

Comedores comunitarios: acceso a los alimentos y preparaciones posibles. Experiencias colectivas en la provincia de Buenos Aires

Soup Kitchens: Food Access and Feasible Food Preparations. Collective Experiences in the Buenos Aires Province

María Victoria SORDINI

Universidad Nacional de Mar del Plata -CONICET, Argentina

msordini@mdp.edu.ar

BIBLID [ISSN 2174-6753, Vol.20: v2003]

Artículo ubicado en: www.encrucijadas.org

Fecha de recepción: 17 de julio de 2020 || Fecha de aceptación: 28 de diciembre de 2020

RESUMEN: Los comedores comunitarios en Argentina emergieron como una acción espontánea para paliar las necesidades alimentarias desde fines de la década de 1980. Múltiples programas alimentarios intervienen en su financiamiento, infraestructura y abastecimiento. El objetivo de este trabajo es analizar las preparaciones alimentarias de los comedores comunitarios y su articulación con las prestaciones estatales destinadas a los mismos. Establecer dicha relación permite identificar las estrategias de auto-organización que despliegan, para cocinar, las mujeres responsables de comedores comunitarios en barrios populares del Partido de General Pueyrredon en 2020. El diseño del estudio es cualitativo. Se realizaron entrevistas en profundidad a mujeres responsables de comedores comunitarios. El muestreo es teórico con la técnica bola de nieve. Entre los principales resultados se observó que la implementación de las políticas alimentarias modula una estructura de desigualdades en la que amplios sectores sociales acceden a una alimentación deficiente. El predominio de entregas de alimentos secos contribuye a reforzar comidas rendidoras y monótonas que se definen como ricas y mágicas. Es preocupación y tarea de las cocineras mejorarlas nutricionalmente. El acceso a alimentos frescos requiere la sobrecarga de tareas en las mujeres.

Palabras clave: comedores comunitarios, programas alimentarios, problema alimentario, desigualdad.

ABSTRACT: Soup kitchens have emerged in Argentina as a spontaneous action to palliate nutritional needs since the late 1980s. Multiple food programs intervene in their funding, infrastructure, and supply. This paper aims to analyze soup kitchens' food preparation and their coordination with the state assistance provided to them. Establishing this connection allows for identifying self-organization strategies used for cooking by women in charge of soup kitchens in marginal areas of the District of General Pueyrredon in 2020. This is a qualitative study. Through theoretical snowball sampling, in-depth interviews were conducted with women responsible for soup kitchens. The main results show that food policies implementation modulates an inequality structure whereby many different social groups access to poor feeding practices. The predominance of dry food supply reinforces monotonous and filling meals defined as tasty and magical. Women responsible for cooking are expected to improve these meals nutritionally. Access to fresh food implies work overload for such women.

Keywords: soup kitchens, food programs, food problem, inequality.

DESTACADOS (HIGHLIGHTS):

- La vigencia ininterrumpida de los comedores comunitarios en los barrios populares de la ciudad cristaliza al problema alimentario como un eje estructurador de la regulación del orden social.
- Las preparaciones están condicionadas a los alimentos y/o recursos que las políticas alimentarias garantizan.
- Las mujeres despliegan distintas modalidades de acceso a alimentos frescos para completar nutricionalmente sus comidas, frecuentemente dentro de la matriz de acción de diversas agrupaciones sociales y políticas que intervienen como nexo entre el Estado y la comunidad.
- Las políticas alimentarias estructuran las desigualdades al configurar los repertorios de comidas posibles. La distribución desigual de las energías para la reproducción de la vida condiciona las posibilidades de acción, de reflexión y de desplazamiento social de los/as agentes.

1. Introducción

Los comedores comunitarios en Argentina emergieron a finales de la década de 1980 como una acción espontánea para paliar las necesidades alimentarias en un contexto de crisis y emergencia social. Desde ese momento el comedor barrial se constituyó como un eje estructurador en la organización cotidiana de los hogares. La trayectoria de los comedores comunitarios y la presencia de los mismos en las biografías, de quienes allí comen a diario, configuraron vivencialidades en las que las solidaridades se organizan para aliviar el conflicto del hambre.

En las sociedades urbanas el acceso a los alimentos depende de la capacidad de compra en el mercado y de la regulación que realiza la intervención estatal tanto de los precios de los alimentos como de los ingresos disponibles (Grassi, Hintze y Neufeld, 1994; Aguirre, 2005). Las estrategias alimentarias de sobrevivencia constituyen a las actividades que los sectores pobres realizan para satisfacer sus necesidades alimentarias: compras particulares y/o comunitarias, diversas formas de organización de la familia (intercambio de alimentos entre las unidades familiares, otras redes informales y autoabastecimiento), acceso a programas sociales y de la participación en Organizaciones de la Sociedad Civil (OSC) (Hintze, 1989).

En el marco de las políticas asistenciales, se implementaron múltiples programas de complementación alimentaria a través de comedores comunitarios y/o entregas periódicas de alimentos por la acción de organizaciones y/o unidades domésticas que organizan la necesidad colectiva de comer y colectivizan su propio abastecimiento y el de sus vecinos (Clemente, 2010; Massetti, 2010). Entonces, diversas intervenciones se implementan mediante organizaciones barriales partidarias, estatales, religiosas que intervienen en la cuestión alimentaria y el panorama político barrial (Santarsiero, 2013). En este contexto, la esfera del bienestar relacional (Adelantado et al., 1998,) en toda su variedad, polifonía y multiplicidad de actores resulta central como nexo en la intervención de las políticas alimentarias.

La vigencia ininterrumpida de los comedores comunitarios en los barrios populares de la ciudad cristaliza al problema alimentario como un eje estructurador de la regulación del orden social. El hambre es un elemento nodal de los procesos de estructuración social que se fundamentan en la depredación de los bienes comunes y en la expropiación de las energías corporales (Scribano, Huergo y Eynard, 2010) que disponen las lógicas del capital. Las políticas de los cuerpos son las estrategias que una sociedad acepta para dar respuesta a la disponibilidad social de los individuos (Scribano, 2012). En este contexto, la distribución de las energías corporales condiciona los horizontes de acción y desplazamiento de los y las agentes (Scribano, Huergo y Eynard, 2010).

El objetivo de este trabajo es analizar las preparaciones alimentarias de los comedores comunitarios y su articulación con las prestaciones estatales destinadas a los mismos. Establecer dicha relación permite identificar las estrategias de auto-organización que despliegan, para cocinar, las mujeres responsables de comedores comunitarios en barrios populares del Partido de General Pueyrredon en 2020. La observación de esa articulación contribuye a mapear la disposición de las energías disponibles para amplios sectores sociales que viven en condiciones de pobreza. De este modo, se advierte una relación intrínseca entre las políticas de intervención del Estado al problema alimentario y las energías biológicas y corporales que desarrollan sus destinatarios, quienes a partir de las cuales potenciaran su acción como agentes.

El estudio se realizó en la ciudad de Mar del Plata, cabecera del Partido de General Pueyrredon (PGP), el segundo aglomerado urbano con mayor población de la Provincia de Buenos Aires (DESD, 2016). Desde los años ochenta, la población de villas y/o asentamientos crece más aceleradamente que el total (Nuñez, 2000). El PGP registró los más altos índices de desocupación del país en 1995 (22,1%), en 2002 (24,6%), en 2018 (9,3%) y en 2019 (11,1%). Mientras, en el plano nacional se registró el 16,6% en 1995, el 21,5% en 2002, el 9,1% en 2018 (López, Lanari, Alegre, 2001; Actis di Pasquale, 2018; Gret, 2019; MGP-SM, 2020). En este contexto, el PGP cuenta con el 18,4% de hogares bajo la línea de pobreza en 2019. Durante el año 2020 la situación se profundizó, el municipio alcanzó una tasa de desocupación del 26% en el segundo trimestre y un 30,8% de hogares bajo la línea de pobreza (MGP-SM, 2020b). En este escenario de pauperización, el Poder Ejecutivo Nacional en 2019 sancionó la Ley 27.519 de Emergencia Alimentaria Nacional, que prorroga hasta el 31 de diciembre del año 2022 lo dispuesto por el decreto 108/2002 (Bora, 2020).

