba. ISSN:1852.8759. pp. 65-82. Disponible en:

<http://www.relaces.com.ar/index.php/relaces/article/view/335> (visto Junio 2017)

GRACIA ARNAIZ, M. (1996) Paradojas de la alimentación contemporánea. Barcelona: Icaria

GRASSI, Estela (2003) *Políticas y problemas sociales en la sociedad neoliberal. La otra década infame (I)*. Buenos Aires: Espacio Editorial.

GRASSI, E., HINTZE, S. Y NEUFELD, M. (1994). *Políticas sociales, crisis y ajuste*. Buenos Aires: Espacio Editorial

JELIN, E. (1984) Familia y unidad doméstica: mundo público y vida privada. Buenos Aires: CEDES

MARSCHOFF, M. (2011) La cocina por asalto. Ciencia, cocina y género en la transición del siglo XIX. (Tesis doctoral) s/ed. Disponible en: <http://myslide.es/documents/cocina-por-asalto.html>

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD/ FAO (2003) Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas. Serie de Informes técnicos 916. Ginebra: OMS



ISBN 978-987-544-895-7

SANTILLAN, BORRÁS Y GHEZAN (2016) Bancarización de un programa alimentario municipal. Análisis de su incidencia en las estrategias de los hogares vulnerables. Ponencia. IX Jornadas de Sociología Universidad Nacional de La Plata.

SCRIBANO, A. y EYNARD, M. (2011) Martín. Hambre individual, subjetivo y social (reflexiones alrededor de las aristas límite del cuerpo). *Boletín Científico Sapiens Research*, Vol. 1, N° 2, p. 65-69.

SCRIBANO, A. Y DE SENA, A. (2013) Los planes de asistencia social en Buenos Aires: una mirada desde las políticas de los cuerpos y las emociones. *Aposta Revista de Ciencias Sociales*. N° 59. Octubre Disponible en: <http://apostadigital.com/revistav3/hemeroteca/ascribano1.pdf>

SORDINI, MV. (2015) Las políticas alimentarias en Argentina desde 1983 hasta el año 2001. Una introducción analítica a los Programas Alimentarios en la ciudad de Mar del Plata. (Tesis de Licenciatura) Universidad Nacional de Mar del Plata. Recuperada de: <http://humadoc.mdp.edu.ar:8080/search>

SORDINI, M.V. (2018) Las transferencias monetarias de ingresos y el consumo de alimentos en Ciudad de Buenos Aires, Argentina. En: De Sena, A. (ed.) *La intervención social en el inicio del siglo XXI: transferencias condicionadas en el orden global*. Estudios Sociológicos editora: Ciudad de Buenos Aires.

Fuentes

<http://www.msal.gob.ar/ent/index.php/institucional/provincias/482-mensajes-y-grafica-de-las-guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina>

<https://www.mardelplata.gob.ar/desarrollosocial/promocionsocial/seguridadalimentaria>

<https://www.pami.org.ar/guia-tramites/bolson-alimentario>