

Brechas entre percepciones y prácticas: El consumo de alimentos saludables en Balcarce (Buenos Aires)
Gaps between Perceptions and Practices: Healthy Food Consumption in Balcarce (Buenos Aires)

José Muzlera⁵²

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas – Área Sociología/Universidad Nacional de Quilmes – Argentina.

María Laura Cendón⁵³

Instituto de Innovación para la Producción Agropecuaria y el Desarrollo Sostenible - Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria/ Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas – Argentina.

Clara Craviotti⁵⁴

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas - Centro de Estudios de Sociología del Trabajo/ Universidad Nacional de Buenos Aires - Argentina.

María Laura Viteri⁵⁵

Instituto de Innovación para la Producción Agropecuaria y el Desarrollo Sostenible - Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria/ Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas – Argentina.

Mariana Bruno⁵⁶

Instituto de Innovación para la Producción Agropecuaria y el Desarrollo Sostenible - Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria/ Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas – Argentina.

368

Resumen

Este trabajo explora la relación entre el entorno y las prácticas alimentarias, reflexionando especialmente sobre el consumo saludable en la ciudad de Balcarce, Argentina, una *agrociedad* que, a pesar de su vínculo con la actividad agropecuaria y su potencial acceso a alimentos frescos, da cuenta de hábitos nutricionales poco saludables y alto consumo de ultraprocesados en sus habitantes. Partiendo de la premisa de que el consumo de alimentos

⁵² jmuzlera@gmail.com

⁵³ cendon.maria@inta.gob.ar

⁵⁴ ccraviotti@yahoo.com

⁵⁵ viteri.maria@inta.gob.ar

⁵⁶ bruno.maria@inta.gob.ar

va más allá de la elección individual, este trabajo se enfoca en cómo y por qué se configuran las dietas. Los datos con que hemos elaborado el presente trabajo fueron producto de un relevamiento del ambiente alimentario y una encuesta representativa a la población urbana de Balcarce.

Palabras clave:

CONSUMO ALIMENTARIO; CONSUMO SALUDABLE; PRÁCTICAS SOCIALES

Abstract

This paper explores the relationship between the food environment and healthy eating habits in Balcarce, Argentina. Despite being an agricultural-based city with potential access to fresh food, its inhabitants exhibit unhealthy nutritional habits and high consumption of ultra-processed foods. Based on the premise that food consumption extends beyond individual choice, this work focuses on how and why diets are structured. The data for this paper was collected through an assessment of the food environment and a representative survey of the urban population of Balcarce.

Keywords:

FOOD CONSUMPTION; HEALTHY CONSUMPTION; SOCIAL PRACTICES

Fecha de recepción: 22 de agosto de 2024

Fecha de aprobación: 12 de marzo de 2026

1. Introducción

El consumo de alimentos implica una serie de factores que van más allá de las simples decisiones individuales. Para referirse a ellos Glanz *et al.* (2005) hablan de entorno alimentario. Este es definido como un conjunto de factores físicos, económicos, políticos y socioculturales que influyen en las decisiones y comportamientos alimentarios de las personas, y que, a su vez, impactan en su estado nutricional (Turner *et al.*, 2018). Los factores físicos se vinculan con la disponibilidad y accesibilidad de alimentos, es decir, la cercanía de puntos de venta que ofrezcan alimentos. Los factores económicos abarcan tanto el precio relativo de los alimentos como el nivel de ingreso de los consumidores. Las normativas públicas que regulan el sistema alimentario como el etiquetado nutricional, los impuestos a los alimentos poco saludables, los programas de alimentación escolar y los complementos de alimentos entran dentro de los factores políticos. Mientras que los socioculturales engloban las tradiciones y costumbres alimentarias, la influencia de familiares y pares, la publicidad y el marketing (Glanz *et al.*, 2005).

La relevancia del entorno alimentario se ha acentuado ante el creciente desafío de la doble carga de la malnutrición, definida como la manifestación simultánea de desnutrición (deficiencia de micronutrientes) y sobrepeso y obesidad, que afectan a la mayoría de los países de ingresos bajos y medios. Según INCAP y UNICEF (2020) en 2019 aproximadamente 2,28 miles de millones de niños y adultos en el mundo tienen sobrepeso y más de 150 millones de niños tienen retraso en el crecimiento. Esta problemática se ve exacerbada por la transición nutricional hacia la *dieta occidental*, vinculada a la globalización e industrialización del sistema alimentario y el avance del supermercadismo (Popkin y Reardon, 2018; Wilkinson, 2023). Así como también por la reducción de la actividad física en diferentes espacios de vida como el trabajo, transporte, hogar e incluso ocio y la incorporación de tecnología (INCAP y UNICEF, 2020).

En Argentina, las Encuestas de Gastos de los Hogares (ENGHO) y las Encuestas Nacionales de Nutrición y Salud (ENNyS) revelan una clara tendencia hacia un mayor consumo de alimentos procesados y ultraprocesados, con un alejamiento de las recomendaciones de las Guías Alimentarias (Aguirre y Díaz Córdova, 2021; Rovirosa, 2021). No hay una garantía de que los alimentos frescos sean siempre los mejores, pero en general un alimento fresco e inocuo es más saludable que uno procesado (De la Motte y Zinn, 2023; Goldman y Nagra, 2026).

Si bien estas encuestas ofrecen un panorama nacional y regional sobre qué se consume, la Encuesta Nacional de Uso del Tiempo -ENUT- (INDEC, 2022b) permite analizar cómo la preparación de alimentos está altamente vinculada con el trabajo doméstico no remunerado. La ENUT evidencia que la carga de estas tareas, sumada a la doble jornada laboral, genera la necesidad de optimizar el uso del tiempo. No obstante, al no contar estas fuentes con un análisis detallado a nivel de localidades específicas, persiste una brecha en la comprensión de cómo la gestión del tiempo y las tendencias globales se manifiestan en contextos geográficos particulares al que el presente artículo viene a contribuir.

La ciudad de Balcarce, ubicada en el sudeste de la provincia de Buenos Aires, constituye un espacio geográfico impregnado por la producción agropecuaria y caracterizado como una *agrociudad* (Albaladejo, 2013; Bruno, 2022). A diferencia de las grandes urbes, en Balcarce se presume una mayor posibilidad de acceso a alimentos frescos a través de circuitos cortos (Craviotti, 2024), así como una potencial prevalencia de la comensalidad familiar, entendida como un espacio simbólico y social donde se comparte el hecho alimentario (Aguirre, 2021). A pesar de estas particularidades, los resultados de nuestra investigación muestran que las prácticas alimentarias de sus habitantes no parecerían estar tan vinculadas a lo local, ni a productos frescos y de temporada. Estudios previos en la localidad (Cendón *et al.*, 2018; Muzlera, 2022; Verona y Brites, 2014) y los resultados de diagnósticos recientes del municipio y la Universidad Nacional de Mar del Plata, han evidenciado una preocupante prevalencia de sobrepeso y obesidad en niños/as y adolescentes, así como un desfase entre la percepción de consumo saludable y las prácticas. Esta coexistencia de lo local con lo global genera interrogantes respecto a la problemática de consumo (Chiffolleau *et al.*, 2020). Por eso, el presente trabajo se propone analizar el ambiente y las prácticas alimentarias en Balcarce. Buscaremos comprender qué factores determinan los hábitos de consumo de sus residentes y explorar cómo la impronta agropecuaria local dialoga —o entra en tensión— con las corrientes de consumo contemporáneas.

A partir de un relevamiento de comercios de la localidad de Balcarce y un análisis de encuestas sobre las percepciones y prácticas de los habitantes, identificamos particularidades del entorno alimentario balcarceño arrojando luz sobre los consumos alimentarios en una *agrociudad* y, de esta forma, brindamos insumos para el diseño de políticas públicas que promuevan una alimentación más sana y

consciente en la comunidad. El trabajo se estructura de la siguiente manera. Seguido de esta introducción, se desarrollan las nociones teóricas que dan sustento al análisis exploratorio del entorno y el consumo alimentario de la ciudad de Balcarce y la estrategia metodológica. A continuación, se describe el ambiente alimentario de Balcarce y se analizan las prácticas de consumo. Finalmente, se reflexiona sobre las interacciones entre entorno, prácticas alimentarias e imaginarios de los consumidores de Balcarce.