Esta breve reseña contextualiza cómo se han ido profundizando las condiciones de vulnerabilidad social en las que los comedores comunitarios forman parte del escenario urbano desde hace más de tres décadas, y se han incrementado en los últimos años. Actualmente, a partir de los relevamientos disponibles en el PGP se registran 369 centros comunitarios activos en los que funcionan comedores y merenderos, con un total de 41.285 viandas semanales y 2.912 voluntarias y voluntarios, de los cuales en su 70% son mujeres (CBE, 2020). El trabajo de campo se desarrolló durante el primer trimestre de 2020 en los barrios de Parque Hermoso, Parque Palermo, Las Heras y El Martillo ubicados en la zona oeste de la ciudad e incorporados en el relevamiento del Registro Nacional de Barrios Populares (Renabap, 2020).

La estrategia argumentativa se organiza de la siguiente manera: a) se contextualiza el problema alimentario y la situación de malnutrición en la comunidad que asiste a comedores comunitarios; b) se detalla el abordaje metodológico; c) se describe la trayectoria de los comedores comunitarios y su articulación con los programas alimentarios que los financian; d) se describen las preparaciones alimentarias que realizan las

cocineras a partir de las prestaciones estatales; finalmente, e) se esbozan las consideraciones finales.

2. El problema alimentario y la malnutrición

El contexto de desempleo y las condiciones de pobreza de las personas que concurren a comedores comunitarios cristaliza un modelo de acumulación que privilegia la depredación de la vida para maximizar las ganancias. Siguiendo a De Castro (1955), el hambre es el producto de la des-humanidad que implica la explotación de los recursos naturales porque la producción, distribución y el consumo de los alimentos constituyen fenómenos dirigidos al interés financiero de una minoría. En Argentina amplias extensiones de tierra se cultivan para alimentar animales; ante el aumento de la demanda, la productividad se potencia con la expansión de monocultivos y la deforestación, a pesar de los costos ecológicos (Aguirre, 2015). Así, la revolución forrajera, el cambio climático, la producción de agro-combustibles y la especulación financiera volcada a las *commodities* incide en el aumento de precio de los alimentos (Aguirre, 2015). En este contexto, el mercado en general y la industria alimentaria en particular cobran un rol central en la calidad y cantidad de alimentos que ofertan de manera accesible para los sectores sociales de menos ingresos (Aguirre, 2011). Por su parte, la intervención de las políticas alimentarias atiende a la cuestión social con programas asistenciales, paliativos, fragmentados y masivos (Clemente, 2010; De Sena, 2011; Sordini, 2020).

El hambre constituye un fenómeno de diversos matices. Las carencias de nutrientes que experimentan las personas en el plano biológico refieren a las distintas policromías del hambre pasando por la inanición, desnutrición, malnutrición, sobrepeso, obesidad. Josué De Castro (1955) utiliza el concepto de *hambre oculta* para referirse a las carencias de nutrientes imperceptibles que se ocuyen en cuerpos fornidos, que consumen productos alimenticios continuamente, pero deficientes en determinadas proteínas, grasas, sales minerales y vitaminas esenciales en medio de la abundancia de otros micronutrientes (De Castro, 1955). Diversos estudios demuestran que el consumo de alimentos con baja calidad nutritiva ha aumentado rápidamente en los países de ingresos medios bajos desde la década de 1980 y se ha observado una mayor prevalencia en las mujeres de malnutrición por exceso y de anemia como síntoma del hambre oculta (Monteiro, Moura, Conde y Popkin, 2004; FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF, 2017). Los estudios de Aguirre (2005) y Aguirre et al. (2015) identificaron en Argentina un patrón alimentario para cada estrato social, desde la década de 1960 a la actualidad, en el que las canastas de alimentos de los sectores de bajos ingresos disminuyeron en cantidad y en diversidad de alimentos. El Ministerio de Salud de la Nación sostiene que en Argentina los patrones alimentarios han empeorado en las últimas décadas porque el consumo de sodio y de azúcar duplica a los niveles recomen-

dados, el consumo de frutas y verduras es bajo y el de bebidas azucaradas es de los más altos del mundo (Ministerio de Salud, 2019).

Las lógicas del mercado determinan el acceso a los alimentos porque ofertan productos comestibles baratos para la distribución masiva pero con exceso en grasas saturadas, azúcar y sodio (Aguirre, 2011), mientras los alimentos frescos y ricos en proteínas son más caros. De esta manera, los sectores sociales con menores ingresos reemplazan, con sentido práctico (*sensu* Bourdieu), calidad nutricional por energía barata en tanto comen lo que pueden comprar. Por otro lado, estos sectores sociales son focalizados por programas alimentarios que entre sus modalidades de prestación predominan las entregas de alimentos secos, en detrimento de los alimentos frescos (Sordini, 2020); también se encuentran vigentes de manera masiva las transferencias de ingresos para la compra de alimentos en el mercado que resultan insuficientes por sus bajos montos. De este modo, el acceso a los alimentos se muestra sesgado hacia la abundancia de legumbres, cereales, papa, pan y pastas en detrimento de carnes, frutas y verduras (Sordini, 2020).

En Argentina los principales problemas nutricionales por su magnitud y extensión en diversos grupos etarios se vinculan con el sobrepeso y la obesidad, la anemia nutricional, la baja talla, los déficits de ingesta de nutrientes (como calcio y vitaminas A, C y B12), la baja práctica de la lactancia materna y las altas ingestas de azúcares simples (Abeya, 2016). Los datos de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud, realizada en Argentina en 2019, relevó que el sobrepeso y la obesidad resultaron ser las formas más frecuentes de malnutrición en niños, niñas y adolescentes. La proporción de sobrepeso y obesidad en la población de menores de 5 años fue del 10% y del 3,6% respectivamente, mientras que para la población de 5 a 17 años fue de 20,7% y 20,4% respectivamente. En ambos grupos etarios no se identificaron diferencias estadísticamente significativas por sexo, nivel educativo, cobertura de salud ni quintil de ingresos (Ministerio de Salud, 2019). Para la malnutrición por déficit, los datos indican que la prevalencia de emaciación, bajo peso y delgadez en todos los grupos es baja desde una perspectiva poblacional. La baja talla fue mayor en la población en situación de vulnerabilidad social para todas las edades. En la población adulta, la prevalencia de sobrepeso fue de 34% y de obesidad 33,9%, con diferencias significativas por nivel de ingreso (primer quintil 36,9% vs. quinto quintil 29%) (Ministerio de Salud, 2019).