2. Enfoque y antecedentes

Los problemas y controversias en materia de consumo de alimentos no constituyen una mera cuestión de acceso o elección individual. Más bien, son el resultado de la interacción entre un conjunto de factores como las tendencias culturales, la educación y el entorno alimentario (Sonnino *et al.*, 2019). El desarrollo de este último concepto es atribuido al trabajo de Glanz *et al.* (2005), que incluyeron dentro de él a la *escala del barrio* o "entorno alimentario comunitario" y la *escala de la tienda*, o "entorno alimentario del consumidor". De amplia difusión en diferentes ámbitos, la noción comprende los alimentos disponibles para las personas en su vida cotidiana y la calidad nutricional, la inocuidad, el precio, la conveniencia, el etiquetado y el marketing de estos alimentos (Turner *et al.*, 2018).

El entorno alimentario es la interfaz entre el sistema alimentario y las dietas de las personas en un espacio geográfico y temporal específico. Definirlo con precisión resulta difícil, en tanto el concepto también incluiría a los factores estructurales que influyen en la adquisición y el consumo. Las investigaciones sobre este tema se han llevado a cabo principalmente en países de ingresos altos como respuesta al incremento de la obesidad y las enfermedades no transmisibles relacionadas con la dieta. Sin embargo, los países de ingresos bajos y medios se enfrentan cada vez más a una doble carga de malnutrición que incluye tanto a estas problemáticas como a la desnutrición (Turner *et al.*, 2018). Esto se debe, en parte a la rápida convergencia hacia la denominada dieta occidental, alta en grasas saturadas, azúcares y carbohidratos refinados y bajos en fibras. Sin embargo, cabe señalar que la literatura científica evidencia una evolución dispar en los patrones de consumo global. Si bien los trabajos basados en datos de la FAO para el período 1962-1990 apuntaban a la convergencia entre naciones (Drewnowski y Popkin, 1997), investigaciones más recientes (Azam, 2021) revelan

heterogeneidades en 1993-2013. Las disparidades en ingresos, el desarrollo urbano y la globalización han fragmentado la transición alimentaria, generando trayectorias opuestas que oscilan entre la adopción de dietas saludables y el incremento de consumos nocivos.

La *transición nutricional* hacia la denominada dieta occidental está vinculada con la globalización e industrialización del sistema alimentario, que incluye entre otros aspectos el avance del supermercado. En su desarrollo, los supermercados siguen una misma lógica: se centran primero en los segmentos con ingresos más elevados para luego alcanzar las clases medias y pobres; comienzan en las ciudades más grandes para después pasar a las intermedias o pequeñas, donde adoptan el formato de tiendas de descuento, tiendas de conveniencia y pequeños supermercados (Popkin y Reardon, 2018).

Especialmente en entornos alimentarios poco regulados la fuerza de las políticas de marketing, la escala y la logística se vuelven herramientas clave. El sistema de góndolas está sofisticadamente organizado en función de las necesidades de venta de cada formato. Por ejemplo, en algunos hipermercados es común oler a pan recién horneado para invitar a los consumidores a sentir momentos placenteros durante la compra. En general, las marcas líderes de alimentos tienen ubicaciones preferenciales en punta de góndola o en el centro o a media altura. Atrás de las líneas de acceso a los diferentes productos se esconden nuevas formas de relación con la comida por parte de los consumidores (Viteri y Tapia, 2019). Si bien los supermercados ofrecen alta cantidad de alimentos procesados y ultraprocesados, algunos -particularmente en los países industrializados- incorporan líneas de alimentos saludables, ricos en fibras como frutas y amigables con el ambiente. La promoción de *alimentos naturales* permite a los supermercados y la industria replantear cuestiones políticas relacionadas con el sistema alimentario como problemas técnicos, que pueden ser enfrentados con la aplicación de nuevas tecnologías (Biltekoff, 2024).

Juntamente con el desarrollo del supermercado, Drewnowski y Popkin (1997) hacen hincapié en el papel desempeñado por los cambios demográficos y del empleo, que llevaron a la búsqueda de la conveniencia en el consumo. En la cotidianidad de la vida laboral se suma la casi nula actividad física, al menos en las grandes urbes. En el caso de América Latina, los autores identifican la influencia del crecimiento de los ingresos (desde 1980 hasta 2014), la urbanización y la mayor participación de las mujeres en el mercado de trabajo. Muchos estudios muestran una relación entre la demanda de

alimentos procesados y precocinados⁵⁷ y el trabajo fuera del hogar (Fonte, 2013; Aguirre, 2017). Debido a su alto contenido de grasa, sal y azúcares, ello se traduce en sobrepeso y enfermedades cardiovasculares, cáncer y diabetes tipo II (Panel Mundial, 2017, citado por Turner *et al.*, 2018).

El caso argentino no escapa a estas tendencias. Las encuestas de gastos de los hogares (ENGHO), efectuadas en zonas urbanas, indican que la alimentación pasó de fresca a procesada, de casera a industrializada, de hogareña a individual. Otra categoría importante que crece son las comidas fuera del hogar (Aguirre y Díaz Córdoba, 2021)⁵⁸. Los resultados de estos relevamientos muestran tendencias similares en distintas regiones del país, aunque de diferente magnitud. También marcan la distancia respecto a las recomendaciones de las Guías Alimentarias, ya que la proporción de energía, grasas saturadas, azúcares agregados y sodio proveniente de productos ultraprocesados – es decir, alimentos industrializados y listos para el consumo – aumentó en desmedro de otras categorías. Este tipo de consumo aumenta a medida que se incrementan los ingresos de los hogares, con una distancia entre quintiles que se reduce a lo largo del tiempo. Las diferencias entre los hogares de bajos y altos ingresos en cuanto al consumo de frutas y verduras, lácteos y carnes también son elevadas (Zapata y Roviroso, 2021).

Estos datos y tendencias nos brindan un marco general para pensar la cuestión alimentaria como un hecho social total (Mauss, 1969). Un aspecto central para profundizar se refiere a los intereses y las prácticas alimentarias, que son variables y abarcan múltiples dimensiones. En la tradición bourdesiana las prácticas se relacionan con las posiciones de clase a través de disposiciones socialmente adquiridas, que forjan el compromiso con una práctica determinada (Bourdieu, 1987). Frente a las visiones estructuralistas, otros enfoques sostienen que las prácticas alimentarias son parte de un ensamblaje complejo que se observa en la misma historia de la alimentación humana (Plessz y Gojard, 2012; Biltekoff, 2024; Vargas Domínguez, 2018), y se asocian a la disciplina de la corporalidad que se impone en cada siglo (Contrera, 2014). Hoy en día el tiempo total dedicado a

⁵⁷ Un alimento precocido es aquel que ha pasado por un proceso de cocción parcial o total durante su elaboración industrial, pero que no está listo para el consumo inmediato de forma óptima.

⁵⁸ Es importante considerar que este tipo de encuestas recolecta datos sobre el gasto en alimentos durante el periodo de referencia (2027/18), y no sobre el consumo efectivo y/o desperdicios.

comer o a preparar las comidas puede explicarse por limitaciones relacionadas con la situación laboral de las personas (estar empleado o desempleado, tener la posibilidad de comer fuera del hogar, etc.), los parámetros demográficos (hombre o mujer, con o sin hijos) y las características situacionales inmediatas (día de la semana o fin de semana). Los diferentes enfoques no son necesariamente excluyentes en tanto los *habitus* son saberes prácticos; en todo caso hacen hincapié en aspectos diferentes, demostrando la complejidad a la hora de analizar el acto de comer.

Dado que nos preocupa conocer el interés por el consumo saludable, partimos de la consideración que el sistema agroalimentario global dominante basado en el uso intensivo de agroquímicos así como la estandarización de procesos productivos ha generado un modelo de alimentación poco saludable. En consecuencia, las dietas se han empobrecido con un menor consumo de frutas y hortalizas y el incremento de alimentos industrializados, ultraprocesados, concentrados en calorías, deficientes en fibras, micronutrientes y fitoquímicos, contribuyendo a la denominada doble carga de malnutrición. La pandemia de COVID 19 intensificó la discusión en diferentes ámbitos académicos y organismos en torno al modelo global alimentario, visibilizando los problemas que trae aparejado en la salud, seguridad y soberanía alimentaria. En este sentido la alimentación saludable se asocia a la ausencia de enfermedad o mejora de la calidad de vida por la ingesta correcta de nutrientes o alimentos. Más recientemente Crotta *et al.* (2024) proponen una noción de alimentación saludable compleja e integral que considere al sistema alimentario en su totalidad desde la producción primaria hasta el consumo, incluya las prácticas sociales, los actores y sus efectos sociales, ambientales y económicos en diferentes dimensiones: nutricional, biomédica, sociocultural, económica, política institucional y ambiental.

Desde esta perspectiva, la alimentación saludable se caracteriza por la variedad y complejidad de alimentos frescos o mínimamente procesados, la inclusión de alimentos inocuos y adecuados a cada etapa evolutiva y aceptados culturalmente, revalorizando los vínculos sociales, afectivos, creencias y estilos de vida, disponibles y accesibles por la población (seguridad alimentaria), respetando los derechos de los pueblos (soberanía alimentaria) y adecuada a las leyes de alimentación saludable vigentes) y sostenibles desde el punto de vista ambiental (Crotta *et al.*, 2024).

Como indicamos, este trabajo busca aproximarse al conocimiento del entorno y las prácticas alimentarias en un espacio geográfico específico -Balcarce- marcado por la industrialización agrícola pero permeable a tendencias de consumo globales. Al tratarse de una ciudad intermedia, se asume que la corta distancia entre el hogar y el lugar de trabajo facilita la comensalidad familiar durante los días laborales, diferenciándose así de las prácticas individualizadas propias de las grandes metrópolis. Asimismo, en este tipo de centros urbanos suele existir una mayor disponibilidad de superficie para la autoproducción de alimentos y una cercanía estratégica con productores locales. Esta proximidad favorece —aunque no garantiza— la distribución mediante circuitos cortos y el acceso a productos frescos y artesanales.

En el caso pampeano, varios autores (Albaladejo, 2013; Bruno, 2022) apelan al concepto de *agrociudad* para definir a espacios urbanos cabeceras de distritos como el balcarceño, que adquirieron relevancia durante la etapa de modernización de la agricultura como centros de servicios a la producción agropecuaria. Son espacios complejos y diversos que se definen más allá del peso de lo agropecuario en su economía por una identidad y cultura que los vincula a este “mundo” (Cerdá *et al.*, 2021). Tanto la agricultura como la agroindustria son parte importante del motor de la economía de estos espacios; donde convergen vías y medios de comunicación que favorecen la actividad comercial y la migración (Méndez Medina, 2020)⁵⁹.

376

3. Consideraciones metodológicas

Previo a la descripción de la metodología de construcción de datos consideramos pertinente explicitar dos conceptualizaciones que son centrales en este trabajo: percepciones y prácticas sociales. La percepción es el proceso (psicológico y biológico) mediante el cual nuestro cerebro organiza e interpreta los estímulos sensoriales que recibe del entorno para darle significado a la realidad (Sanguinetti, 20017). Las prácticas sociales son resultado del *habitus*, entendidos

⁵⁹ Las ciudades intermedias presentan dinámicas particulares, definidas por una mayor densidad poblacional —con rangos que oscilan entre los 50.000 y 1.000.000 de habitantes (Vapñarsky y Gorojovsky, 1990) y una estructura económica donde el sector agrario no actúa como único motor. Si bien pueden cumplir el rol de agrociudades al brindar servicios al entorno rural, estas localidades desarrollan funciones urbanas más diversificadas y estructuras de sociabilidad más complejas.

estos como disposiciones internalizadas en función de las reglas del campo social. Son la “sociedad hecha cuerpo” mediante los procesos de socialización (Bourdieu, 1991). Una práctica social no es un evento aislado, implica repetición, normatividad y colectividad.

Los datos que sustentan este trabajo surgen, por una parte, de un barrido territorial de comercios de alimentos realizado entre 2023 y 2024 procesado en Bruno et al. (2025) y de una encuesta presencial de calidad de vida y consumos, realizada en el domicilio de los encuestados, durante el 01 de octubre y el 15 de noviembre de 2021 en las localidades de Balcarce y San Agustín (partido de Balcarce, provincia de Buenos Aires, República Argentina). Para el relevamiento de los comercios se utilizaron software como Google Form y Epicollect.5 (aplicación móvil abierta y gratuita) que agiliza la toma de datos. Se tuvo en cuenta: nombre del comercio; dirección; tipo de comercio; coordenadas geográficas. Este relevamiento surge por un convenio entre la Cámara de Comercio e Industria de Balcarce (CCIB) y el Instituto de Innovación para la Producción Agropecuaria y el Desarrollo Sostenible (IPADS: INTA-CONICET). Se relevaron y georreferenciaron 555 comercios minoristas de ventas de alimentos.

La encuesta presencial a consumidores se realizó en 693 hogares, con un nivel de confianza de 95% y un margen de error de +/- 4% respecto al universo de la población urbana del partido de Balcarce. Los encuestadores/ras fueron empleadas/os de la Municipalidad de Balcarce, con conocimiento del terreno y una capacitación previa de dos jornadas en las que fueron instruidos -entre otras cuestiones- en las definiciones conceptuales relevadas para poder explicitarlas a los encuestados durante el relevamiento. Las preguntas que en la prueba piloto fueron señaladas por como causantes de cierta incomodidad en los encuestados (las referidas a ingresos) se dispusieron al final de la encuesta. Con un máximo de 89 preguntas, el tiempo de carga de cada formulario osciló entre 12 y 17 minutos. Se relevó información de las viviendas, los hogares y las personas, referidos a las siguientes dimensiones: Características edilicias de la vivienda y régimen de tenencia; composición del hogar e ingresos; edad, nivel educativo, actividad principal e ingresos de cada uno de sus miembros. Consumo de alimentos (frecuencia, características, lugares de adquisición y autoproducción); consumos tecnológicos; movilidad; organización respecto al trabajo y el manejo del dinero; uso del tiempo, consumo de información y redes sociales; subsidios y rentas; salud (enfermedades mentales, crónicas y cáncer; estilo de vida, lugares donde se atiende, frecuencia, tipo de

prestaciones a las que accede); migraciones; producciones agropecuarias asociadas al hogar y sus características principales; trabajo e ingresos del respondiente y del jefe/a de hogar; bienestar psicológico; sociabilidad lúdica y dimensiones sociodemográficas clásicas.

Para comprender cuáles eran los intereses/motivaciones de los habitantes de Balcarce en materia alimentaria, así como sus percepciones respecto a sus prácticas concretas, la encuesta incorporó dos módulos específicos con diferentes conjuntos de preguntas: la 71, Relación con Sistema Alimentario (producción, distribución, consumo y desechos de alimentos) en la que se le solicitaba a los encuestados/as que señalen, en cada opción propuesta, el grado de interés que tenían, pudiendo optar entre *Me interesa mucho*, *Me interesa poco*, *Apenas me interesa* y *No me interesa* y la 72, en la se les pedía a los encuestados que señalaran, en cada una de las afirmaciones sobre alimentación, su grado de acuerdo o desacuerdo. En este caso se les ofrecía entre *Totalmente de acuerdo*, *Bastante de acuerdo*, *Me da lo mismo*, *Bastante en desacuerdo* y *Totalmente en desacuerdo*. La 71 refería intereses, a partir de ello, construimos un índice de *interés en consumo saludable* (ICS), agrupando cuatro preguntas (interés por la producción de alimentos, por su origen y procesamiento, por el etiquetado e información del producto, por el uso de pesticidas y químicos). Esto permitió agrupar a los encuestados en dos *clusters*: aquellos más interesados en estos temas (37%) y los menos interesados (63%).

378

Finalmente, cabe aclarar, que el desfase temporal entre el relevamiento de comercios y la aplicación de las encuestas responde a que ambos procesos se derivan de trabajos de campo realizados por los autores en el marco de proyectos distintos. No obstante, esta brecha no se considera significativa en términos analíticos, lo que permite una vinculación consistente entre la caracterización de los entornos alimentarios y las prácticas de consumo observadas. La mayor parte de las investigaciones que abordan estas problemáticas suelen estar realizadas en ciudades de mayor tamaño poblacional, con otras características culturales y dinámicas económico-productivas. Por ello, consideramos relevante explorar problemáticas alimentarias, de salud y calidad y estilos de vida en una agrocuidad. Y es esta mirada la que explica estudios previos de los investigadores de este equipo en Balcarce.

4. El ambiente alimentario de Balcarce

La ciudad de Balcarce, situada en el sudeste de la provincia de Buenos Aires, cuenta con 44.409 habitantes, siendo la población del partido de 48.982. El 52% son mujeres y el 48% varones (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos [INDEC], 2022a). Se destaca un crecimiento de un 12,1% respecto del censo 2010, superando la tendencia previa de un 9,6%. Se trata de una población envejecida con un 15,4% de adultos mayores (más de 65 años). Un 63,8% es Población Económicamente Activa (PEA), registrándose un 7,6% de desempleo para 2021 (INDEC, 2022a).

En esta población, el abastecimiento de alimentos se encuentra a cargo de una diversidad de actores heterogéneos en cuanto a los orígenes, el tamaño, la localización, las estrategias comerciales, entre otros aspectos (Bruno et al., 2024). Los comercios abarcan desde grandes cadenas de distribución minorista (supermercados, hipermercados y *hard discount* -franquicias-) hasta circuitos cortos como ferias y entrega de productos a domicilio (Pérez Martín, 2020).