En el Partido de General Pueyrredon, en 2018 se realizó una medición antropométrica a niños y adolescentes entre 0 y 19 años que asistieron a comedores y merenderos, ubicados en 31 barrios en situación de vulnerabilidad socio-sanitaria, cuyos padres en su mayoría son titulares de programas sociales con transferencias de ingresos, trabajadores informales o de la economía popular (Isepcci, 2018). Entre los resultados se destaca que el 49,38% de los niños y adolescentes entre 2 y 19 años presenta malnu-

trición, a saber: el 2,34% presenta bajo peso, el 22,42% tiene sobrepeso y el 24,61% obesidad. Respecto a los lactantes, entre 0 y 2 años el 6,58% tiene bajo peso, el 9,87% sobrepeso, el 9,87% tiene obesidad y el 25,85% de los niños presenta baja talla para su edad (Isepci, 2018). La presencia de malnutrición señala una alimentación inadecuada que limita el crecimiento y desarrollo integral de los/as niños/as y además, se constituyen factores de riesgos para enfermedades crónicas no transmisibles (Ministerio de Salud, 2019). El panorama epidemiológico y nutricional denota el impacto que el hambre y la desigualdad genera en los cuerpos.

Desde una mirada sociológica el hambre se inscribe y se configuran en la dialéctica de cuerpo individuo, subjetivo y social (Scribano, 2012). El hambre individual se refiere a la experiencia biológica que ocasiona la ausencia de micronutrientes y vitaminas para la reproducción del cuerpo. El hambre subjetiva refiere a las consecuencias de orden identitario vinculadas a la autopercepción del cuerpo y a las formas de sentir el mundo. El hambre social se relaciona a la presentación social de la persona, en la vida vivida-con-otro y para-otros (Scribano, Huergo y Eynard, 2010; Scribano y Eynard, 2011). En este trabajo se recuperan las experiencias colectivas de comedores comunitarios que desde hace décadas se organizan para resolver la urgencia diaria de comer.

Los cuerpos con malnutrición entablan relaciones sociales que se estructuran en la autopercepción y en la relación con los/as otros/as. Estos procesos de socialización se constituyen en ámbitos con determinadas condiciones de venta y uso de la fuerza de trabajo para garantizar la reproducción. Esas relaciones sociales marcan en las biografías determinadas trayectorias de vida que esbozan el desplazamiento social y la regionalización de la vida en el hambre social. El hambre se inscribe en las biografías de los cuerpos que tienen dificultades de acceso a los alimentos para la reproducción de la vida a partir de la expropiación desigual de los bienes comunes y de las energías. Los cuerpos con hambre oculta narran el mundo y tejen lazos sociales desde esquemas de percepción, clasificación y valoración (según Bourdieu) marcados por la falta y la carencia, que en la pobreza acecha.

3. Abordaje metodológico

El diseño del estudio es cualitativo porque permite una aproximación a las subjetividades y a las intersubjetividades desde la propia comprensión que cada persona tiene de la realidad social que experimenta (Denzin y Lincoln, 1994; Tylor y Bogdan, 1996). Para responder a los objetivos se realizaron entrevistas en profundidad (Piovani, 2007) a mujeres responsables de comedores comunitarios. Se implementó un muestreo teórico hasta alcanzar su saturación, es decir, su representatividad teórica (Glaser y Strauss, 1967), por la estrategia de bola de nieve (Baeza, 2002). De esta manera, se realizaron 14 entrevistas en los barrios Parque Hermoso, Parque Palermo, Pueyrre-

don y El Martillo del Partido de General Pueyrredon durante el primer trimestre de 2020 (Tabla 1). Para garantizar confiabilidad y validez en la muestra se abrieron tres redes de contacto diferentes mediante informantes clave que se desempeñan en OSC, Centro de Atención Primaria de Salud y establecimientos educativos del territorio en estudio.

Tabla 1. Sistematización de entrevistas en profundidad realizadas entre enero y marzo de 2020 en el Partido de General Pueyrredon.

| Código | Fecha de la entrevista | Género, edad | Perfil: trayectoria en comedores |
|--------|------------------------|--------------|---|
| E1 | 09/01/2020 | Femenino, 62 | Abrió su comedor en 2001. |
| E2 | 16/01/2020 | Femenino, 55 | Participó como cocinera en la década de 1990. Abrió su comedor de manera intermitente desde 2010. |
| E3 | 16/01/2020 | Femenino, 64 | Abrió el comedor en 2009. |
| E4 | 07/02/2020 | Femenino, 47 | Participó como cocinera de manera intermitente en comedores desde 2000. Abrió su comedor en 2017. |
| E5 | 08/02/2020 | Femenino, 65 | Abre su comedor de manera intermitente desde 1996. |
| E6 | 12/02/2020 | Femenino, 42 | Abrió su comedor en 2017. |
| E7 | 15/02/2020 | Femenino, 51 | Participó como cocinera de manera intermitente en comedores desde 1998. |
| E8 | 22/02/2020 | Femenino, 53 | Abrió el comedor en 1993. |
| E9 | 29/02/2020 | Femenino, 47 | Participó como cocinera en múltiples comedores desde 1994 de manera intermitente. |
| E10 | 29/02/2020 | Femenino, 57 | Ofrece la copa de leche los días sábados desde 2000 de manera intermitente. Participó como cocinera de múltiples comedores. |
| E11 | 02/03/2020 | Femenino, 55 | Abrió su comedor en 2009. Lo mantuvo de manera intermitente y está en funcionamiento desde 2018. |
| E12 | 02/03/2020 | Femenino, 49 | Participó como cocinera en la década de 1990. Fue referente de su comedor en 2001-2002. Reabrió en 2017. |
| E13 | 04/03/2020 | Femenino, 44 | Participó como cocinera en múltiples comedores de manera intermitente desde la década de 1990. Abrió su comedor en 2016. |
| E14 | 05/03/2020 | Femenino, 61 | Participa de manera intermitente en múltiples comedores desde 1994. |

Fuente: elaboración propia a partir del trabajo de campo

Algunas de las mujeres entrevistadas comenzaron a participar en comedores populares desde los primeros años de la década del noventa y, en la actualidad gestionan, coordinan y organizan el comedor comunitario en su casa o en el centro barrial. Todas

las mujeres entrevistadas comparten además una trayectoria como destinatarias y titulares de diversos programas alimentarios focalizados en la pobreza. Las mujeres mayores de 55 años recibieron las prestaciones del Programa Alimentario Nacional que se implementó en la década de 1980 y participaron como Trabajadoras Vecinales en el programa provincial Plan Vida que se implementa desde 1994. Las mujeres entre 35 y 55 años de edad reemplazaron como Trabajadoras Vecinales a sus madres en la primera década del nuevo milenio (Sordini, 2019). Además, todas ellas, han participado en OSC desde los años noventa desempeñando tareas comunitarias. Esta breve descripción muestra cómo en las biografías de las mujeres entrevistadas aparece la articulación entre las necesidades alimentarias y la intervención estatal como una práctica cotidiana.

La guía de pautas de entrevista abordó temas relacionados a las primeras experiencias en la participación en comedores comunitarios, la fundación del comedor del que son responsables en la actualidad, su trayectoria y articulación con diversas OSC, la trayectoria de programas alimentarios para comedores que titularizo, los requisitos de ingreso y permanencia para dichas intervenciones, las modalidades de prestación implementadas, las preparaciones que se realizan con los alimentos de las prestaciones estatales, la gestión de donaciones, las condiciones de infraestructura, las prácticas de reciprocidad que emergen en los lazos con vecinos/as que participan en el comedor. La construcción de la herramienta de indagación cobra un rol primordial para realizar una escucha activa, establecer relaciones conceptuales e identificar temas emergentes. La fiabilidad de la guía de la entrevista garantiza que el instrumento responda a los objetivos planteados de manera adecuada (Mejía Navarrete, 2011).

El procesamiento de datos se apoyó en el software Atlas-ti y también se realizó de manera artesanal. En el abordaje cualitativo el análisis se desarrolla durante todo el proceso de investigación, ya que se trata de una actividad reflexiva que influye en el registro, la redacción, el re-diseño de los instrumentos de observación y el registro de datos adicionales (Coffey y Atkinson, 2003).