De acuerdo con el relevamiento de Bruno et al. (2025), realizado entre fines de 2023 y principios de 2024, existe un total de 555 comercios minoristas de venta de alimentos, distribuidos en las siguientes categorías: almacenes y autoservicios (31% del total relevado); carnicerías, granjas y pescaderías (15%); quioscos (11%); rotiserías (10%). Con una participación menor al 10% se encuentran panaderías y confiterías (8%), verdulerías (6%), queserías, fiambrerías (3%), dietéticas (3%), supermercados y *Hard Discount* (3%), restaurantes (2%), heladerías (2%), bebidas (1%) y otros (5%). Se destacan algunas experiencias de circuitos cortos como la feria agroecológica, la venta de bolsones de verduras agroecológicas y la entrega informal a domicilio de productos locales, por ejemplo, huevos, queso, hortalizas, entre otros (Bruno et al., 2024; Viteri y Arce, 2024). El comercio minorista de Balcarce se corresponde principalmente con el tamaño micro, pequeñas y medianas empresas (MIPyME) de carácter familiar. En su mayoría son negocios atendidos principalmente por sus dueños y, en menor medida contratan personal, siendo el secundario completo el nivel educativo predominante (Bruno et al., 2024).

Ablin (2012) y Pérez Martín (2020) plantean que, en la Argentina, los almacenes tradicionales y los supermercados chinos incrementaron su participación en la venta de alimentos y bebidas respecto a las cadenas de supermercados, particularmente luego de la

crisis del 2001. La respuesta de las cadenas multinacionales a esta dinámica fue la apertura de locales de proximidad o *hard discount* para competir directamente con los supermercados chinos (Ablin, 2012). Estos cambios se reflejan también en la ciudad de Balcarce. En la década de 1990, la ciudad vio la instalación de un hipermercado en su entrada principal (perteneciente a Toledo, una cadena de capitales regionales, luego se instaló Carrefour en 2010). El período comprendido entre 1990 y 2022 estuvo marcado por la llegada tanto de supermercados chinos como de establecimientos *hard discount* a Balcarce.

En la actualidad la ciudad cuenta con un supermercado de una cadena regional (Toledo), seis supermercados orientales y tres del tipo *hard discount*, distribuidos en el ejido urbano. A pesar del incremento poblacional, pareciera que las prácticas de los consumidores no han dado lugar a la consolidación de grandes superficies comerciales como los hipermercados que para su acceso requieren de transporte propio e implican compras con facturación promedio de alto costo. Esto se evidencia con el cierre del hipermercado Carrefour en 2023 que se encontraba instalado fuera del radio céntrico.

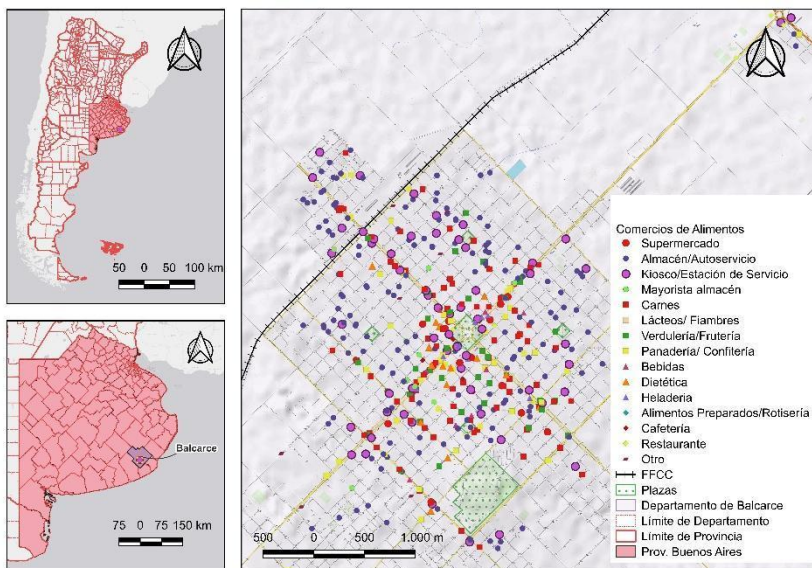
En los últimos años, la pandemia del COVID-2020 modificó el paisaje comercial. Algunos negocios se expandieron, otros tuvieron dificultades para mantenerse abiertos -dependiendo del tipo de alimento ofertado-, mientras que otros agregan valor a su producción. Se registra la instalación de almacenes, dietéticas y tiendas saludables, así como verdulerías y carnicerías, cuyos dueños se corresponden con productores de hortalizas, carnes vacunas y/o porcinas que avanzaron en la cadena de suministro. Finalmente, algunos minimercados se expandieron con varias bocas de expendio distribuidas en diferentes barrios (Bruno *et al.*, 2024).

A pesar de la tendencia a nivel nacional del crecimiento del comercio minorista tradicional, Pérez Martín (2020) señala a las grandes cadenas de distribución minorista como las que absorben gran parte del mercado en los sectores de almacén, bebida y lácteos. Es decir, los supermercados se posicionan con éxito en la venta de productos estandarizados, identificados con marcas, calidad y empaque que facilita las operaciones de logística. En tanto, los comercios tradicionales dominan en los rubros de productos perecederos como verduras y frutas, carnes, productos de panadería y confitería. En estos sectores es mayor el nivel de informalidad, menor el grado de transparencia y estandarización. Prevalece la

atención personalizada, donde las relaciones de confianza entre comerciantes y clientes son relevantes (Pérez Martín, 2020).

Respecto a la distribución espacial de los comercios minoristas de alimentos en la ciudad de Balcarce, el Mapa 1 muestra la diversidad y dispersión de diferentes tipos de negocios, en cuyo análisis se reconocen ciertos patrones espaciales. Mientras que supermercados de tamaño mediano y/o pequeño se instalan preferentemente en las avenidas o arterias principales de la ciudad, los almacenes se encuentran distribuidos en todo el ejido urbano. En estos últimos se evidencian características diferenciales según su ubicación. Los localizados más hacia los márgenes de la zona céntrica se caracterizan por una infraestructura precaria y con mayor oferta de bebidas azucaradas, productos de copetín fraccionados y pocos alimentos saludables y frescos (Bruno et al., 2025).

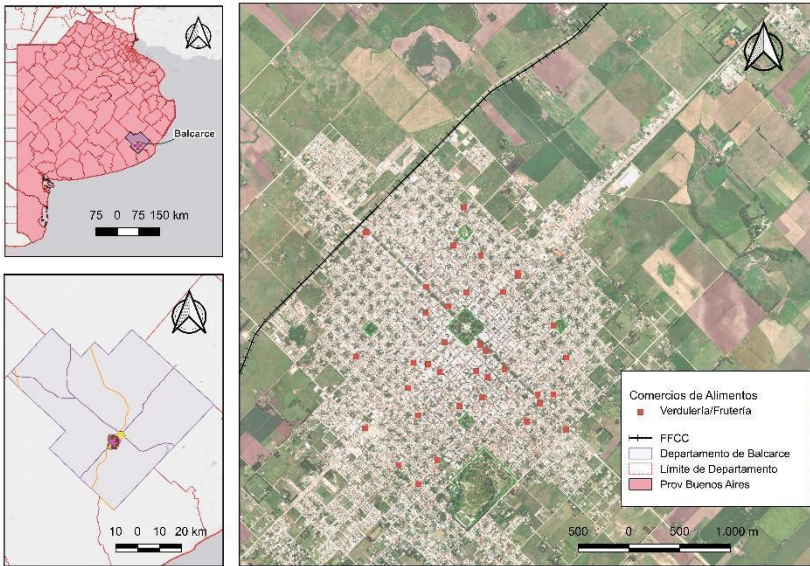
Gráfico 1: distribución Geográfica de los Comercios Minoristas Alimentarios en Balcarce (2024)



381

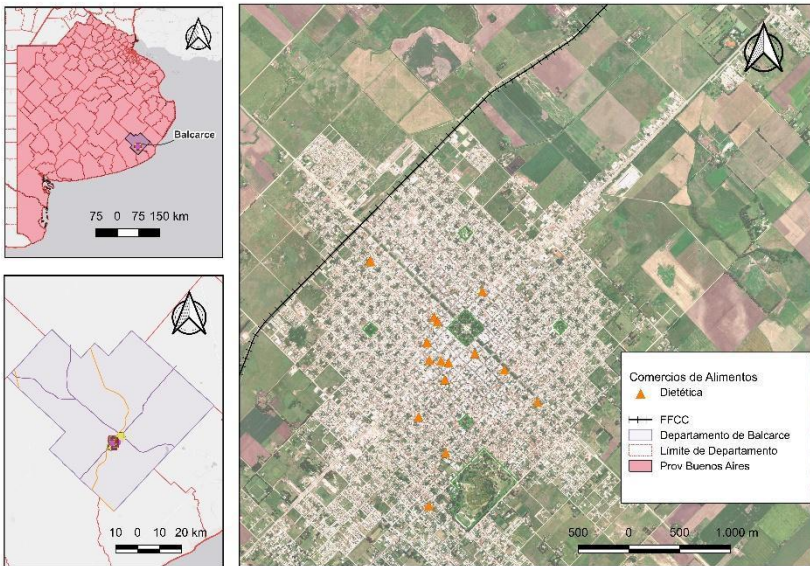
Fuente: elaboración propia en base a datos relevados en 2023/2024 (Bruno et al., 2025).

Gráfico 2: distribución Geográfica de Verdulerías y Fruterías (2024)



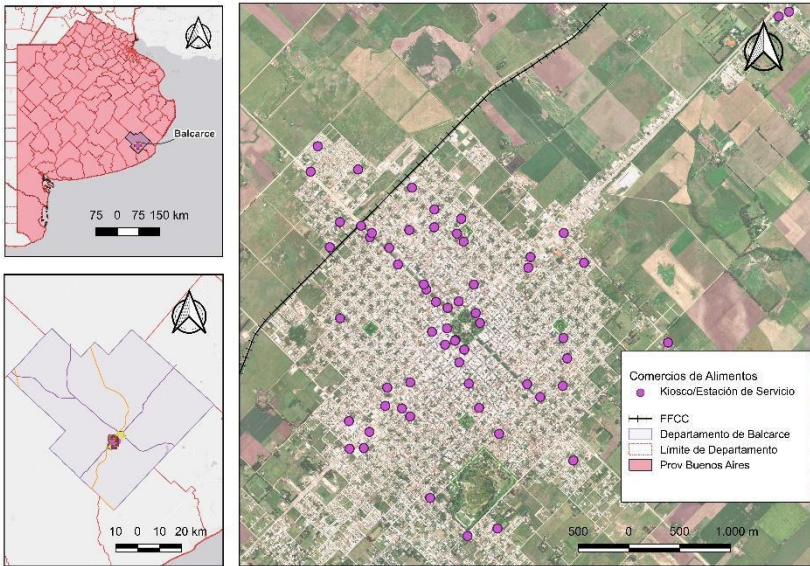
Fuente: elaboración propia en base a datos relevados en 2023/2024 (Bruno *et al.*, 2025).

Gráfico 3: distribución Geográfica de Dietéticas (2024)



Fuente: elaboración propia en base a datos relevados en 2023/2024 (Bruno *et al.*, 2025).

Gráfico 4: distribución Geográfica de Kiosco (2024)



Fuente: elaboración propia en base a datos relevados en 2023/2024 (Bruno *et al.*, 2025).

El mapa de las verdulerías y fruterías muestra un patrón de distribución escaso en los barrios más alejados del centro. Esto implicaría una menor oferta de productos saludables para las familias que habitan en los barrios residenciales y, en particular, para aquellas con menor poder adquisitivo que residen en la periferia y no cuentan con transporte público regular. Las dietéticas, que han crecido en número en los últimos años, se caracterizan como comercios especializados. Como muestra el mapa, se registran más locales en los radios céntricos y en los barrios de mayor nivel socioeconómico, hacia donde se expande la ciudad. Los kioscos siguen una distribución semejante a otros tipos como panaderías-confiterías. La concentración siempre es mayor en el centro, aunque se registran locales en la periferia que son más sencillos y en algunos casos las propias familias transforman una habitación de la casa en comercio.

A pesar del fuerte vínculo con el sector agropecuario, el desarrollo de elaboradores de alimentos se centra en productos de confitería, resaltando el postre Balcarce; seguidos por quesos, cerveza artesanal, chacinados y miel fraccionada. Algunas de las empresas ya consolidadas venden su producción más allá del Partido de Balcarce, siendo reconocidas a nivel regional, nacional e internacional. Entre estas, varias de ellas son empresas familiares de origen local o de la

zona del sudeste de la provincia de Buenos Aires, vinculadas a la producción agropecuaria o la industria alimentaria, con la excepción de la internacional *McCain* dedicada al procesamiento de papas, una producción de tradición en el partido y un matadero frigorífico vacuno de importancia local.

En la localidad de Balcarce se desarrollan en los últimos años actividades emergentes asociadas a la vitivinicultura, producción de trufas, nuez pecan y turismo rural. Muchos de los mismos se encuentran en proceso de instalación, no contando aún con producción. A pesar del desarrollo de estos nuevos emprendimientos, los alimentos de origen local no representan, tanto en el volumen de ventas del comercio minorista como en el conocimiento por parte de los habitantes, una referencia local. La excepción la constituyen la papa y el postre Balcarce (Bruno *et al.*, 2024). Es decir que la diversificación de la matriz productiva asociada al turismo, exportación y el consumo gourmet no implicaría, por el momento, una mejora de la oferta de alimentos saludables en la región.

5. El consumo de alimentos en Balcarce: Preocupaciones y prácticas cotidianas

384

Para comprender cuáles eran los intereses/motivaciones de los habitantes de Balcarce en materia alimentaria, así como sus percepciones respecto a sus prácticas concretas, trabajamos esencialmente con los dos módulos específicos de la encuesta (a los que nos referimos en la metodología). Un primer análisis de estos datos arroja que algo menos de un tercio de los/las encuestado/as se interesa mucho por cuestiones como el etiquetado de los alimentos, o que los gobiernos concienticen sobre su origen. Más notable es el interés por el tema uso de pesticidas y químicos (44%). No obstante, es de destacar que, en la población ocupada en el sector agropecuario, el interés por el tema pesticidas baja al 37%.

A partir de ello, construimos un *índice de interés en consumo saludable*, agrupando cuatro preguntas (interés por la producción de alimentos, por su origen y procesamiento, por el etiquetado e información del producto, por el uso de pesticidas y químicos). Esto permitió agrupar a los encuestados en dos *clusters*⁶⁰: aquellos más

⁶⁰ El Clúster 1, los más interesados, obtuvieron 2.76 de interés en Producción de Alimentos mientras los del Clúster 2, 1,65. En Concientización desde los gobiernos sobre el origen y procesamiento de los alimentos los valores fueron de 3,42 y 1,71

interesados en estos temas (37%) y los menos interesados (63%). Respecto del género, los hombres arrojaron mayor interés que las mujeres – con una diferencia porcentual de 11 puntos, aunque cabe considerar que la encuesta fue respondida en mayor medida por mujeres, probablemente por su mayor presencia en los hogares al momento del relevamiento-. Cuando profundizamos en las prácticas de estos encuestados a la luz de los intereses expresados, encontramos que aquellos menos preocupados por estas cuestiones suelen concurrir asiduamente a supermercados de diferentes cadenas para abastecerse de alimentos (Tabla 1).

Tabla 1: interés en consumo saludable y compra en supermercado

Interés en consumo saludable	¿Suele comprar en el supermercado (Día, Carrefour, Toledo, etc.)?		
	Sí	No	Total
Alto	66,1%	33,9%	100,0%
Bajo	80,4%	19,6%	100,0%
Total	75,1%	24,9%	100,0%

Chi cuadrado: 0.000

Fuente: elaboración propia

385

Si bien la encuesta no indaga específicamente por el tipo de productos comprados en cada formato de comercio ni la frecuencia, el 75% de los balcarceños suele concurrir a supermercados (algunos de ellos cadenas regionales) para sus compras, en mayor medida aquellos que disponen de capacidad de ahorro (Tabla 2). Sin embargo, el 60% está total o bastante de acuerdo con su preferencia por los comercios de barrio frente a los supermercados.

Tabla 2: capacidad de ahorro del hogar y compra en supermercados

	¿Suele comprar en el supermercado (Día, Carrefour, Toledo, etc.)?			
	Sí	No	Total	
¿Tu hogar tiene capacidad de ahorro?	Sí	85,20%	14,80%	100%
	No	72,00%	28,00%	100%

respectivamente. En torno a la proposición de Etiquetado e información del producto los del Clúster 1 obtuvieron 3,22 y 1,60 los del 2 y respecto a la última pregunta, Uso de pesticidas y químicos los puntajes obtenidos para cada clúster fueron en cada 2,69 y 1,49 respectivamente.