Siguiendo a la teoría fundamentada, las tareas analíticas consisten en denominar conceptos, definir categorías y clasificarlas según sus propiedades y dimensiones. De esta manera, se realiza una conceptualización que implica reconocer como significativo en los datos una representación abstracta de un acontecimiento, objeto o acción. Cada uno de estos elementos poseen atributos y, la manera en que esas características son definidas e interpretadas determina los modos de clasificar los conceptos. En este proceso, también se reconocen "códigos vivos" (Glaser y Strauss, 1967) a partir de la voz de las entrevistadas, por ejemplo: *comidas mágicas*. Entonces, los conceptos se agrupan en categorías que representan a los fenómenos en tanto ideas analíticas relevantes que emergen de los datos (Strauss y Corbin, 2002). Por ejemplo, la categoría *acceso a los alimentos en comedores* implica múltiples estrategias que desplie-

gan las mujeres entrevistadas como: *prestaciones de programas alimentarios, participación en OSC, donaciones, producción y venta de alimentos para recaudar dinero, etc.* Cada categoría se compone por propiedades y dimensiones, es decir, sus características y la localización de las mismas en relación a su frecuencia, forma, etc. El proceso interpretativo de reconocer las relaciones entre estos elementos constituye, mediante la codificación axial, explicaciones más precisas sobre el fenómeno en estudio (Strauss y Corbin, 2002). En las etapas finales del trabajo de campo, al reconocer la saturación teórica (Glaser y Strauss, 1967), el análisis fue sistematizado a partir de las dimensiones planteadas y de los tópicos emergentes.

4. La organización colectiva del comer y los programas alimentarios

Finalizando la década del ochenta, la población respondió al contexto de progresivo empobrecimiento en Argentina (Gasparini et al., 2019) mediante “estallidos sociales” (Iñigo Carrera et al., 1995; Grassi, 2003) como saqueos, revueltas del hambre y acciones precarias y espontáneas, autogeneradas por los vecinos y, en algunos casos, con la participación de OSC para contener los apremios alimentarios más urgentes. Se generalizaron ollas populares¹, comedores comunitarios, compras comunitarias, roperos, huertas comunitarias, etc. (Masseti, 2010).

El “barrio” se convirtió en un componente fundamental en las estrategias familiares de supervivencia de los sectores con bajos ingresos, en los que predominaron las prácticas comunitarias de satisfacción de necesidades. Si bien estas formas de asociación surgieron como prácticas temporarias, se consolidaron durante la década del noventa como consecuencia de la continuidad de los procesos de pauperización y de los programas alimentarios de apoyo a comedores comunitarios, que todavía permanecen vigentes en la actualidad. Comenzaron a implementarse lógicas de terciarización en materia social mediante la cual las organizaciones sociales, a través del subsidio del Estado, intervienen en las necesidades de la población (Clemente, 2010). Siguiendo a la autora, la modalidad de terciarización se distancia de la noción de “seguridad” del Estado de Bienestar y se asimila más al accionar filantrópico. Como sostiene Arcidiacono (2011), las OSC emergieron como una acción que permitió responder a la despolitización promovida por gobiernos autoritarios, a la atomización y privatización de lo público y así, cristalizar la crisis del Estado de Bienestar.

Las intervenciones de las políticas sociales poseen un carácter organizativo que otorga a cada sector social determinada responsabilidad para la satisfacción de las necesidades de la sociedad, articulando la relación entre la esfera doméstica, mercantil, estatal y relacional (Adelantado 2009). Los programas alimentarios implementados en

¹ “Las ollas populares constituyen una de las formas más emblemáticas de la ayuda alimentaria. Sus orígenes en Argentina remontan a la década de 1930, como consecuencia de los sucesos comprendidos en la depresión económica mundial. Décadas después las ollas populares acompañaron el proceso de marginalidad social en los cinturones periurbanos de las grandes ciudades” (Britos et al., 2003: 24).

los años noventa marcaron la época de la promoción de la organización colectiva de las necesidades y configuraron prácticas de comensalidad al promover el financiamiento de comedores y merenderos comunitarios. En tanto la comensalidad implica los modos de compartir los alimentos al interior de grupos humanos (Aguirre, 2015), la intervención estatal configura, legitima y garantiza algunos de los recursos materiales que modelan esas prácticas del comer. Es decir, la asistencia técnica y financiera incide en la infraestructura, equipamiento de refrigeración, utensilios, vajilla, combustibles para cocinar, alimentos para las preparaciones que determinan las maneras en las que los alimentos serán compartidos por los comensales.

Desde la jurisdicción nacional se implementó en el PGP el Programa de Políticas Sociales Comunitarias en 1990 financió el funcionamiento de comedores comunitarios. El Programa Materno Infantil y Nutricional, vigente entre 1993 y 2003, construyó y equipó cuatro Centros de Desarrollo Infantil en los barrios Pueyrredon, Herradura, Newbery y Malvinas del PGP. Desde 1995 hasta 2015 el Fondo Participativo de Desarrollo Social apoyó iniciativas comunitarias para mejorar las condiciones de vida y organización de la población en situación de pobreza. Desde 2002 se centró exclusivamente en la atención de la problemática alimentaria destinando los fondos para mejorar su equipamiento e infraestructura, asistencia técnica y complementación alimentaria de comedores comunitarios (Ierullo, 2010). La jurisdicción provincial implementó en el PGP, durante 2018 y 2019, el Programa de Fortalecimiento Red de Espacios Comunitarios con transferencias monetarias para la compra en el mercado de alimentos, equipamiento de cocina, garrafas y pago de servicios de merenderos y comedores comunitarios (MDS-PBA, 2018).

De esta manera, el apoyo técnico y financiero a los comedores comunitarios define “los límites posibles entre las condiciones de intervención, de lucha social, de actores involucrados y de esferas responsables/responsabilizadas de provisión del bienestar” (Cena, 2017:6). La implementación de los programas marca los lazos entre el espacio doméstico y familiar con el comunitario mediante las posibilidades de acceder al comedor mediante la organización, la elaboración de la comida y/o en la comensalidad. Los recursos estatales destinados al comedor estructuran el funcionamiento del mismo y el mercado oferta alimentos y servicios. Las OSC articulan tanto la gestión y organización del trabajo comunitario como la implementación de los programas en el territorio. Las redes asistenciales operan en las tramas de lo público y lo no público matizando las responsabilidades sobre el cumplimiento de los objetivos que los programas plantean. La modalidad de intervención mediante OSC des-responsabiliza de los resultados a todas las partes implicadas (Clemente, 2010). Ello se debe a que los múltiples actores que participan en los comedores construyen en el hacer diario las regulaciones y normas de la práctica comunitaria. Se trata de contextos en los que se resuelve la

urgencia alimentaria todos los días según las posibilidades por ello no existe una reglamentación estandarizada.

En este modo de intervenir la realidad, la política social puede constituir, aumentar y reproducir las desigualdades (Adelantado et al., 1998) porque la presencia de programas alimentarios para comedores, desde hace tres décadas, cristaliza la persistencia de la necesidad de sus prestaciones. Y, además, testimonia la consolidación y sostenimiento de los mismos como respuesta al problema alimentario.

4.1 Las estrategias de auto-organización de las mujeres responsables de comedores comunitarios en barrios populares del Partido de General Pueyrredon

En el PGP, la concentración de la pobreza refleja la territorialización de la asistencia alimentaria en determinados espacios urbanos comprendidos en las dependencias de las OSC y en las redes de vecindad donde funcionan los comedores comunitarios. Sus características varían de acuerdo con la organización social en la que se sostienen y al asesoramiento técnico y financiero que aportan los programas. En algunos casos, los comedores funcionan en espacios comunitarios, informales o dependientes de OSC; en otros casos, los comedores se instalan en la vivienda de alguna de las personas que integran la OSC, principalmente mujeres titulares de programas sociales. En este contexto se materializa una ampliación del espacio doméstico en la que el ámbito privado comienza a ser compartido con la comunidad.

Los días de funcionamiento y horario de las preparaciones (almuerzo, merienda, cena) dependen de los recursos a los que se accede combinando las prestaciones de los programas alimentarios para comedores, donaciones particulares y/o contribuciones de la OSC. Mientras algunos comedores ofrecen el almuerzo de lunes a sábado, otros funcionan tres días a la semana; algunos preparan las viandas para que cada familia cene en su casa y otros disponen del espacio para la comensalidad comunitaria; a veces, en esos espacios co-existen los merenderos que funcionan a diario o los días sábado. De esta manera, las regulaciones y normas se construyen en la práctica comunitaria a partir de los recursos disponibles.

Así, los/as vecinos/as asisten determinados días a un comedor y los días restantes a otro que se ubica a pocas cuadras del primero; los niños meriendan en un comedor y por la tarde-noche retiran la vianda para la cena familiar en otro. Con estas estrategias se optimizan los recursos alimentarios del barrio. Ello implica la coordinación de los centros barriales, las OSC y vecinos/as para acceder a los recursos y disponer de la fuerza de trabajo necesaria para el funcionamiento de los comedores. Los recursos y el trabajo convergen en el acceso a programas alimentarios, gestión de donaciones, infraestructura del comedor, autoproducción de alimentos, etc. Desde la voz de las entrevistadas, las prestaciones estatales inciden fundamentalmente en la variedad de las

preparaciones que se realizan, pero no tienen mayor incidencia en la infraestructura o en los días y horarios de funcionamiento.

En este contexto, la red de políticas sociales focalizadas en la pobreza, en las que predomina la titularidad femenina (Halperin et al., 2011; De Sena, 2013), permite la combinación de diversas estrategias y la compatibilidad de múltiples programas sociales y alimentarios. Ello facilita que numerosas mujeres cocinen, laven y sirvan la comida en los comedores como contraprestación a las transferencias de ingresos de otros programas sociales; además, muchas otras mujeres asumen esa tarea de modo voluntario y *ad honorem*. Siguiendo a Cena (2017) la responsabilidad de las mujeres en la titularidad de programas sociales y la administración de la prestación y contraprestaciones se presenta como "indiscutible" y adquiere una invisibilidad sacralizada en el rol de cuidadora y responsable de las estrategias de supervivencia familiar (Carrasco, 2006). En este proceso de estructuración social se naturaliza y prescribe la fuerza de trabajo de las mujeres en las cocinas de los comedores. Así, se profundiza su rol como agente de cuidado y como responsables de la alimentación cotidiana (Charles y Kerr, 1995; Gracia-Arnaiz, 1996; Giard, 1999). La inserción de las mujeres en el trabajo popular se fundamenta en disminuir las condiciones de vulnerabilidad de sus hogares (Goren, 2001) y garantizar la alimentación diaria en primer lugar, de su propia familia y, en segundo lugar de sus vecinos. Esta tarea implica una extensión del trabajo de cuidado hacia toda la comunidad barrial (De Sena, 2014), en trascendencia con los límites del propio hogar y del comedor.

Las mujeres entrevistadas se auto-organizan para alcanzar la reproducción de la vida, acceder a las prestaciones estatales, preparar los alimentos, fraccionar las raciones de comida. Tal como lo abordaron Huergo y Eynard (2011), ellas toman el rol de decisoras, proveedoras y dadoras. Estas prácticas del saber-hacer se construyen en relaciones sociales en las que intervienen los y las agentes que reciben las intervenciones estatales y quienes las implementan en el territorio, en tanto usos políticos del hambre (Scribano, Huergo y Eynard, 2010). Las mujeres entrevistadas priorizan sus decisiones a partir de los requisitos de acceso a los programas alimentarios para comedores, de las prestaciones estatales que administran para el comedor, de las pautas de las organizaciones barriales, religiosas, no gubernamentales y/o partidarias en las que se inscriben, del lazo recíproco que construyen con otras mujeres del barrio para compartir la tarea. En el diseño de las políticas subyacen las tareas de auto-organización y auto-responsabilidad que implica acceder y sostener en el tiempo el funcionamiento de los comedores comunitarios. Esta modalidad carga en los agentes la responsabilidad del bienestar. En los recorridos biográficos de las mujeres entrevistadas las estrategias de auto-organización se fueron matizando y adaptando a los recursos y a los usos políticos del hambre que emergieron en cada coyuntura socio-histórica. Cada contexto requirió la inserción en diversas OSC, conocer requisitos de acceso

para múltiples programas alimentarios, gestionar y administrar donaciones, desplegar estrategias para comprar hornos, cocinas, utensilios, articular con diferentes actores de la comunidad municipal (sindicados, ONG, universidad nacional, medios de comunicación, etc.). Todo ese trabajo comunitario que vela por la alimentación de los y las comensales del comedor implica una red de interrelaciones sociales que hacen posible cada plato de comida. En este sentido, el modelo de acumulación, que dispone las condiciones de desigualdad, expropia y explota las energías biológicas de las mujeres que trabajan día a día por paliar el hambre colectivo.

5. Acceso a los alimentos y preparaciones posibles en comedores

El repertorio de comidas y sus modos de preparación habitual muestra el entramado de las múltiples relaciones sociales que garantizan cada plato servido. La alimentación compartida o intercambiada cristaliza una cohesión social como símbolo tangible de los lazos entre las personas de una comunidad. Las preparaciones están condicionadas a los alimentos y/o recursos que las políticas alimentarias garantizan. Las entregas mensuales de alimentos secos configuran una matriz de preparaciones posibles:

Fideos, arroz, lentejas, arvejas, yerba, azúcar, aceite, dulce de membrillo, harina, eso es todo lo seco que me da la [Nombre de la OSC] (E3, Mujer, 64 años).

Estas entregas constituyen un punto de partida y delimitan las posibilidades a preparaciones que no lleven frutas, verduras ni proteínas de origen animal. La conveniencia técnica y económica de los productos secos en relación con la logística para la implementación de los programas alimentarios propicia la preponderancia en la distribución de los mismos porque son transportables, baratos y provistos por las grandes industrias, a su vez principales proveedores del aparato estatal; de esta manera, se configura una prescripción acerca de lo que deben comer los pobres (Aguirre, 2005). En tanto son productos ya existentes en importantes cantidades en la alimentación de estos sectores, que refuerzan su patrón de consumo (Aguirre, 2005). Así, en la elaboración de cada plato de comida se cristalizan los entramados estructurales entre las políticas alimentarias, el modelo de acumulación, el rol del mercado y la industria alimenticia y, las estrategias de sobrevivencia alimentaria de los sectores populares.

Las mujeres entrevistadas narraron diversas estrategias para acceder a alimentos frescos que les permitan completar nutricionalmente sus comidas, dentro de la matriz de acción de OSC que intervienen como nexo entre el Estado y la comunidad. Este aspecto demuestra que las cocineras de los comedores conocen las deficiencias nutricionales de sus preparaciones que sin embargo, aun con sus carencias, constituyen con sentido práctico la mejor preparación posible ante los recursos disponibles.