		¿Suele comprar en el supermercado (Día, Carrefour, Toledo, etc.)?		
		Sí	No	Total
	Ns/Nc	72,00%	28,00%	100%
Total		75,10%	24,90%	100%

Chi cuadrado: 0.003

Fuente: elaboración propia

El grupo con menor interés en aspectos alimentarios —como el origen y la elaboración de los alimentos— mostró mayor aceptación del uso de productos precocidos en el hogar. Esta categoría es heterogénea, ya que incluye desde hamburguesas altamente procesadas hasta verduras precocidas. Sin embargo, no se observaron diferencias significativas entre ambos grupos al priorizar el placer sobre la salud, como refleja su acuerdo con la afirmación "comer me produce placer, aunque no sean alimentos saludables" (Tabla 3). De hecho, casi la mitad de la población local está totalmente de acuerdo con esta idea. En este contexto, el Área de Educación y Salud del Municipio de Balcarce, junto al Observatorio Alimentario y Nutricional de la Facultad de Medicina (UNMDP, 2023), realizó un estudio sobre hábitos y prácticas de consumo en familias de escuelas primarias (150 encuestas). Entre los resultados más destacados se observa que un 50% de las familias consume papa entre 4 y 7 veces por semana. Con una frecuencia de 6 a 7 veces por semana, las familias encuestadas ingieren galletitas (53%), gaseosas (30%) y golosinas (22%). Por su parte, entre los estudiantes que llevan alimentos para el recreo, el 99% opta por galletitas y golosinas (UNMDP, 2026).

386

Tabla 3: interés en consumo saludable y placer por consumo de alimentos no saludables

	Comer me produce placer, aunque no sean alimentos saludables					Total
Interés en consumo saludable	Totalmente en desacuerdo	Bastante en desacuerdo	Me da lo mismo	Bastante de acuerdo	Totalmente de acuerdo	
Alto	2,4%	11,6%	12,0%	22,7%	51,4%	100%
Bajo	9,1%	11,0%	11,9%	19,6%	48,5%	100%

	Comer me produce placer, aunque no sean alimentos saludables					Total
Interés en consumo saludable	Totalmente en desacuerdo	Bastante en desacuerdo	Me da lo mismo	Bastante de acuerdo	Totalmente de acuerdo	
Total	6,6%	11,2%	11,9%	20,7%	49,6%	100

Chi cuadrado: 0.019

Fuente: elaboración propia

Es preciso tener en cuenta que la propensión al consumo de alimentos precocinados abarcaría a una proporción importante de los balcarceños: 42% afirma estar total o bastante de acuerdo con que los utiliza regularmente, probablemente por aspectos relativos a su practicidad. Dado el alto precio relativo de estos productos, su uso concreto probablemente esté relacionado con los ingresos disponibles, ya que sólo el 24% de los hogares dicen tener capacidad de ahorro.

De todos modos, el grupo que muestra consistencia en su priorización de alimentos saludables, es decir, que está totalmente en desacuerdo con usar alimentos precocidos y con comer por placer, aunque no sean alimentos saludables (48,9%) supera al grupo en el otro extremo, con una diferencia porcentual de 14 puntos (Tabla 4).

387

Tabla 4: relación entre el placer de comer y el uso de precocidos

		Uso bastantes alimentos precocidos					Total
		Totalmente de acuerdo	Bastante de acuerdo	Me da lo mismo	Bastante en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	
Comer me produce placer aunque no sean alimentos saludables	Totalmente en desacuerdo	8,9%	4,4%	2,2%	35,6%	48,9%	100%
	Bastante en desacuerdo	2,6%	14,5%	30,3%	46,1%	6,6%	100%
	Me da lo mismo	8,6%	18,5%	44,4%	16,0%	12,3%	100%

		Uso bastantes alimentos precocidos					Total
		Totalmente de acuerdo	Bastante de acuerdo	Me da lo mismo	Bastante en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	
	Bastante de acuerdo	6,4%	44,0%	29,8%	12,1%	7,8%	100%
	Totalmente de acuerdo	35,0%	15,7%	11,0%	9,2%	29,1%	100%
Total	Total	20,6%	21,0%	20,4%	16,5%	21,5%	100%

Chi cuadrado: 0.000

Fuente: elaboración propia

Sin embargo, varios de los datos relevados reflejan que hay mucho por hacer en términos de políticas de concientización alimentaria. Sólo el 27,5% está bastante o totalmente de acuerdo con que comer productos procesados le produce inquietud o malestar. El grupo más consistente en materia de prácticas saludables no superaría un cuarto de la población urbana del partido de Balcarce (Tabla 5). La inclinación por los *productos de conveniencia* abarca aquellos de consumo corriente como galletitas, panificados, snacks, etc., de alta densidad calórica pero escaso valor nutricional. Además, estos productos suelen ser de fácil acceso no sólo en los supermercados sino también en los kioscos (inclusive los de las escuelas). Como vimos en el apartado anterior, este tipo de pequeños comercios está ampliamente distribuido en el ejido urbano balcarceño. Especialmente en los barrios más vulnerables hay mayor distribución de este tipo de comercios respecto a aquellos que venden alimentos frescos de mayor calidad nutricional.

Tabla 5: relación entre el consumo por placer y la inquietud de productos procesados

		Comer productos procesados me produce inquietud o malestar					
		Totalmente en desacuerdo	Bastante en desacuerdo	Me da lo mismo	Bastante de acuerdo	Totalmente de acuerdo	
Comer me produce placer aunque no sean alimentos saludables	Totalmente en desacuerdo	46,7%	15,6%	4,4%	11,1%	22,2%	100,0%
	Bastante en desacuerdo	3,9%	28,9%	19,7%	36,8%	10,5%	100,0%
	Me da lo mismo	6,2%	17,3%	59,3%	13,6%	3,7%	100,0%
	Bastante de acuerdo	7,8%	44,0%	31,2%	15,6%	1,4%	100,0%
	Totalmente de acuerdo	39,8%	8,6%	22,6%	6,8%	22,3%	100,0%
	Total	25,6%	19,7%	27,2%	13,1%	14,4%	100,0%

Chi cuadrado: 0.000

Fuente: elaboración propia

En general, se repiten patrones de conducta más vinculados al placer sin puntualizar en las características saludables de los alimentos. Además, los datos parecen mostrar que existe asociación entre cadenas de abastecimiento de alimentos, facilidad de acceso y consumo de alimentos precocidos y productos procesados (Cuadros 6 y 7). Este factor, junto con los hábitos incorporados podrían explicar por qué existe cierta brecha entre la declaración de interés en cuestiones alimentarias y el desarrollo de prácticas poco saludables.

Tabla 6: compra en supermercado y utilización de alimentos precocidos en casa.

	Uso bastantes alimentos precocinados en casa						
		Totalmente de acuerdo	Bastante de acuerdo	Me da lo mismo	Bastante en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	
Compra en Supermercado	Sí	21,5%	23,1%	20,2%	15,3%	20,0%	100,0%
	No	17,8%	14,8%	21,3%	20,1%	26,0%	100,0%
	Total	20,6%	21,0%	20,4%	16,5%	21,5%	100,0%

Chi cuadrado: 0.058

Fuente: elaboración propia

Tabla 7: relación entre Compra en el supermercado e inquietud por el consumo de procesados

	Comer productos procesados me produces inquietud o malestar						
		Totalmente en desacuerdo	Bastante en desacuerdo	Me da lo mismo	Bastante de acuerdo	Totalmente de acuerdo	
Compra en Supermercado	Sí	23,7%	22,5%	27,6%	11,2%	15,1%	100,0%
	No	31,4%	11,2%	26,0%	18,9%	12,4%	100,0%
	Total	25,6%	19,7%	27,2%	13,1%	14,4%	100,0%

Chi cuadrado: 0.001

Fuente: elaboración propia

Por otro lado, son los más jóvenes (menores de 40 años) los que acuerdan mayoritariamente con el uso de precocidos en la alimentación, dando cuenta quizás de que sería un hábito incorporado de manera más reciente, o más atractivo para población que se encuentra estudiando o está activa en el mundo laboral, que cuenta con menor disponibilidad de tiempo para la preparación de comidas. Es, además, el grupo más afectado por la obesidad (Tablas 8 y 9). Este dato coincide tanto con Verona y Brites (2014), que entrevistaron a 337 niños entre 7 y 14 años de la ciudad de Balcarce, como con Cendón *et al.* (2018) que focalizan en un estudio de caso en una escuela secundaria de la misma ciudad con 76 alumnos (edad promedio 15

años), y concluyen en el alto porcentaje de sobrepeso y obesidad registrado en los niños y adolescentes. Si bien el 79,3 % de los encuestados manifiesta consumir cantidades medias y/o altas de verduras y hortalizas, las mediciones realizadas sobre talla y peso indican sobrepeso en un 19% y un 11,8% del total de los varones y mujeres analizadas. Casos de obesidad se registran en un 7,7% y 5,9%, respectivamente (Cendón *et al.*, 2018).

Por su parte, desde el Área de Educación y de Salud del Municipio de Balcarce junto al Observatorio Alimentario y Nutricional de la Facultad de Medicina de la Universidad Nacional de Mar del Plata se realizó también una evaluación antropométrica a 288 estudiantes de escuelas primarias destacándose la presencia de desequilibrios nutricionales. Un 29,5% presenta sobrepeso, 15,3% obesidad, 8% obesidad grave y bajo peso en un 2,4% (UNMDP, 2023).

Tabla 8: utilización de precocidos según edad de encuestados

		Utilizo bastantes precocidos en casa					
		Totalmente de acuerdo	Bastante de acuerdo	Medio	Bastante en desacuerdo	Totalmente en desacuerdo	
Edad del encuestado	menos de 40 años	29,1%	20,5%	20,9%	13,2%	16,2%	100,0%
	entre 40 y 59 años	16,8%	24,6%	18,8%	17,2%	22,7%	100,0%
	60 años o más	15,3%	16,8%	22,1%	19,5%	26,3%	100,0%
Total		20,6%	21,0%	20,4%	16,5%	21,5%	100,0%

Chi cuadrado: 0.002

Fuente: elaboración propia

Tabla 9: edad del encuestado por percepción de obesidad

		Obesidad		
		Sí	No	
Edad del encuestado	menos de 40 años	37,10%	62,90%	100,00%

	Obesidad		
	Sí	No	
entre 40 y 59 años	29,10%	70,90%	100,00%
60 años o más	16,50%	83,50%	100,00%
Total	23,80%	76,20%	100,00%

Chi cuadrado: 0.026

Fuente: elaboración propia

Mirando los datos en conjunto, existiría cierta brecha entre intereses y prácticas concretas. En efecto, al reunir las respuestas a las siguientes afirmaciones: 1) uso de alimentos precocinados en el hogar, 2) comer me produce placer, aunque no sean alimentos saludables en dos grupos (percepción de prácticas alimentarias saludables y poco saludables) encontramos que un 75% de los más interesados en estos temas percibe que sus comportamientos alimentarios son poco saludables (Tabla 10). En este punto, proponemos una reflexión a modo de hipótesis. La indagación de las prácticas alimentarias han sido en realidad un relevamiento de la percepción de los entrevistados respecto de sus hábitos alimentarios. Es posible que los más interesados en la *cuestión alimentaria* sean también los más estrictos al momento de juzgar sus consumos, y esto explica que muchos de los que están interesados en una alimentación sana y saludable perciban que la suya no lo es tanto.

392

Tabla 10: relación entre interés en consumo saludable y percepción de prácticas alimentarias saludables

Interés en consumo saludable	Percepción Prácticas Alimentarias Poco Saludables	Percepción Prácticas Alimentarias Saludables	
Alto	75,3%	24,7%	100,0%
Bajo	69,9%	30,1%	100,0%
Total	71,9%	28,1%	100,0%

Chi cuadrado 0.133

Fuente: elaboración propia

Si bien estos datos deben ser tomados con cautela, ya que la asociación entre ambas variables es menos robusta que en los otros cuadros analizados, la teoría de las prácticas sociales puede contribuir a explicar esta brecha encontrada entre valores o intereses y los comportamientos concretos, ya que hace referencia a cómo las acciones de las personas se ven limitadas por las infraestructuras y los sistemas sociotécnicos existentes y por la índole normativa de la mayor parte del consumo, que se lleva a cabo en el contexto de limitaciones de recursos sociales, culturales y económicos (Welch y Warde, 2015).

6. A modo de conclusión

Con el objetivo de analizar las prácticas alimentarias en Balcarce —una ciudad marcada por su fuerte producción agropecuaria—, este trabajo examinó la interacción entre el ambiente alimentario (oferta) y los consumidores encuestados (demanda) durante el período 2021-2024. La cartografía reciente sobre la distribución espacial de los comercios minoristas de alimentos en Balcarce complementa y enriquece significativamente nuestra comprensión del entorno alimentario local, añadiendo capas de complejidad a la noción de agrociedad. La presencia de una marcada segregación en la oferta alimentaria dentro del ejido urbano revela desafíos importantes para la equidad en el acceso a alimentos saludables. Mientras que los supermercados medianos y pequeños se concentran en avenidas y arterias principales, los almacenes están más dispersos. Sin embargo, esta dispersión no indicaría accesibilidad a alimentos saludables. En barrios vulnerables, los comercios minoristas como kioscos y almacenes —abundantes y accesibles— ofrecen una limitada variedad de alimentos frescos y saludables, priorizando productos procesados de alta densidad calórica y bajo valor nutricional. En contraste, las dietéticas se concentran en zonas céntricas y de mayor poder adquisitivo, lo que evidencia claras desigualdades en el acceso a opciones saludables. Esta situación contradice la imagen idílica de una agrociedad, donde la proximidad a la producción agraria debería facilitar, en teoría, el acceso a productos frescos y locales.

Los resultados del análisis de las encuestas a consumidores nos invitan a reflexionar sobre las motivaciones y prácticas alimentarias de sus habitantes, focalizando en su interés por una alimentación sana. Menos de un tercio de los encuestados muestra un

alto interés en el etiquetado o en la concientización gubernamental sobre el origen de los alimentos. Menos de la mitad está preocupada por el uso de pesticidas y químicos para la elaboración de alimentos. Esta preocupación disminuye aún más en la población ocupada en el sector agropecuario. El vínculo con la compra de alimentos en supermercado es elevado, aunque también prefieren comprar en comercios de barrio. Podría existir una tensión entre comodidad y afinidad. Sin embargo, ninguna de las opciones se traduce siempre en elecciones saludables.

Por otro lado, existe una notable brecha entre el interés declarado y las prácticas. Mientras que casi la mitad prioriza el placer al comer, incluso si no es saludable, un 42% utiliza regularmente alimentos precocidos, probablemente por su practicidad y a pesar de su alto costo. Esto es más pronunciado en los jóvenes (menores de 40 años), grupo también más afectado por la obesidad, lo que sugiere la incorporación de hábitos modernos de consumo rápido. Aunque una parte de la población (casi la mitad) muestra consistencia en evitar precocidos y priorizar la salud, solo un cuarto percibe sus prácticas como saludables. La inquietud por el consumo de productos procesados es baja (27,5%), lo que indica la normalización de estos *alimentos de conveniencia*.

394

En síntesis, aunque la ciudad de Balcarce muestra potencialidades para generar un entorno alimentario más consciente y saludable, los datos sugieren que las dinámicas del comercio y consumo masivo están impregnadas por influencias que van más allá de lo local. Prevalece la compra en y la centralidad de los supermercados, y no se registra interés notable o preocupación por el etiquetado, el origen del alimento o el uso de pesticidas, etc. La aparente cercanía a la producción no se traduce automáticamente en un acceso equitativo a alimentos saludables para todos sus habitantes. Los kioscos, si bien dispersos, suelen ofrecer opciones de *conveniencia* que rara vez son saludables, especialmente aquellos más sencillos en la periferia. Esto exige una mirada crítica y un abordaje colectivo sobre las condiciones de la oferta de alimentos, la accesibilidad y las prácticas de consumo.

Si bien este trabajo no se centra en analizar las desigualdades de acceso alimentario, reconoce su existencia y su impacto en los patrones de consumo. Se plantea así un desafío clave: conciliar la identidad rural-urbana de Balcarce con un entorno alimentario que no replique las desigualdades típicas de las grandes ciudades. En particular, el desfase entre la percepción y la práctica del consumo

saludable requiere intervenciones integrales desde los hogares y ámbitos más amplios, como el educativo y el político. Por ello, resulta crucial implementar políticas públicas que promuevan la comensalidad y el consumo de alimentos sanos, complementadas con acciones concretas para facilitar el acceso de los sectores más vulnerables. Las asistencias estatales o de organizaciones civiles — como el Banco de Alimentos— no siempre logran mejorar la calidad nutricional de las dietas.