En esta clave las mujeres organizan eventos masivos a beneficio de comedores para recolectar donaciones de alimentos; producen y venden en ferias barriales alimentos

elaborados como pre-pizzas, pan, empanadas; se organizan para recuperar el descarte de hortalizas y frutas del mercado central de la ciudad, etc.

[nombre de la OSC] era un grupo de mujeres que se habían juntado, pidieron un espacio en el mercado de abasto, nos dieron un espacio y ahí íbamos a reciclar la verdura. Íbamos todos los días, teníamos que ir bien temprano, a las 6 de la mañana salíamos todo ese grupito de mujeres, fue cuando recién empezó [nombre de la OSC]. Si los puesteros tiraban los cajones que ya no los podían vender, entonces llenaban el chanchero o los tiraban en el contenedor. Nosotros íbamos y reciclamos eso [...]. Verduras todas, cajones de tomates, lechuga, frutas, eso lo repartimos a los comedores que sabíamos que necesitaban. Buena verdura se recicla y repartía, íbamos nosotros también llevábamos para nuestro comedor y para el barrio en general, porque íbamos, llevábamos parva de verduras en cajones y le damos a todos los vecinos, a toda la gente (E12, Mujer, 49 años).

La incorporación de alimentos frescos en las preparaciones de comedores requiere de la creatividad de las mujeres y de su articulación en múltiples espacios de trabajo comunitario que vehiculicen el acceso a esos productos. Este aspecto también implica activar la fuerza de trabajo a disposición de las condiciones de desigualdad. Cada comida dice más respecto a la sobrecarga de fuerza de trabajo que invierten las mujeres en cada preparación, que sobre sus componentes nutricionales. Es decir, las preparaciones que se realizan en estos contextos incluyen el trabajo de ir al mercado central en carro o en colectivo, reciclar las pérdidas de frutas y verduras, cargar los alimentos, fraccionarlos y repartirlos en el barrio, garantizar el combustible para cocinar, elaborar la comida, servir los platos y lavar la vajilla.

Durante algunos meses de 2018 y 2019, el Programa de Fortalecimiento Red de Espacios Comunitarios extendió transferencias de ingresos para los comedores, ello facilitó significativamente la compra de alimentos frescos privilegiando el rol del mercado.

Es una tarjeta de 5000 pesos [U\$S72,46] que le dan como ayuda a los comedores, a mí me la dieron dos meses nomás, con eso comprábamos carne, que es lo que podemos comprar. La verdura, los quesos están caros; el año pasado tampoco la pudimos usar mucho porque dos meses nomás nos dieron (E1, Mujer, 62 años).

Aquí se observa cómo las transferencias se utilizan a condición de la oferta del mercado y de la periodicidad del programa alimentario, el cual cesó en 2019. Entonces, el repertorio de comidas y los modos de preparación constituyen un mapeo de las múltiples relaciones sociales que intervienen en esas comidas. Por ello, en cada plato se cristalizan los alimentos accesibles, las prestaciones estatales, la articulación de la acción colectiva en los barrios, las organizaciones sociales, los precios del mercado, las condiciones de infraestructura y principalmente, el trabajo de las cocineras que requiere de la creatividad para identificar fuentes de alimento y energía para sus comensales.

Cocino lo que haiga, no te voy a decir los menús porque es lo que haiga, cuando a vos te dicen lo que haiga es sopa de agua, polenta hervida, fideos blancos y si no tenés nada, tenés que hacer magia. La rejunta de fideos es lo que hacemos y los chicos lo comen porque tienen hambre. Cuando uno hace la comida con amor todo sale rico, para mí, todos quieren que yo cocine (E8, Mujer, 53 años).

Las preparaciones ricas y mágicas dan cuenta de que la “preferencia alimentaria se halla marcada por una afectividad construida en relación con el otro” (Le Bretón, 2007, p. 274). Por ello, el gusto, en tanto sentido de la percepción de los sabores, responde a una sensibilidad marcada por la pertenencia social y cultural que atraviesa cada persona en su biografía. Percibir el mundo desde el sentido del gusto implica comer y hacer cuerpo todo el recorrido realizado por las mujeres responsables de comedores que con creatividad y afecto cocinan lo posible. Aprender a saborear un plato consiste ante todo en ingresar a un registro cultural cuyos valores se comparten, de manera que el gusto alimentario es un gusto social y cultural (Le Bretón, 2007). Si bien las preparaciones se definen como ricas y mágicas, ocultan la ausencia de proteínas de origen animal necesarias para el crecimiento y desarrollo de los niños y niñas y de vitaminas y minerales, necesarios para regular diferentes funciones del organismo² (Ministerio de Salud, 2018).

A pesar de la abundancia de alimentos que sustentan comidas rendidoras, monótonas y que dan saciedad, pero que nutren poco (Aguirre, 2005; Huerco, 2016), las mujeres intentan evitar esas preparaciones, tal como se mencionó anteriormente. Ello demuestra que los sectores sociales con menores recursos, no comen lo que saben que hace bien y es nutritivo, tampoco comen lo que les gusta, comen lo que pueden (Aguirre, 2005).

Pero la comida yo trato que sea rica, comida que no comen los niños en la casa, yo cocino porque siempre tengo, hago otras cosas, cuando ya no puedo o no tengo para hacer otras cosas hago guiso, guiso, guiso, pero cuando no hago otras cosas. Canelones, sorrentinos, hacemos mucho empanadas, prepizzas, pizzetas, hamburguesa de lentejas con ensalada, para la ensalada yo voy al mercado y busco el descarte para reciclar (E10, Mujer, 57 años).

La tarea de cocinar consagra el tiempo y el ingenio en la preparación de las comidas para los otros. Compartir sabores responde también, al gusto de estar juntos. La comida es una celebración en común, una culminación festiva del lazo social (Le Bretón, 2007) porque en el comedor se cocina para los/as otros/as que tienen las mismas necesidades. Cocinar y comer en el comedor es una práctica recíproca de reconocimiento. Siguiendo a Giard (1999) hacer-la-comida es el sostén de una práctica elemental, repetida en el tiempo y espacio, arraigada en el tejido de las relaciones con los otros y marcada por la historia de las biografías de las cocineras. La convergencia de estos elementos motiva a que cocinar para-los-otros genere una comida diferente a las preparaciones *que comen los niños en la casa*. Si bien todas las preparaciones resultan exitosas en relación a las posibilidades de acceso a los alimentos son recurrentes las comidas monótonas que configuran el hambre oculta. Las comidas que llenan la panza y nutren poco alimentan cuerpos que narran el mundo desde el hambre y despliegan

² El organismo necesita diferentes vitaminas y minerales que deben ser aportados en cantidades suficientes a través de los alimentos, la falta o escasez de cualquiera de ellos puede causar enfermedades. Las proteínas participan en la formación, mantenimiento y reparación de todos los tejidos del cuerpo (músculo, órganos internos, piel, pelo, uñas) (Ministerio de Salud, 2018).

sus posibilidades de presentación y desplazamiento social según sus energías corporales.

De acuerdo a las energías disponibles los y las agentes actúan en determinados espacios del campo social, simbólico, económico y cultural para disputar las relaciones de poder y dominación (Bourdieu, 1999). De esta manera el hambre individual refiere a las carencias nutricionales mientras que el hambre subjetiva da cuenta de cómo creo que me ven los otros y a partir de allí, cómo se construye la auto-percepción del propio cuerpo. Aquí aparece el sentido de la acción de cocinar para otros de modo frugal y, además, elaborar fantasías con nutrientes mágicos. De esta manera, la comensalidad atravesada por vínculos afectivos configura una identidad que auto-percibe que los cuerpos con hambre se alimentan de amor y de magia. Esos cuerpos tienen las energías suficientes para realizar determinados desarrollos cognitivos, fuerzas de trabajo, desplazamientos sociales, recorridos biográficos. Estas presentaciones que constituyen a la vida vivida con otros en sociedad, refieren al hambre social. Se trata de cuerpos malnutridos pero con las energías suficientes para soportar las condiciones de desigualdad desde hace décadas. Así, comer implica la articulación del trabajo comunitario, la intervención estatal y los lazos de reciprocidad que establecen las mujeres. De esta manera, la dialéctica del hambre individual, subjetiva y social contribuye a comprender la política de los cuerpos, en la que la distribución de las energías disponibles garantiza la reproducción de la vida, en parte y desde hace décadas, mediante el funcionamiento de decenas de comedores comunitarios.

6. Consideraciones finales

La urgencia del hambre y la presencia de los comedores se ha normalizado y la organización colectiva del comer en contextos de pobreza se instala como una condición inadvertida de la acción que constituye a la estructura social (Giddens, 1998). Resolver la urgencia alimentaria mediante la auto-organización colectiva de la necesidad de comer se constituyó como parte del orden social que es regulado por la intervención de las políticas alimentarias. Si bien los comedores emergieron como una acción espontánea y colectiva en un contexto de crisis económica y aumento de la pobreza, su vigencia permanente durante todo el periodo muestra que la situación de emergencia alimentaria no se ha revertido.

La lógica de la expropiación y explotación de las energías se hace cuerpo en quienes comen a diario en comedores comunitarios. En el relato de las entrevistadas se identificó cómo los programas alimentarios para comedores acompañan las biografías de las mujeres responsables de los mismos porque llevan adelante esta tarea desde hace más de diez años. Así, la organización colectiva de la emergencia alimentaria se fue consolidando de manera estructural en sus vidas. Además, se advirtió, desde la voz de las mujeres, que las preparaciones del comedor suelen ser la comida central de las fa-

milias que concurren. De esta manera el comedor comunitario interviene como organizador principal de la alimentación cotidiana de sus comensales. Su incidencia es significativa en la condición corporal y nutricional que moldea las gramáticas de la acción (*sensu* Scribano), los recorridos biográficos y los desplazamientos sociales de quienes allí comen a diario. Entonces, la expropiación de las energías se hace cuerpo porque el problema alimentario es estrictamente un síntoma de la desigualdad, en la que amplios sectores sociales complementan su alimentación con prestaciones de programas alimentarios para comedores.

Las políticas alimentarias estructuran las desigualdades y configuran los repertorios de comidas posibles. En la geopolítica del hambre se esboza un mapeo de los límites y espacios socio-biológicos en los que los cuerpos son intervenidos por las estrategias de distribución de las energías que la sociedad es capaz de soportar (Scribano, 2012). Por ello, la distribución desigual de las energías para la reproducción de la vida condiciona las posibilidades de acción para construir itinerarios biográficos. En este caso, sostener a diario desde hace décadas comedores comunitarios que atiendan a la urgencia alimentaria, con los recursos disponibles, ubica a la regionalización de la vida en las tramas del hambre, la auto-organización comunitaria y la emergencia. En este contexto, las políticas alimentarias modelan corporalidades a partir de su intervención porque inciden, desde sus prestaciones, en las preparaciones alimentarias posibles. La conveniencia técnica, económica y de logística que tiene el Estado al distribuir principalmente alimentos secos contribuye a reforzar parte de una alimentación deficiente. El arroz, la harina, los fideos constituyen la base fundamental de todos los platos. Estos alimentos facilitan la preparación de comidas de olla, monótonas y que permiten hacer magia estirando su rendimiento para todos los comensales. Estas preparaciones se despliegan con el sentido práctico (*sensu* Bourdieu) de las mujeres expertas en cocinar para los más necesitados que, desde hace décadas, siempre son muchos. De esta manera, si bien las preparaciones posibles garantizan la reproducción mínima de las energías corporales para la subsistencia, el trabajo de auto-organización para mejorar nutricionalmente las preparaciones da cuenta de la fortaleza corporal de las mujeres. Se trata de fortalezas nutridas y enlazadas con afecto que se entran en prácticas de reciprocidad, en las que el otro/a se concibe como par porque tiene las mismas necesidades alimentarias.

Por otro lado, las políticas alimentarias, por acción u omisión (De Sena, 2011), desde sus diseños asignan roles a los diversos actores involucrados en la gestión territorial y auto-responsabilidades para cada esfera de provisión del bienestar. En las experiencias analizadas, es preocupación y tarea de las cocineras mejorar nutricionalmente la elaboración de la comida diaria. En este aspecto, ello depende de la auto-organización y de la creatividad con la que coordinan las donaciones, la recuperación del descarte de hortalizas y frutas del mercado central, la elaboración de pre-pizzas y empanadas

para vender y obtener ingresos monetarios. Sin embargo, los indicadores de malnutrición por exceso en los niños, niñas y adolescentes que asisten a comedores muestran una estructura de desigualdades en la que amplios sectores sociales acceden a una alimentación deficiente. De este modo, las políticas alimentarias diseñan, gestionan e implementan prácticas que regulan el conflicto y responden al modelo de acumulación imperante, lejos de abordar al problema alimentario de manera integral y estructural. Así, los comedores comunitarios testimonian la consolidación de estructuras de desigualdades que, desde hace décadas, hacen del hambre una emergencia permanente, ininterrumpida.

7. Referencias bibliográficas

Abeyá, Enrique (2016). Una evaluación crítica de los programas alimentarios en Argentina. *Salud Colectiva*, 24, 589-604.

Actis Di Pasquale, Eugenio (2018). *La distribución de ingresos y el mercado de trabajo de Mar del Plata. Un análisis preliminar para los años 2016 y 2017*. Universidad de General Sarmiento.

Adelantado, José (2009). Por una gestión "inclusiva" de la política social. En M. Chiara y M. Di Virgilio (Comp.), *Gestión de la política social conceptos y herramientas* (pp. 9-16). Prometeo.

Adelantado, Jose; Noguera, José; Rambla, Xavier y Sáez, Luis (1998). Las relaciones entre estructura y políticas sociales: una propuesta teórica. *Revista Mexicana de Sociología*, 3, 123-156.

Aguirre, Patricia (2005). *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos qué comen*. Mino y Dávila.

Aguirre, Patricia; Díaz Córdova, Diego y Polischer, Gabriela (2015). *Cocinar y Comer en Argentina Hoy*. Sociedad Argentina de Pediatría.

Arcidiacono, Pilar (2011). El protagonismo de la sociedad civil en las políticas públicas: entre el "deber ser" de la participación y la necesidad política. *Revista Clad Reforma y Democracia*, 51, 153-176.

Baeza, Manuel (2002). *De las metodologías Cualitativas en investigación científico-social. Diseño y uso de instrumentos en la producción de sentido*. Universidad de Concepción.

Bora (2020). *Ley 27519: Emergencia Alimentaria Nacional*. Boletín Oficial de la República Argentina. Legislación y avisos oficiales, ([enlace](#)).

Bourdieu, Pierre (1999). *Meditaciones pascalianas*. Anagrama.

Britos, Sergio; O`Donnell, Alejandro; Ugalde, Vanina y Clacheo, Rodrigo (2003). *Programas alimentarios en Argentina*. CESNI.

Carrasco, Cristina (2006). La paradoja del cuidado: necesario pero invisible. *Revista de Economía Crítica*, 5, 39-64.