7. Bibliografía

- Ablin, A. (2012). La rutina es el cambio: Supermercadismo. *Revista Alimentos Argentinos*, (55), 40–48.
- Aguirre, P. (2017). *Una historia social de la comida*. Editorial Lugar.
- Aguirre, P. (2021). *Devorando el planeta: Cambiar la alimentación para cambiar el mundo*. Capital Intelectual.
- Aguirre, P., y Díaz Córdova, D. (2021). La inestabilidad como rutina: La precarización de la vida cotidiana y su impacto en la alimentación en Buenos Aires, Argentina. *Revista de Antropología Social*, 30(2), 119–133. <https://doi.org/10.5209/raso.73977>
- Albaladejo, C. (2013). Dinámica de la inserción territorial de la agricultura pampeana y emergencia del agribusiness. En C. Gras y V. Hernández (Eds.), *El agro como negocio: Producción, sociedad y territorios en la globalización* (pp. 67–98). Editorial Biblos.
- Azzam, A. (2021). Is the world converging to a "Western diet"? *Public Health Nutrition*, 24(2), 309–317. <https://doi.org/10.1017/S136898002000350X>
- Biltekoff, C. (2024). *Real food, real facts: Processed food and the politics of knowledge*. University of California Press. <https://doi.org/10.1525/luminos.198>
- Bourdieu, P. (1987). *La distinción: Criterios y bases sociales del gusto*. Taurus.
- Bourdieu, P. (1991). Estructuras, habitus, prácticas. En *El sentido práctico* (pp. 91–111). Taurus.
- Bruno, M. (2022). *Estrategias de territorialización de los actores vinculados a la comercialización de bienes y servicios al agro: Entre lógicas globales y cotidianidades locales. Balcarce (1990-2021)* [Tesis de doctorado, Universidad Nacional del Sur]. Repositorio Digital UNS. <https://repositoriodigital.uns.edu.ar/handle/123456789/6244>
- Bruno, M. P., Viteri, M. L., y Quinteros, G. (2024). Pandemia Covid-19: Estrategias comerciales en la oferta de alimentos en Balcarce, Argentina. *RIVAR (Santiago)*, 11(31), 1–19.
- Bruno, M., Viteri, M. L., y García Betoño, M. I. (2025, 5–7 de marzo). Comercios minoristas y alimentos locales en Balcarce [Ponencia]. *IV Jornadas de Sociología de la Universidad Nacional de Mar del Plata*, Mar del Plata, Argentina.

- Cendón, M. L., Fasciglione, G., Taher, H., y Mancini, F. (2018, 25–27 de abril). Una aproximación al abordaje de hábitos alimentarios en la comunidad educativa [Ponencia]. *VI Jornadas de Extensión del MERCOSUR*, Tandil, Argentina.
- Cerdá, J. M., Salomón, A. L., y Muzlera, J. A. (2021). *El bienestar en los agroterritorios argentinos: Consideraciones conceptuales y metodológicas para una agenda pública*. Eje Social.
- Chiffolleau, Y., Brit, A. C., Monnier, M., Akermann, G., Lenormand, M., y Saucède, F. (2020). Coexistencia de cadenas de suministro en el suministro de alimentos de una ciudad: ¿un factor de resiliencia? *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies*, 101(2), 391–414.
- Contrera, L. (2014). El cuidado de los cuerpos impropios: gordura, revueltas y dietas en las sociedades de control/seguridad [Ponencia]. *I Jornadas Internacionales Filosofías del Cuerpo, Cuerpos de la Filosofía*, Buenos Aires, Argentina.
- Craviotti, C. (2024). Circuitos cortos de comercialización (Argentina, 2000-2019). En J. Muzlera y A. Salomón (Eds.), *Diccionario del agro iberoamericano*. TeseoPress.
- Crotta, C. V., Cendón, M. L., y Bruno, M. P. (2024). Alimentación saludable: una revisión de la literatura para una definición integral en el marco de los Circuitos Cortos de Comercialización. *Estudios Rurales*, 14(29). <https://doi.org/10.48160/22504001er29.525>
- De La Motte, K. A. L., y Zinn, C. (2023). The nutrient profile and cost of specialty dietary patterns: a hypothetical case study. *Public Health Nutrition*, 26(12), 2995–3004.
- Drewnowski, A., y Popkin, B. M. (1997). The nutrition transition: New trends in the global diet. *Nutrition Reviews*, 55(2), 31–43. <https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.1997.tb01589.x>
- Fonte, M. (2013). Food consumption as social practice: Solidarity purchasing groups in Rome, Italy. *Journal of Rural Studies*, 32, 230–239.
- Glanz, K., Sallis, J. F., Saelens, B. E., y Frank, L. D. (2005). Healthy nutrition environments: concepts and measures. *American Journal of Health Promotion*, 19(5), 330–333.
- Goldman, D., y Nagra, M. (2026). Cost and affordability of plant-based diets: global evidence from 2000 to 2025. *Academia Nutrition and Dietetics*, 3(1).
- Mauss, M. (1969). Ensayo sobre la naturaleza y función de los hechos sociales. En *La clasificación de las funciones sociales*. Editorial Fontamara.
- Méndez Medina, D. L. (2020). Agrociudad. En J. Muzlera y A. Salomón (Eds.), *Diccionario del agro iberoamericano*. TeseoPress.
- Muzlera, J. (2022). Agronegocios, distribución y bienestar: Balcarce, Provincia de Buenos Aires, Argentina (2019). *Revista de Ciencias Sociales*, 35(51), 131–152.
- Pérez Martín, J. (2020). *Abastecimiento de alimentos en el Área Metropolitana de Buenos Aires: Interacciones y configuración espacial de*

- los entramados logísticos-comerciales en los sectores lácteos y frutihortícola* [Tesis de doctorado, Universidad Autónoma de Barcelona].
- Plessz, M., y Gojard, S. (2012). Fresh is best? Social position, time, and the consumption of fresh vs. processed vegetables in France. *European Sociological Review*, 29(1), 1–14.
- Popkin, B. M., y Reardon, T. (2018). Obesity and the food system transformation in Latin America. *Obesity Reviews*, 19(8), 1028–1064.
- Sanguineti, J. J. (2017). Percepción. En C. E. Vanney, I. Silva y J. F. Franck (Eds.), *Diccionario Interdisciplinar Austral*.
- Sonnino, R., Tegoni, C., y De Cunto, A. (2019). The challenge of systemic food change: Insights from cities. *Cities*, 85, 110–116. <https://doi.org/10.1016/j.cities.2018.08.008>
- Turner, C., Aggarwal, A., Walls, H., Herforth, A., Drewnowski, A., Coates, J., ... y Kadiyala, S. (2018). Concepts and critical perspectives for food environment research. *Global Food Security*, 18, 93–101.
- Vapñarsky, C. A., y Gorojovsky, N. (1990). *El crecimiento urbano en Argentina*. IIED-América Latina.
- Vargas Domínguez, J. (2018). De la historia de los alimentos a la historia de la nutrición. *Perfiles Económicos*, (6), 137–171.
- Verona, J., y Brites, F. (2014). *Actividad física y lipoproteínas plasmáticas: Desde la niñez a la edad adulta*. CONICET.
- Viteri, M. L., y Arce, A. (2024). Territorializando prácticas alternativas de comercialización. *Debates en Sociología*, (58), 67–92.
- Viteri, M. L., y Tapia, C. (2019). La era del supermercado. En M. L. Viteri, S. Dumrauf y M. Moricz (Comps.), *Mercados: Diversidad de prácticas comerciales y de consumo* (pp. 125–131). INTA.
- Welch, D. y Warde, A. (2015) “Theories of Practice and Sustainable Consumption. En Reisch, L. y Thøgersen, J. (eds.) *Handbook of Research on Sustainable Consumption*. Cheltenham, UK: Edward Elgar Publishing.
- Wilkinson, J. (2023). *O mundo dos alimentos em transformação*. Editorial Acadêmica.
- Zapata, M. E. y A. Roviroso (2021). *La alimentación en la Argentina : una mirada desde distintas aproximaciones : CAPA II: Consumo aparente de alimentos y nutrientes a nivel hogar*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil - CESNI.
- Zapata, M. E., Roviroso, A., & Carmuega, E. (2023). Descripción de la ingesta de energía según grado de procesamiento de los alimentos: Encuesta Nacional de Nutrición y Salud 2018-19. *Archivos Argentinos de Pediatría*, 121(5), e202202861. <https://doi.org/10.5546/aap.2022-02861>

8. Fuentes

Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) y Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF). (2020). *La doble carga de la malnutrición: Serie Lancet 2019*. UNICEF.

Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). (2022a). *Censo nacional de población, hogares y viviendas 2022: Resultados definitivos*.

Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). (2022b). *Encuesta nacional de uso del tiempo 2021*.

Universidad Nacional de Mar del Plata (UNMDP). (2023). *Proyecto para la promoción de una vida saludable en el ámbito escolar Balcarce: Diagnóstico de situación alimentaria nutricional*. Escuela Superior de Medicina.