- CBE (2020) *El reclamo de siempre: garantizar el alimento*. Comité Barriales de Emergencia del Partido de General Pueyrredon.
- Cena, Rebeca B. (2017). Programas de Transferencias Condicionadas de Ingresos en Argentina: tensiones entre la provisión del bienestar y los cuidados. *Encrucijadas-Revista Crítica de Ciencias Sociales*, 14, a1406.
- Charles, Nickie y Kerr, Marion (1995). Es así porque es así: diferencias de género y de edad en el consumo familiar de alimentos. En J. Contreras (Comp.) *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona.
- Clemente, Adriana (2010). *Necesidades sociales y programas alimentarios. Las redes de la pobreza*. Espacio Editorial.
- De Castro, Josue (1955). *Geopolítica del hambre*. Editorial Raigal.
- Denzin, Norman y Lincoln, Yovana (1994). *Handbook of Qualitative Research*. Sage.
- De Sena, Angélica (2014). Las mujeres ¿protagonistas de los programas sociales? Breves aportes a la discusión sobre la feminización de las políticas sociales. En A. De Sena (Comp.) *Las políticas hechas cuerpo y lo social devenido emoción* (pp. 99-126). ESEditora.
- DESD (2016) *Proyecciones de población por Municipio provincia de Buenos Aires 2010-2025. Departamento de Estudios Sociales y Demográficos*. Ministerio de Economía. Provincia de Buenos Aires.
- FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF (2017). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2017. Fomentando la resiliencia en aras de la paz y la seguridad alimentaria*. FAO.
- Gasparini, Leonardo, Tornarolli, Leopoldo y Gluzmann, Pablo (2019). *El desafío de la pobreza en Argentina. Diagnóstico y perspectivas*. CEDLAS, CIPPEC, PNUD.
- Giard, Luce (1999). Hacer de Comer. En M. De Certeau et al., *La invención de lo cotidiano 2: habitar, cocinar* (pp. 151-256). Universidad Iberoamericana.
- Giddens, Antony (1998). *La construcción de la sociedad. Bases para la Teoría de la Estructuración*. Amorrortu Editores.
- Glaser, Barney y Strauss, Anselm (1967). *The discovery of grounded theory: strategies for qualitative research*. Aldine.
- Goren, Nora (2001) Una aproximación a un programa de empleo: el caso del Programa Servicios Comunitarios. *Revista Sociologías*, 3(5): 190-213.
- Gracia-Arnaiz, Mabel (1996). *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Icaria.
- Grassi, Estela (2003). *Políticas y problemas sociales en la sociedad neoliberal. La otra década infame (I)*. Espacio Editorial.
- Grassi, Estela, Hintze, Susana y Neufeld, María (1994). *Políticas sociales, crisis y ajuste*. Espacio Editorial.
- GrET (2019). Informe socio laboral del Partido de General Pueyrredon. Universidad nacional de Mar del Plata.

Hintze, Susana (1989). *Estrategias alimentarias de sobrevivencia. Un estudio de caso en el Gran Buenos Aires*. Centro Editor de América Latina.

Isepci (2018). Detección precoz de malnutrición. Una experiencia de epidemiología comunitaria en barrios vulnerables de las Ciudades de Mar del Plata y Batán 5º Informe preliminar. Segundo semestre 2018. Isepci.

Ierullo, Martín (2010). El proceso de consolidación de los programas de asistencia alimentaria en Argentina (1984-2007). En A. Clemente (Ed.) *Necesidades sociales y programas alimentarios. Las redes de la pobreza* (pp. 89-116). Espacio Editorial.

Iñigo Carrera, Nicolas, Cotarelo, María, Gómez, Elizabeth y Kindgard, Federico (1995). La revuelta Argentina 1989-1990. PIMSA. Documento de Trabajo nº4.

Huergo, Juliana (2016). "Darse un gustito", cocinar y comer en familia. Villa La Tela, Córdoba, Argentina. *Revista de Saúde Coletiva*, 26(4), 1125-1159.

Huergo, Juliana y Eynard, Martín (2011) La Amistad: primer comedor comunitario de Villa La Tela (Córdoba). Su creación, devenir e impactos comunitarios. *Boletín Onteiken*, 11, 61-68.

López, María, Lanari, María y Alegre, Patricia (2001). Pobreza y desigualdad en Mar del Plata. *Ciudad y Región*, 5, 55-66.

Le Bretón, David (2007). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Nueva Visión

Massetti, Astor (2010). Limitaciones de los movimientos sociales en la construcción de un estado progresista en Argentina. Argumentos. *Revista de crítica social*, 12, 82-108.

Ministerio de Salud (2019). Segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Resumen Ejecutivos. Ministerio de Salud.

MDS-PBA (2018). Instructivo de acceso al Programa de Fortalecimiento Red de Espacios Comunitarios (F-Red-EC). Ministerio de desarrollo social.

MGP-SM (2020). Información estratégica de empleo y desempleo. Subsecretaria de modernización, 1 de diciembre, ([enlace](#)).

MGP-SM (2020b). Evolución de indicadores de Encuesta Permanente de Hogares. Subsecretaria de modernización. Secretaria de Modernización

Ministerio de Salud de la Nación (2018). *Manual para la aplicación de las guías alimentarias para la población argentina*. Dirección de Promoción de La Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles.

Monteiro, Carlos A.; Moura, Erly C.; Conde, Wolney L. y Popkin, Barry M. (2004). Socioeconomic status and obesity in adult populations of developing countries: a review. *Bulletin of the World Health Organization*, 82(12), 940-946.

Núñez, Ana (2000). *Morfología Social. Mar del Plata 1874-1990*. Grafikart.

Piovani, Juan (2007). La entrevista en profundidad. En A. Marradi, N. Archenti y J. Piovani, *Metodología de las Ciencias Sociales* (pp. 215-226). Emecé Editores.

Renabap (2020). Mapa del relevamiento del Registro Nacional de Barrios Populares. Ministerio de Desarrollo Social. Secretaria de Integración socio Urbana, 2 de diciembre, ([enlace](#)).

Scribano, Adrián (2012). Sociología de los cuerpos/emociones. *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad*, 4(10), 93-113

Santarsiero, Luis (2013). Los comedores comunitarios como fenómeno social, político y alimentario en la Argentina de los últimos treinta años: una "guía práctica" para su comprensión. *Cuestiones de Sociología*, 1(9), 1-4.

Scribano, Adrián y Eynard, Martín (2011). Hambre individual, subjetivo y social (reflexiones alrededor de las aristas límite del cuerpo). *Boletín Científico Sapiens Research*, 1(2), 65-69.

Scribano, Adrián; Huergo, Juliana y Eynard, Martín (2010). El hambre como problema colonial: fantasías sociales y regulación de las sensaciones en la Argentina después del 2001. En A. Scribano y E. Boito (Eds.) *El purgatorio que no fue. Acciones profanas entre la esperanza y la soportabilidad* (pp. 23-52). CICCUS

Sordini, María Victoria (2019). El Plan Más Vida en Mar del Plata y el lugar invisible del trabajo femenino: las manos, los ojos y los pies del Estado en el territorio. En R. Cena (Ed.) *Políticas sociales y cuestión social en la argentina del siglo XXI* (pp. 109-130). ESEditora.

Sordini, María Victoria (2020). Políticas alimentarias, Emociones y Sociedad. Tres generaciones receptoras de programas alimentarios en el Partido de General Pueyrredon entre 1983 y 2018. Tesis de Doctorado. Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Buenos Aires.

Strauss, Anselm y Corbin, Juliet (2002). *Procedimientos de codificación. Bases de la investigación cualitativa. Técnicas y procedimientos para desarrollar la teoría fundamentada*. Contus.

Taylor, Steve y Bogdan, Robert (1996). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Paidós.